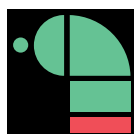


Guia de
Restaurantes
Certificados da
Lezíria do Tejo



Ribatejo
Viva a festa

Guia de Restaurantes Certificados da Lezíria do Tejo

Edição e *copywriting*:

Entidade Regional de Turismo do Alentejo e Ribatejo
www.visitribatejo.pt

Edição, conceção gráfica e paginação:

Caminho das Palavras

Depósito Legal: 446207/18

ISBN: 978-989-8784-67-4

Setembro de 2018



Certificação a cargo de:





Prefácio

Povo "rijo" por natureza, em tempos longínquos os ribatejanos revelaram-se engenhosos na arte de, com os poucos recursos disponíveis, criar diferentes e distintos produtos, que ao longo dos anos se foram afirmando pela sua singularidade, em particular no que à cozinha diz respeito. A qualidade dos produtos endógenos da lezíria ribatejana foi inspirando cozinheiros e curiosos, os quais, inconscientemente, acabaram por deixar um vasto e rico legado nos cardápios de restaurantes, tascas, tasquinhas, casas de pasto ou tabernas da região.

Atentos à importância histórica e cultural deste espólio gastronómico, assim como às potencialidades que o produto turístico Gastronomia e Vinhos tem na captação de visitantes e turistas, a nova geração de cozinheiros ou *chefs* tem vindo a dar continuidade à utilização do que é autêntico na confeção dos pratos que compõem as ementas, e os empresários têm também sabido apostar na apresentação de espaços que dignificam e comunicam a marca Ribatejo.

Consciente desta realidade, era imperativo para a Entidade Regional de Turismo ajudar a preservar um dos símbolos da identidade deste território, através de um projeto que reconhece e certifica os restaurantes da Lezíria cujo conceito basilar é a tradição e os saberes e sabores ribatejanos.

Em resposta ao projeto de certificação implementado pela Turismo do Alentejo/Ribatejo, 35 restaurantes da Lezíria

assumiram voluntariamente o compromisso de respeitar e pôr em prática um referencial de qualidade transversal aos produtos utilizados na confeção, ao serviço e ao acolhimento, ostentando assim um selo distintivo.

A valorização e a confeção genuinamente ribatejanas, a inspiração nos receituários ancestrais, a utilização de produtos endógenos, a excelência do serviço e das informações prestadas, a decoração, o ambiente, a apresentação de ementas constituídas maioritariamente por pratos tipicamente ribatejanos e uma carta de vinhos da região são, seguramente, valores presentes nos restaurantes certificados que, em perfeita sintonia com a Confraria da Gastronomia do Ribatejo – responsável pela elaboração da Carta Gastronómica da Lezíria do Tejo –, contribuem para a divulgação de um valioso património.

Este livro é, acima de tudo, uma homenagem aos profissionais, empresários e autarcas que, em estreita parceria com a Entidade Regional de Turismo, insistem na dignificação, na salvaguarda e na projeção dos produtos identitários e do espólio gastronómico do Ribatejo, dentro e fora do país.

Disponível também na versão eletrónica *ebook* – permitindo deste modo a possibilidade de incluir outros restaurantes que venham a ser certificados –, este guia é um convite para que visitantes e turistas ousem perder-se na degustação dos paladares ribatejanos.

António Ceia da Silva
Presidente da Turismo do Alentejo/Ribatejo



No Princípio Era o Tejo

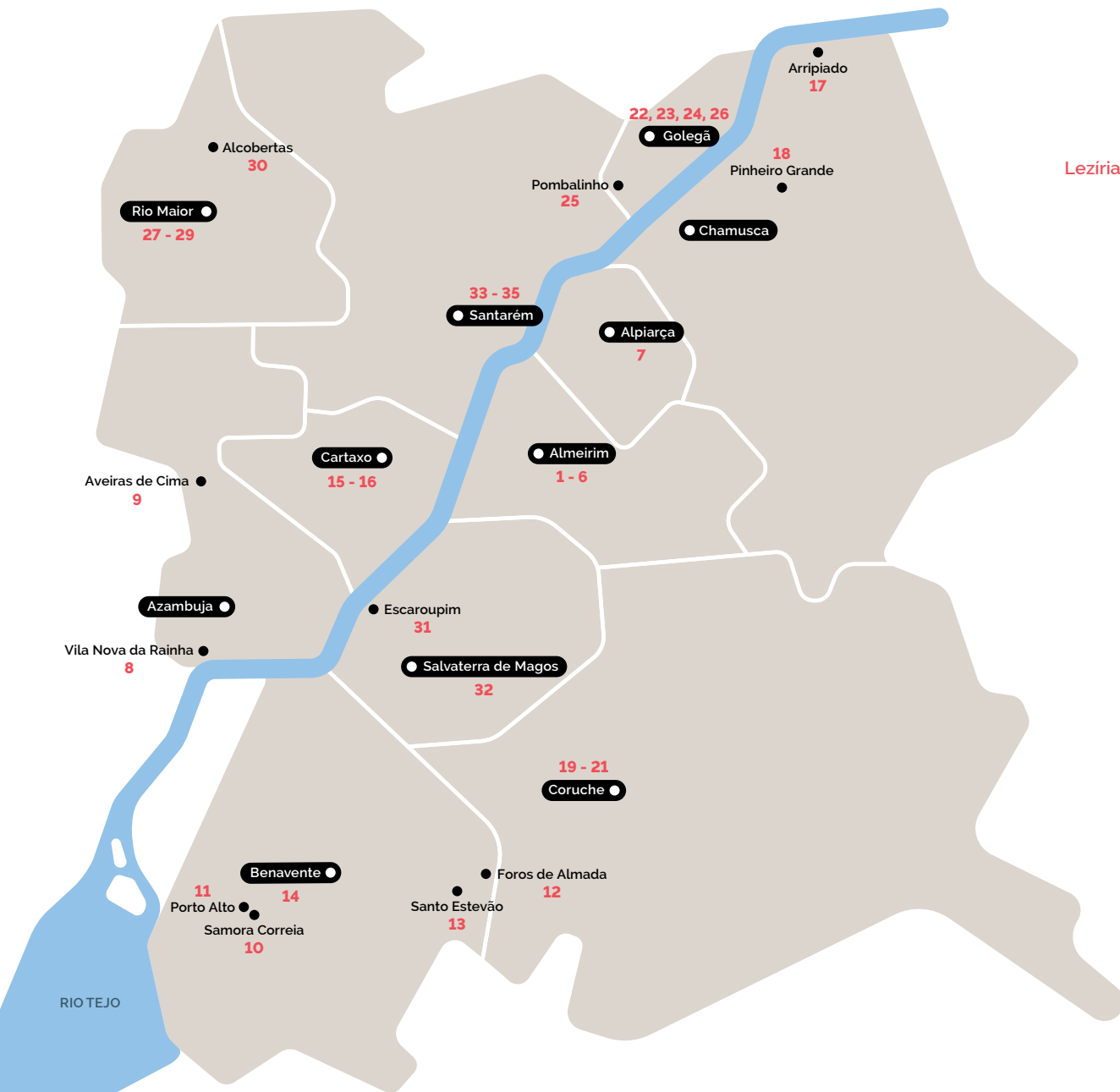
«Não, Tejo,
não és tu que em mim te vês
– sou eu que em ti me vejo!»
Alexandre O'Neill

O Tejo é o eixo estruturante de uma região natural e cultural a que deu nome, agregando a palavra riba, que é margem: Ribatejo. Foi sempre lugar de passagem, aliás fácil, graças às terras baixas e extensas; e foi ponto de chegada, porque o solo fértil e as águas ricas em peixe atraíam mão de obra. Vieram ratinhos, caramelos, avieiros, varinos, cagaréus, gaibéus, barrões, entre outros, uns para trabalhos sazonais, outros para se fixarem. Todos contribuíram com os seus gostos e tradições para a construção do modo de ser ribatejano.

O Tejo atravessa a região de uma ponta a outra. Nas terras da Borda-d'água – lezíria, campo –, fertilíssimas, nascem searas de milho, de tomate, de melão e outras, entre vinhas e pastagens com touros e cavalos, que se tornaram, com o campino, símbolos do Ribatejo. Mas a Borda-d'água é apenas uma pequena parte da região, que tem o bairro e a charneca, complementando-se: bairro, na margem direita, de relevo mais acentuado, com olivais, vinhedos, milho, trigo e pastagens para cabras e ovelhas; charneca, no prolongamento da lezíria para o Alentejo, área imensa de solos arenosos com montado de sobro, culturas de sequeiro, vinhas, cereais e algum regadio. Com tão diferentes produções, tão variadas gentes e tão fáceis contactos com as outras regiões, a gastronomia do Ribatejo não podia deixar de ser diversificada e rica. Pão de trigo ("ribatejano" e "caralhotas"); pão de milho, indispensável no mangusto; azeite, tempero favorito do povo; tomate, indispensável na economia e na gastronomia da região; peixes e mariscos dos cursos de água e das barragens; carnes bravas de touro e outras de bovino, porco, ovelha, cabra – o

cabrito é emblemático – e caça; enchidos, queijos, doces, frutos frescos e secos, vinho e tantos outros produtos de qualidade que o Ribatejo oferece! Combinados e confeccionados segundo as regras de um receituário antiquíssimo, transmitido de geração em geração, ou preparados com novas técnicas culinárias que respeitam os mesmos princípios, sob novas formas, dão iguarias ímpares. Na gastronomia do Ribatejo, a tradição e a inovação vão de mãos dadas pelos caminhos que levam à cultura regional. Novidades de ontem são clássicos de hoje. Mas os valores essenciais da tradição respeitam-se, tanto em casa, nas refeições familiares, como nos restaurantes que se assumem de cozinha regional do Ribatejo. São muitos, felizmente, e aqui se registam, com legítimo orgulho, alguns dos melhores. É a gastronomia regional que os une, mas diferem entre si, repartindo-se por quatro grupos, segundo as suas características:

- **Restaurante contemporâneo:** com técnicas de confeção e de empratamento contemporâneas. O serviço é prioritariamente valorizado.
- **Restaurante típico:** onde se atribui relevância à decoração rústica e típica. Existe um respirar característico da região.
- **Restaurante tradicional:** associado à valorização de uma imagem nostálgica do Ribatejo. Receituário e apresentação tradicionais.
- **Restaurante familiar:** uma refeição caseira, "com sabor" – a informalidade e a familiaridade, associadas à qualidade da comida oferecida são os fatores determinantes.



Almeirim

- 1 David Parque
- 2 O Forno
- 3 O Pinheiro
- 4 O Toucinho
- 5 O Zézano
- 6 Tertúlia da Quinta

Alpiarça

- 7 O Cavalo do Sorraia

Azambuja

- 8 Mercearia do Peixe e Cia
- 9 Oficina dos Sabores

Benavente

- 10 A Coudelaria
- 11 Chico do Porto
- 12 O Telheiro
- 13 Santo Gula
- 14 Vila Hotel

Cartaxo

- 15 Taberna do Gaio
- 16 Taxo

Chamusca

- 17 O Moinante
- 18 Taberna da Rita

Coruche

- 19 Coruja Chef
- 20 O Farnel
- 21 Sabores de Coruche

Golegã

- 22 Café Central
- 23 Lusitanus
- 24 O Barrigas
- 25 O Peso
- 26 Rédea Curta

Rio Maior

- 27 O Pancinhas
- 28 Palhinhas Gold
- 29 Salarium
- 30 Terra Chã

Salvaterra de Magos

- 31 O Escaroupim
- 32 Quinta do Parque Real

Santarém

- 33 Dois Petiscos
- 34 Taberna do Quinzena
- 35 Taberna Ô Balcão

David Parque

Situado na zona onde se concentram os restaurantes da sopa da pedra, diante da Praça de Touros de Almeirim, o David Parque caracteriza-se pela sobriedade da decoração, sem espavento, e pela honestidade da cozinha, sem artifícios, mas com produtos e culinária de qualidade.

Mal entramos na sala ampla e branca, evidenciam-se, à esquerda, um grande balcão de serviço e uma cozinha aberta, que permite observar a organização e o cuidado com que se se manuseiam e confeccionam os ingredientes; em frente e à direita, o espaço de refeição, com mesas de bom tamanho e razoavelmente distanciadas. Bons augúrios. A dimensão deste espaço exigiu a construção de

colunas, que não têm qualquer ornamento, para sustentar o teto. É deliberado, porque toda a decoração é muito discreta, com raros quadros e espelhos nas paredes. Sugere a intenção de que a atenção dos clientes se concentre no que vão comer. A ementa é diversificada, exceto nas entradas, que são poucas e raramente pedidas. O que está sempre a sair é a sopa da pedra, que tanto cumpre o seu papel de

sopa como o de prato principal – e muitas vezes pedida, também, para levar para casa. Bons pratos de peixe, em especial o bacalhau à casa, que assa lentamente na brasa depois de envolvido com azeite e pão, a espetada de lulas com gambas, ambos com batatas cozidas e hortaliça a acompanhar, e ainda o arroz de tamboril e a açorda de camarão. Quanto aos pratos de carne, um dos favoritos é o de tiras de

Restaurante Familiar

Morada Largo da Praça de Touros, 15, 2080-030 Almeirim

Telefone 243 591 475 e 918 210 299

Website www.davidparque.rbx.pt

E-mail davidparquego@sapo.pt

GPS 39°12'08,5"N 8°37'39,0"W **Meios de pagamento**

Aceitam-se cartões **Horário** 12h-22h30

Dia(s) de encerramento Quarta-feira

Capacidade 110 pessoas **Estacionamento** Na via

pública (parques públicos) **Preço médio** €15

Não fumadores • Rede **wi-fi** disponível

entrecosto de porco preto, mas o bife à casa, que é frito com camarão e natas, o bife com *champignons*, de confeção idêntica mais cogumelos, e a espetada de lombinhos com gambas também figuram entre os mais pedidos. Doçaria tradicional, com o doce da casa, o pudim de ovos e a musse de chocolate em evidência. Garrafeira dividida entre vinhos do Tejo e do Alentejo. Serviço eficiente e simpático.



Prato emblemático

As tiras de entrecosto de porco preto sobressaem, por serem do cachaço, muito bem grelhadas, com textura e sabor únicos.

O Forno

Casa grande e acolhedora, comida farta e saborosa, serviço diligente e cordial. O Forno dispõe de centenas de lugares, apresenta boa organização e é um restaurante ao qual os clientes persistem em acorrer, para saborearem iguarias que conhecem, apreciam e não dispensam.

Bem localizado, no famoso Largo da Praça de Touros, em Almeirim, O Forno é uma referência da gastronomia local, pela dimensão e pela qualidade, que geram grande afluência de clientes. Três grandes salas, duas no rés do chão e uma no piso superior, mostram-se insuficientes, não raras vezes, para garantir de imediato lugar à mesa a quem chega. As duas salas de baixo comunicam por um corredor com a cozinha

aberta, de um lado, e a copa, do outro. Os arcos amenizam a imensidão do espaço e a decoração sóbria ajuda. De qualquer modo, é pela comida que as pessoas lá vão, sem temerem o barulho ou as filas. Sopa da pedra e um prato constituem a refeição ideal para duas pessoas, mas também há quem faça da sopa da pedra a refeição completa. Quanto aos pratos, há muitas e variadas opções, sendo a tiborna



Prato emblemático

A tiborna de bacalhau, prato tipicamente ribatejano, tão simples como natural e agradável, tem aqui uma das suas expressões mais felizes.

de bacalhau uma das preferidas: grelhado e regado com azeite quente e alho, leva uma cebolada com pimento e acompanha com batatas a murro e salada. Também saem muito bem: cherne grelhado, chocos e polvo à lagareiro, costeletas de borrego grelhadas, febras e secretos de porco grelhados, medalhões de vitela e de porco, bife do lombo, sabores do mar (cherne

e camarão-tigre), de terra e mar (bife de vitela e camarão-tigre) e borrego assado no forno ou de ensopado, entre outros. As sobremesas são feitas na casa e a preceito: delícia e doce de amêndoa, bolo e duo de chocolate, musses várias e toucinho do céu são exemplares. Garrafeira com predomínio dos vinhos Tejo e vinho da casa também da região, a copo. Serviço atento, eficaz.

Restaurante Familiar

Morada Largo da Praça de Touros, 23, 2080-030 Almeirim **Telefone** 243 241 163 e 243 592 916
Website www.restauranteoforno.pt **E-mail** geral@restauranteoforno.pt **GPS** 39°12'08,0"N 8°37'38,6"W
Meios de pagamento Aceitam-se cartões **Horário** 11h30-15h30; 18h30-22h **Dia(s) de encerramento** Terça-feira
Capacidade 380 pessoas **Estacionamento** Na via pública **Acessibilidades** Tem acessibilidades para pessoas com mobilidade condicionada **Preço médio** €13 **Não fumadores** • **Rede wi-fi disponível**

O Pinheiro

Bem localizado, em plena zona dos "restaurantes da sopa da pedra", diante da praça de touros de Almeirim, O Pinheiro, que tem base familiar e ambiente típico, caracteriza-se por juntar aos pratos regionais uma forte componente de peixe fresco, também excelente, com variedade e qualidade assinaláveis.



Restaurante Familiar

Morada Largo da Praça de Touros, 41, 2080-030 Almeirim

Telefone 243 592 052 **Website** www.facebook.com/Restaurante-O-Pinheiro-125080587561562/

GPS 39°12'05,5"N 8°37'36,5"W **Meios de pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 11h45-15h; sexta, sábado e domingo: 11h45-15h; 18h30h-22h

Dia(s) de encerramento Quinta-feira

Capacidade 270 pessoas **Estacionamento** Na via pública e nos parques públicos

Acessibilidades Tem acessibilidades para pessoas com mobilidade condicionada **Preço médio** €15

Não fumadores • Rede **wi-fi** disponível



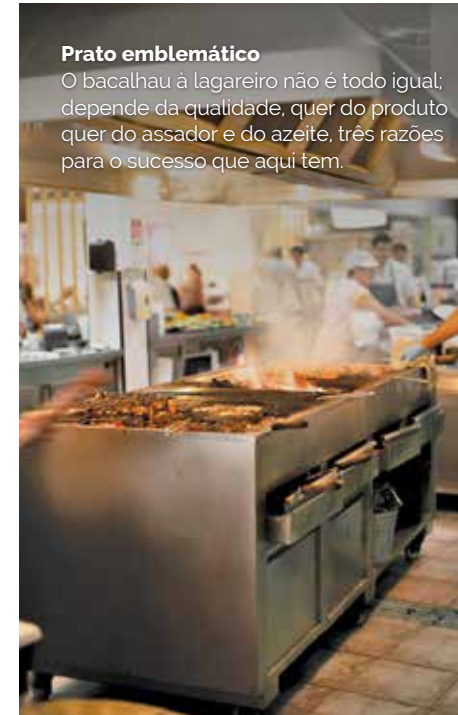
O expositor de pescado é um dos elementos mais atraentes do restaurante, e dificilmente se resiste a observar de perto a frescura dos exemplares que contém. Mas tudo é agradável: três salas aconchegantes, duas das quais ligadas por um grande corredor, diante da cozinha e da garrafeira, um salão, cadeiras almofadadas, mesas de bom tamanho, toalhas de pano sob as de papel, decoração sóbria e cores suaves, mas alegres. O ambiente informal e descontraído completa o quadro agradável de O Pinheiro.

Numa carta em que há sopa da pedra e grande diversidade de pratos de peixe e de carne, sobra menos espaço para entradas, mas vem sempre à mesa um pratinho com pão, manteiga, pasta de sardinha e queijos, que ajudam a entreter e a dispor bem. A seguir, sopa da pedra,

evidentemente. Depois, se a opção for peixe, impõem-se os peixes grelhados na brasa, a começar pela cabeça de garoupa, ou outro a escolher entre dourada, robalo, garoupa, peixe-espada, polvo, choco, lulas e o mais que a praça der, não esquecendo o bacalhau à lagareiro e o bacalhau com natas. As carnes mais pedidas são, também, grelhadas na brasa, em especial costeletas de borrego e de vitela, rinzada de borrego (nome ribatejano das costeletas do lombo) e, ainda, carne de porco à alentejana, perna de porco assada no forno com batatinhas e vitela estufada, que nunca falta. Doçaria de confeção própria, como o doce da casa (bolacha e natas) e o *molotov*. Garrafeira interessante, com predomínio dos vinhos do Tejo, incluindo os da casa, servidos em jarro e a copo. Serviço eficiente e simpático.

Prato emblemático

O bacalhau à lagareiro não é todo igual; depende da qualidade, quer do produto quer do assador e do azeite, três razões para o sucesso que aqui tem.



O Toucinho

Há uma saga familiar na relação de O Toucinho com a sopa da pedra: Mariana fazia a sopa da pedra em casa, onde o casal Manuela e Manuel Toucinho, seus herdeiros, abriram o restaurante, em 1962; sucedeu-lhes a filha, Hélia Costa, e o marido, João Simões, aos quais já se juntaram os filhos, João Miguel e André, formados em hotelaria. A relação tem futuro.

Era uma casa minúscula, com 10 lugares, que ainda lá está, na parte antiga, com chão de calçada portuguesa e banquinhos, a par de outras três com 30, 35 e 50 lugares, da cozinha e do forno a lenha, onde se vê cozer o pão; na parte nova, adquirida mais tarde, há mais uma sala com 150 lugares; todas funcionam.

O segredo deste sucesso está nos produtos nacionais selecionados e transformados na casa. A carne, por exemplo, chega em peça, para ser ali cortada. A cozinha é tradicional portuguesa com ementa variada e rica. Dois temas principais, prato do dia e grelhados, e uma variação ao domingo, com o borrego da Hélia, que é de assombro (dois dias de tempero e 15 horas no forno). Nas entradas, há presunto pata negra, queijo seco do Alentejo, cogumelos, pimentos e outros bons petiscos, mas o

que ninguém dispensa são as caralhotas (pão tradicional, cozido à maneira antiga e à vista do cliente) e a sopa da pedra. A refeição ideal para duas pessoas talvez seja uma sopa da pedra e um prato. Entre os pratos principais contam-se os peixes do dia, sempre variados, conforme a praça, mais camarão-tigre e bacalhau, obviamente grelhados; e as boas carnes, também grelhadas: costeletas de borrego, costeletas da rinzada (lombo), costeletas de novilho, lombinhos de porco na vara (pau de loureiro), bifés e muito mais. Menção especial para a carne da matança: fígado e rim com azeite, vinagre, limão e coentros. Boa doçaria tradicional, com o pudim da casa e o *flan* feitos no forno a lenha. Garrafeira com vinhos de todas as regiões, incluindo os melhores do Tejo. Serviço diligente e simpático.

Restaurante Típico

Morada Rua de Macau, 12, 2080-095 Almeirim **Telefone** 243 592 237 **Website** www.toucinho.com
GPS 39°12'11.4"N 8°37'38.5"W **Meios de pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 11h30-15h; 18h30-22h
Dia(s) de encerramento Quinta-feira **Capacidade** 280 pessoas **Estacionamento** Na via pública e em parques públicos
Acessibilidades Tem acessibilidades para pessoas com mobilidade condicionada **Preço médio** €17
Fumadores e não fumadores



Prato emblemático

Tão características da gastronomia de Almeirim como a sopa da pedra são as caralhotas, pão rústico e típico, que O Toucinho faz e serve conjuntamente com os diferentes pratos.

O Zézano

Provavelmente o mais pequeno dos restaurantes que rodeiam a praça de touros de Almeirim e, por certo, um dos melhores, no que respeita à qualidade dos produtos, à mestria com que são grelhados e ao modo como são servidos, cumprindo o desejo de conseguir que «qualquer pessoa que bata à porta se sinta em casa».

O restaurante tem uma sala comprida e estreita, com grandes janelas viradas para a rua, a enchê-la de luz natural, avivando o azul dos lambris de azulejo. Nas paredes, por cima destes, pratos da autoria da mãe de Ândrea, a dona (o nome é alentejano, tal como Zézano, aumentativo de Zé, o pai) e quadros com cópias do espólio das cheias de Almeirim, numa decoração sóbria, adequada

ao ambiente familiar e tranquilo existente. Quanto à gastronomia, sobressai a qualidade dos produtos, dos temperos e da confeção, embora esta quase se limite aos grelhados. O cliente tem à sua espera, sobre a mesa, pão, azeitonas e queijinhos alentejanos. Depois, pode optar por uma de três sopas, a da pedra, que também pode ser prato principal, a de legumes e a

de peixe, ou por um petisco para entrada, como enchidos alentejanos grelhados, ovos mexidos com farinheira, às vezes moelas, e alguns outros. De peixe, só lulas, chocos e bacalhau para grelhar na brasa e apresentar à lagareiro; e enguias para fritar e servir com migas ribatejanas. As carnes são quase todas grelhadas na brasa: secretos, lagartos e plumas de porco preto com migas e

Restaurante Familiar

Morada Largo da Praça de Touros, 5, 2080-030 Almeirim
Telefone 243 509 281 **E-mail** andrea_ouro@yahoo.com
GPS 39°12'09.1"N 8°37'39.5"W **Meios de pagamento**
Aceitam-se cartões, exceto AE **Horário** 12h-16h; 19h-22h
Dia(s) de encerramento Segunda-feira
Capacidade 55 pessoas **Estacionamento** Na via pública
Acessibilidades Tem acessibilidade para pessoas com mobilidade condicionada **Preço médio** €12
Não fumadores • **Rede wi-fi disponível**

batatas fritas à moda antiga (cortadas à faca), costeletão de touro bravo, espetada de javali e bife à chefe (da vazia). Acrescem: o prato do dia (em regra dois, peixe e carne) e as refeições rápidas, com bitoques e bifanas na pedra. Boa doçaria tradicional, de confeção própria. Pequena garrafeira, pois o que se vende é o vinho da casa (Quinta do Casal Branco). Serviço eficiente e gentil.



Prato emblemático

Costeletão de touro bravo, com 800 a 950 g, dose para duas pessoas, em regra, mas pode dar para mais, sendo grelhado ao gosto do cliente.

Tertúlia da Quinta

Um monge anafado e bem-disposto, tendo à sua frente uma tijela de sopa, ilustra o cartão de visita do restaurante, com a legenda: «Até o frade recomenda a Sopa da Pedra da Tertúlia». A sopa é mesmo obrigatória, mas o restaurante tem muito mais, e tudo merece ser aconselhado, como a seguir se dirá.

Herdou as instalações da antiga garrafeira Quinta de Sant'Ana, onde se reunia uma tertúlia, e daí lhe veio o nome, ao ser reconvertida a garrafeira para restaurante. A localização é ideal, na zona onde se concentram mais restaurantes, junto da praça de touros, em Almeirim. Tem uma sala comprida à entrada, onde foi a garrafeira, e outra mais ampla no interior, ambas profusamente decoradas com motivos

alusivos a Almeirim e ao Ribatejo – à cidade e à lezíria. Dois testemunhos desse apego às raízes são a receita da sopa da pedra num lugar bem visível, à entrada da sala principal, com descrição pormenorizada dos ingredientes e dos passos a seguir na confeção, e a carta de vinhos sobre um cavalete, aberta, com informação útil sobre castas, vinhas e vinhos. A cozinha é tradicional portuguesa, centrada



Prato emblemático

O touro no forno surpreende, com a textura macia e o sabor intenso da carne. Carne de animal jovem, marinada em vinho tinto e bem assada no forno.

no Ribatejo e nos seus produtos mais nobres, dando ênfase às carnes de touro bravo. Logo nas entradas se revela essa opção, com o enchido da sopa da pedra, obviamente, e também com os queijos ribatejanos e alentejanos apresentados em carta própria e servidos de maneira diferente, na frigideira, com cogumelos. A sopa da pedra é servida como tal, mas, dada a sua natureza substancial, muitos clientes fazem dela prato único. O touro assado no forno é outro marco, mas das suas carnes – costeleta, lombinho e vazia – também se fazem excelentes grelhados. Outros

grelhados de alto nível são os lagartos e o cachaço de porco preto, de preferência acompanhados com arroz de feijoca. Do borrego faz-se um assado, no fim de semana, segundo receita da avó, que é um regalo. Os molinhos de carneiro (tripas), típicos de Almeirim, surpreendem. Os peixes frescos grelhados e acompanhados com migas também impressionam agradavelmente. O bacalhau com broa é uma delícia, quando bem feito, como o daqui. Doçaria diversificada e meritória. Boa garrafeira, que honra a história da casa. Serviço eficiente e simpático.

Restaurante Típico

Morada Largo da Praça de Touros, 37-A, 2080-030 Almeirim **Telefone** 243 593 008

Website www.tertuliadaquinta.com **E-mail** reservas@tertuliadaquinta.com **GPS** 39°12'05,8"N 8°37'37,2"W

Meios de pagamento Aceitam-se cartões **Horário** 12h-15h; 19h-22h30 **Dia(s) de encerramento** Segunda-feira

Capacidade 92 pessoas **Estacionamento** Na via pública **Acessibilidades** Acessibilidade para pessoas com mobilidade condicionada **Preço médio** €12 **Não fumadores** • **Rede wi-fi disponível**

O Cavalo do Sorraia

Inserido na reserva natural do Cavalo do Sorraia, em comunhão plena com a natureza, o restaurante convida para saborear a gastronomia regional, preferencialmente com a família, e visitar em seguida, ou antes, tanto faz, a Casa dos Patudos – Museu de Alpiarça, ex-libris da região.



Restaurante Familiar

Morada Reserva Natural Cavalo do Sorraia, Alpiarça

Telefone 243 558 121 e 961 553 759

Website www.ocavalodosorraia.com

E-mail catering@ocavalodosorraia.com

GPS 39°14'32.3"N 8°34'34.0"W **Meios de pagamento**

Aceitam-se cartões **Horário** 12h-17h – cafeteria: 9h-17h

Dia(s) de encerramento Segunda-feira

Capacidade 60 pessoas na sala e 20 no bar

Estacionamento Privativo **Acessibilidades** Acesso

para pessoas com mobilidade condicionada

Preço médio €18 **Não fumadores**

Rede wi-fi disponível



De Almeirim a Alpiarça vão meia dúzia de quilómetros, até à primeira rotunda, onde se tem a Casa dos Patudos à vista, do lado esquerdo, e sinalização a indicar a barragem dos Patudos, o campismo e a Reserva Natural do Cavalo do Sorraia, do lado direito. É na Reserva, em cujo espaço os cavalos desta raça em vias de extinção andam à solta, que está o restaurante com o mesmo nome (também existe uma escola canina que interessa a muita gente). A sala principal, ampla e luminosa, e a do bar, mais pequena, têm mesas com diferentes tamanhos e configurações, umas mais familiares outras individuais, todas com bons atoadados e cheias de luz natural, verdadeiramente acolhedoras. A ementa é semanal, com seis pratos de peixe e cinco de carne fixos, duas sugestões diárias (peixe e carne) e as

especialidades que forem encomendadas. Destacam-se, entre estas, o bacalhau com mangusto (couve e broa); o bacalhau lagosta, que leva molho *cocktail*, miolo de camarão e amêijoas e vai a gratinar decorado com camarão; o polvo à lagareiro, farto em azeite e em sabor; o arroz de pato; o borrego assado no forno com batatinhas e servido sobre legumes cozidos; e o borrego à moda de Alpiarça, prato emblemático da região. Doçaria tradicional feita na casa, com o arroz-doce, o leite-creme, o pudim maravilhoso e a montanha russa em destaque. Garrafeira centrada nos vinhos do Tejo. Serviço eficiente e simpático. A sala do bar abre diariamente com um horário mais alargado, 9h-17h, com serviço de cafeteria, que pode ser referência para quem fizer o roteiro cultural de Alpiarça, em especial a Reserva e a Casa dos Patudos.

Prato emblemático

O borrego à moda de Alpiarça é um guisado glorioso, com segredos de confeção que lhe garantem sabores únicos. Tradicionalmente, era o prato dos casamentos. Caiu em desuso, mas está a ser cada vez mais (re)conhecido e apreciado.



Mercearia do Peixe e Cia

É a qualidade não só do peixe mas também da carne e dos demais ingredientes utilizados na cozinha, aliada à do serviço e à do ambiente, que explica o sucesso deste restaurante, situado em Vila Nova da Rainha, na estrada entre Carregado e Azambuja.

Produtos do mercado, frescos, do dia; confeção à maneira tradicional, na grelha e no tacho; modo de servir cordial e expedito, eis os ingredientes que deram fama ao Mercearia do Peixe e Cia, agora reforçada com a ligação ao Kottada, outro restaurante de referência. Tem uma sala confortável, com cadeiras e mesas de madeira de bom tamanho a que os atuais caminhos de mesa dão uma certa leveza; decoração rústica, que atribui às garrafas de vinho, em grande número, o duplo papel de objetos de divulgação e de adorno; e ambiente familiar, tranquilo, acolhedor. O que mais impressiona, porém, é a montra do peixe, estrategicamente colocada na sala de modo a atrair o olhar de quem entra, prendendo-o à frescura das espécies expostas, das mais nobres às

populares. O grelhador está logo atrás. Nota-se, na gastronomia, o propósito de integrar cada vez mais pratos regionais do Ribatejo, como as migas ribatejanas com grelos a acompanhar o peixe, o torricado de bacalhau, as enguias fritas e os linguadinhos do Tejo, estes sobretudo no fim de semana. Mas os pratos fortes continuam a ser os peixes frescos da lota grelhados, agora com as migas ribatejanas, tomate assado e batatas cozidas, incluindo a cabeça de garoupa, que é divina; as línguas de bacalhau estufadas em arroz de grelos; e o naco de vitela ribatejana grelhado à medieval. Há que contar, também, com a boa doçaria, bem exemplificada na tarte de queijo com gelado de framboesa. Garrafeira consistente.

Restaurante Tradicional

Morada km 6,6 da EN 3, Arneiro, 2050-522 Vila Nova da Rainha **Telefone** 263 418 464
Webside www.merceariadopeixe.pt **E-mail** merceariadopeixe@sapo.pt **GPS** 39°02'57.72"N 8°54'46.30"W
Meios de pagamento Aceitam-se cartões **Horário** 12h-15h30 (jantares de grupo por marcação)
Dia(s) de encerramento Não encerra, exceto de 13 a 26 de agosto para férias **Capacidade** 50 pessoas
Estacionamento Privativo **Acessibilidades** Rampa de acesso; WC não adaptado
Preço médio €30 **Não fumadores** • **Rede wi-fi disponível**



Prato emblemático

A cabeça de garoupa grelhada é uma iguaria ímpar e, ao contrário do que muitos pensam, fácil de comer, em pedaços pequenos e deliciosos.

Oficina dos Sabores

De um barracão em ruínas, recuperado com critério e bom gosto, fez-se um restaurante com sucesso, assente em boa comida, bom preço, bom ambiente e bom serviço, que não se acomodou e está, agora, ainda mais atraente e acolhedor, após a remodelação das instalações e a introdução de outros pratos regionais.

Está numa casa branca com barra amarela de grandes dimensões, à beira da estrada, em pleno campo, na periferia de Aveiras de Cima. Tem um salão para eventos (290 pessoas) e três salas novas, inseridas no espaço da anterior, que era muito ampla e tinha apenas uma divisória a meio. Agora, novas divisórias definem claramente três espaços, mais intimistas e com menos barulho: três salas, melhor dizendo. A

cozinha continua à vista e as garrafas das divisórias são também decorativas. Ficou muito mais acolhedor. Quanto à gastronomia, genuinamente portuguesa, mantém a qualidade e reforçou a componente regional. A ementa tem sugestões diversificadas: nas entradas, além dos petiscos comuns, como as saladinhas e os ovos com farinheira, destaca-se o torricado, que, sendo prato

principal, vem como petisco, em dose reduzida; nos pratos de peixe, então sim, o bacalhau com torricado surge em todo o seu esplendor, mas o polvo à lagareiro é outro êxito junto dos clientes, tal como o peixe fresco grelhado; nos pratos de carne, a certificação é garantia e sinal da vontade de bem servir, como sucede com a carne mirandesa, seja a posta ou a costeleta na brasa, seja o *entrecôte* no forno, e com

Restaurante Familiar

Morada EN 366, km 23,6, Ladeira, 2050-000 Aveiras de Cima **Telefone** 263 478 153 e 963 027 719

E-mail canteijo@gmail.com **GPS** 39°7'53.59"N

8°53'41.36"W **Meios de pagamento** Aceitam-se cartões

Horário 12h-15h; 19h-23h **Dia(s) de encerramento**

Domingo ao jantar e segunda-feira

Capacidade 80 pessoas **Estacionamento** Privativo

Acessibilidades Tem acessibilidades para pessoas com mobilidade condicionada

Preço médio €15 **Não fumadores**

Rede wi-fi disponível

o porco preto com secretos, lagartos e espetadas na brasa, a que acrescem iguarias como as queixadas de porco no forno, o pato com laranja, as costeletas de novilho grelhadas e o bife do lombo na pedra, todas a merecer boa nota. Doçaria caseira, com faróias imperdíveis. Garrafeira centrada no Tejo, com dois vinhos da casa também bons e regionais a jarro. Serviço muito diligente e simpático.



Prato emblemático

O bacalhau com torricado tem fama pela forma como é grelhado e pela ligação ao pão, que vai às brasas com azeite e alho, às migas e às batatas a murro.

A Coudelaria

Os êxitos do bufete campestre, ao sábado, e do cozido de carnes bravas, servido no mesmo sistema, ao domingo, é tal que só marcando com razoável antecedência se consegue lugar à mesa, sendo certo que nos outros dias, com serviço à carta, a afluência também é grande e aconselha que se faça reserva.

Implantado em terrenos da Companhia das Lezírias, que se estendem ao longo de 18 mil hectares da lezíria ribatejana, com agricultura, pecuária e floresta, o restaurante está em comunhão plena com a natureza. Instalado junto do hipódromo, tem uma sala ampla, totalmente envidraçada, cheia de luz natural, voltada para o picadeiro e o Campo de Obstáculos

– daí o nome: A Coudelaria – e, por trás, o montado de sobreiros com cavalos pelo meio. A entrada faz-se pelo bar, que tem lareira e assentos confortáveis, para espera e/ou tomar um aperitivo. Na sala, à direita, o balcão, que, em dia de bufete, lembra os banquetes reais das gravuras antigas, tais são a abundância e a variedade de iguarias nele expostas. A decoração é o que se



Prato emblemático

É conhecida a fama do cozido de carnes bravas, ex-libris do Ribatejo, que atinge aqui a sua plenitude, em qualidade, apresentação e sabor.



espera: centrada no touro e no cavalo. A gastronomia privilegia a carne, mas inclui sempre bacalhau e polvo, com receitas diferentes todos os dias, e peixe fresco para grelhar. Quanto à carne, seja de novilho (estufada com arroz de feijão, em espetada ou em bifinhos de cebolada), de porco preto (secretos na grelha e cachaço no forno), de pato mudo (num arroz fenomenal) ou outra, é sempre

de categoria. No topo estão os bufetes, tão ricos, tão fartos e tão saborosos que não cabe aqui descrevê-los. É forçoso ir lá, marcando previamente. Doçaria muito boa e diversificada, com farólias, pudins de pão e de batata-doce, tigelada, segredo (que é doce de amêndoa) e outros. Vinhos da Companhia da Lezírias, naturalmente, mais um ou outro. Serviço eficiente e simpático.

Restaurante Típico

Morada Monte de Braço de Prata, Porto Alto, 2135-318 Samora Correia **Telefone** 263 654 985

Website www.acoudelaria.com **E-mail** rest.coudelaria@clix.pt **GPS** 38°52'45.9"N 8°51'43.8"W

Meios de pagamento Aceitam-se cartões **Horário** 12h-15h; jantares por marcação para o mínimo de 20 pessoas

Dia(s) de encerramento Segunda-feira e feriados nacionais

Capacidade 75 pessoas **Estacionamento** Privativo **Acessibilidades** Tem acessibilidades para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** €18 **Não fumadores** • **Rede wi-fi disponível**

Chico do Porto

Ponto de referência da gastronomia regional ribatejana, o Chico do Porto distingue-se pela qualidade dos produtos, nomeadamente as carnes de touro bravo, pelo acerto do tempero e da confeção, pela generosidade das doses e, ainda, pela simpatia e eficiência do serviço, sendo muito concorrido, naturalmente.



Restaurante Familiar

Morada Avenida Mário Mendes Delgado, 22, 2135-115 Porto Alto **Telefone** 263 651 371 e 933 482 850
Website www.restaurantechicodoporto.pt
E-mail restaurantechicodoporto@gmail.com
GPS 38°55'28.9"N 8°53'10.8"W **Meios de pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h-15h; 19h-22h
Dia(s) de encerramento Domingo
Capacidade 90 pessoas **Estacionamento** Na via pública **Acessibilidades** Tem acessibilidades para pessoas com mobilidade condicionada
Preço médio €15 **Fumadores e não fumadores** Rede **wi-fi** disponível



Identifica-se com facilidade pelo telheiro sobre o passeio, que serve de refúgio a quem espera e dá acesso à primeira sala, com pequena montra do lado direito, seguida de um balcão e, depois, da cozinha, totalmente aberta. Ao seu lado está outra sala mais reservada e, ao fundo, a terceira, esta para eventos. É um espaço muito agradável, com o azul e branco dos lambris e das colunas, as referências à arte de lidar touros, ou não fosse muito frequentado por toureiros, empresários e aficionados, e o espetáculo da cozinha, que é digno de se ver. Ementa muito equilibrada, com propostas sérias em todos os setores: nas entradas, realce para os peixinhos da horta, com polme e fritura exemplares, o presunto pata negra, os pastéis e a saladinha de bacalhau, que são postos na mesa em

jeito de sugestão e merecem ficar; nos pratos de peixe, impõe-se a cataplana de garoupa, a menos que se prefiram: garoupa à marinheira, gambas à Brás, polvo à lagareiro, enguias fritas, de caldeirada ou de ensopado e, na época, sável frito com açorda de ovas e arroz de lampreia, também apetecíveis; nas carnes também há um destaque: posta de touro bravo, que é excelente, tal como a costeleta de vitela na grelha, os lombinhos de porco fritos em azeite e alho à antiga portuguesa, o bife de novilho bravo em azeite e alho, a galinha de cabidela e o arroz de pato. Boa doçaria da casa: musses de manga, de lima e de chocolate, arroz-doce, farófias, entre outros doces. Garrafeira com vinhos de três regiões dominantes; Alentejo, Douro e Tejo. Serviço simpático e profissional.

Prato emblemático

Prato regional por excelência, a posta de novilho bravo grelhada impõe-se tanto pela qualidade da carne como pela do molho com alho picado, azeite e vinagre.



O Telheiro

Típico restaurante de beira da estrada, no cruzamento da EN 119 com a Estrada dos Alemães, com sala ampla, ementa extensa, cozinha tradicional portuguesa simples e saborosa, preços em conta, ambiente familiar e serviço informal, como se quem entra fosse há muito conhecido ou amigo da casa.

Ao entrar na sala, por trás de dois balcões frigoríficos, vê-se a cozinha, onde a dona da casa, Cecília Marques, anda na sua lide. O marido, Joaquim, encarrega-se da sala, que tem grandes dimensões, embora os biombos definam diferentes áreas, com as mesas bem espaçadas, umas redondas com toalhas de pano, mais familiares, outras retangulares com caminhos de mesa. Existe uma pequena zona para fumadores, do lado direito. O ambiente é simples e descontraído. A cozinha, fiel à tradição portuguesa e ao receituário regional, é tão simples como saborosa.

Num restaurante com estas características, não podia faltar o queijinho fresco para entrada, mas a primazia é disputada pelos cogumelos salteados e pelas empadas de perdiz. Entre os peixes, sobressai a

garoupa, que pode ser simplesmente grelhada ou cozinhada à marinheira, com cebolada, mas há outros pratos populares, como pataniscas de bacalhau com arroz de feijão, torricado de bacalhau, chocos e lulas à algarvia, linguadinhos e, às vezes, joaquinzinhos fritos com arroz de feijão ou de tomate. Nos pratos de carne a oferta é ainda mais generosa, destacando-se o frango do campo de cabidela, os pastéis de massa tenra com arroz de feijão, as bochechas de porco preto com migas de espargos, a posta à mirandesa e as presas e lagartos de porco preto grelhados. Doçaria conventual (fidalgo, sericaia) e tradicional (arroz-doce, leite-creme, pudim *flan*, etc.), feita na casa. Garrafeira interessante, sobretudo nos vinhos do Douro e do Alentejo. Serviço muito simpático.

Restaurante Familiar

Morada EN 119, 80, 2130-121 Foros de Almada **Telefone** 263 949 937 e 960 306 472

E-mail rest.otelheiro@gmail.com **GPS** 38°51'59,8"N 8°41'30,6"W **Meios de pagamento** Aceitam-se cartões

Horário 12h-22h **Dia(s) de encerramento** Segunda-feira **Capacidade** 80 pessoas **Estacionamento** Privativo

Preço médio €17,50 **Fumadores e não fumadores** • **Rede wi-fi disponível**



Prato emblemático

O êxito do frango do campo de cabidela deve-se «à maneira como é feito», diz a cozinheira, sem revelar o segredo, a não ser que usa arroz carolino da lezíria.

Santo Gula

Instalado num antigo lagar de azeite que foi restaurado com muito bom gosto, o restaurante surpreende pelo toque de sofisticação das instalações e pelo ar de contemporaneidade da gastronomia, sem deixar de mostrar as suas raízes regionais, numa terra que alonga a lezíria ribatejana para os lados do Alentejo.

Simplificando as coisas, digamos que o espaço agrada tanto por ser bonito como por ser diferente, meio rústico, meio modernista, com ousadia contida e sofisticação que baste para não deixar de ser informal e descontraído. Obriga a olhar e torna-se inevitável gostar. Tem duas áreas: a do lagar, para fumadores, com bar e três mesas corridas; a da sala principal, com idêntica arquitetura e decoração

minimalista, mesas feitas com caixas de vinho, pratos desiguais, copos coloridos e serviço clássico, com particularidades, como a de levar à mesa tachos e frigideiras, por exemplo. A gastronomia tem vindo a mudar, do *gourmet* para o clássico, e, por mais estranho que pareça, isso significa evolução. Vai ao sabor dos apelos da terra. A ementa diz isso mesmo, ao apresentar vários pratos da zona, como

bacalhau, torricado e arroz das lezírias ribatejanas, em cinco versões: de amêijoas à Bulhão Pato, de lingueirão, de grelos com línguas de bacalhau e de cogumelos e espargos selvagens, este obviamente vegetariano. Os arrozes valem por si, mas podem acompanhar pratos como filetes de peixe-galo, filetes de polvo e pincho de novilho com legumes. Entre as especialidades, contam-se: polvo

Restaurante Contemporâneo

Morada Rua Manuel Martins Alves, 41, 2130-143 Santo Estevão **Telefone** 263 948 003

Website www.santogula.com

E-mail geral@santogula.com **GPS** 38°51'40,3"N

8°44'51,5"W **Meios de pagamento** Aceitam-se cartões

Horário 12h-15h; 19h-22h **Dia(s) de encerramento**

Segunda e terça-feira **Capacidade** 70 pessoas

Estacionamento Na via pública **Preço médio** €20

Fumadores e não fumadores • Rede *wi-fi* disponível

à lagareiro, com um toque do chefe; camarão-tigre *a la plancha*; empada rústica Santo Gula, com recheio de carnes; barriga de leitão com o seu molho; aba de novilho a baixa temperatura; e vários bifes. Doçaria muito interessante, do arroz-doce das lezírias à musse de chocolate, diferente, com sabor forte. Boa garrafeira, com vinhos do Tejo, do Alentejo e do Douro em evidência.



Prato emblemático

A barriga de leitão com o seu molho é um desafio para todos os apreciadores da carne de bacorinho, porque é diferente e é gostosíssima.

Vila Hotel

Um espaço moderno, de linhas simples e atraentes, quase minimalistas, aliando sobriedade com elegância; e uma cozinha atual, mas inspirada na tradição, com produtos de grande qualidade, que a superior técnica culinária do chefe José Maria Lino e o seu sentido estético valorizam. A forma como trabalha o arroz carolino da lezíria, por exemplo, faz prova plena.

O restaurante fica no último piso do Vila Hotel, que está no centro de Benavente. Tem sala e terraço de onde se avista um panorama surpreendente da vila e da lezíria. A sala é pequena, clara, elegante, de cores neutras, branco e preto, a combinar com verde, numa decoração em que não cabe o supérfluo, definitivamente *clean*. É um espaço agradável, repousante, deliberadamente despojado, para que

a atenção se concentre na paisagem, primeiro, e na comida, depois. A cozinha do Vila Hotel também é moderna, embora inspirada na tradição gastronómica ribatejana e portuguesa. Foi esta, aliás, a escola do chefe, o que não obsta a que ele pretenda dar a cada prato o seu toque pessoal, acrescentando algo inovador e com grande preocupação estética. Vê-se isso na ementa, que está sempre a mudar,



Prato emblemático

O mil-folhas de bacalhau ilustra na perfeição o conceito do chefe, que radica na qualidade do produto, no toque de contemporaneidade e no sentido estético.



com a substituição de dois pratos por semana, um de peixe e outro de carne. Os demais permanecem, como sucede nas entradas, com os croquetes de alheira e presunto em molho de iogurte grego, com as gambas crocantes em maionese asiática e com os filetes de cavala em torricado ribatejano e cebola caramelizada em licoroso da Companhia das Lezírias; e, nos pratos principais, com o mil-folhas de bacalhau, a empada de caça e o folhado

de marisco (três grandes folhados!), com o bife à Vila Hotel, que leva queijo, presunto e molho especial, e com o arroz carolino (das lezírias ribatejanas), cremoso, de camarão e lima ou de cogumelos e enchidos. Sobremesas variadas, com as musses (de lima com suspiros e de chocolate belga com amêndoa torrada) em destaque. Garrafeira centrada nos vinhos do Tejo e com representação das principais regiões. Serviço eficiente e simpático.

Restaurante Contemporâneo

Morada Praça da República 39-40, 2130-037 Benavente **Telefone** 263 518 210 **Website** www.benaventevilahotel.pt
E-mail reservas@benaventevilahotel.pt **GPS** 38°58'58,6"N 8°48'34,8"W **Meios de pagamento** Aceitam-se cartões
Horário 19h30-22h **Dia(s) de encerramento** Domingo **Capacidade** 40 pessoas **Estacionamento** Na via pública
Acessibilidades Tem acessibilidades para pessoas com mobilidade condicionada **Preço médio** €16
Não fumadores, exceto no terraço • Rede **wi-fi** disponível

Taberna do Gaio

Na montra de pescado, à entrada da sala principal da Taberna do Gaio, grandes postas de bacalhau chamam a atenção, como que a dizer que são um dos pontos fortes da cozinha, a par do peixe fresco, das carnes de vitela e de porco e das especialidades, incluindo a doçaria caseira, obviamente.



Restaurante Familiar

Morada EN 3, Cruz do Campo, 2070-214 Cartaxo

Telefone 243 759 883

Website www.facebook.com/taberna.do.gao.cartaxo

E-mail tabernadogaio@hotmail.com

GPS 39°07'46.38"N 8°48'50.96"W **Meios de pagamento**

Aceitam-se cartões **Horário** 12h-15h; sexta e sábado: 12h-15h; 19h-23h **Dia(s) de encerramento** Domingos e feriados e ao jantar de segunda a quinta-feira

Capacidade 60 pessoas **Estacionamento** Privativo

Acessibilidades Tem acessibilidades para pessoas com mobilidade condicionada **Preço médio** €17

Não fumadores • Rede **wi-fi** disponível



É um marco gastronómico na estrada de Azambuja ao Cartaxo e está à mesma distância das típicas vila e cidade ribatejanas: cinco quilómetros. O parque à sua frente convida a estacionar o carro e a fama da sua cozinha incita a entrar numa das três salas, que têm cores quentes e decoração profusa, com destaque para os vinhos, em garrafas e em caixas por todo o lado: prateleiras, expositores e frigoríficos-garrafeiras que garantem a temperatura certa para os servir. É um projeto familiar dos irmãos Mário e Jorge Silva, os quais se encarregam da cozinha e da sala, respetivamente. Os produtos e os sabores da cozinha são genuinamente portugueses e, em grande parte, de origem regional e local. Nas entradas destacam-se: queijo fresco em fatias com doce de abóbora, sal, pimenta, orégãos e azeite, mais gordo do que é

costume e mais gostoso, razão por que é muito pedido; polvo à Bulhão Pato, outra versão muito interessante de um petisco tradicional; queijos secos, enchidos e presunto. Entre os pratos principais, reina o bacalhau, que aparece todos os dias na ementa com uma receita diferente: do bacalhau com torricado ao lascado com puré de grão, à Brás, à Gomes de Sá, no forno, de caldeira (em posta, num caldo delicioso), pataniscas com arroz de feijão, entre outros igualmente apetitosos. As boas propostas prosseguem com outros pratos: peixe fresco do dia grelhado, espetada e piano de vitela, galo do campo de cabidela, lombinhos de porco com molho de coentrada, rabo de boi com grão, e muito mais. Sobremesas caseiras, com as farófias em plano de grande evidência. Muito boa garrafeira. Serviço eficiente e simpático.

Prato emblemático

Bacalhau com torricado: posta inteira assada na brasa, mangusto (couve e pão de milho e de trigo) a acompanhar, azeite e alho no tempero.



Taxo

Na Quinta do Letrado, à saída do Cartaxo para a autoestrada A1, junto do campo de futebol, há um espaço de excelência para saborear uma refeição bem confeccionada com produtos da qualidade e, também, para descontrair enquanto as crianças se divertem no jardim.

O restaurante Taxo reserva boas surpresas para quem lá for: em primeiro lugar, o espaço ao ar livre, onde as crianças podem brincar, enquanto os pais se descontraem; a seguir, a sala principal – há outra, designada «gourmet», para grupos e eventos, como provas de vinhos, por exemplo – ampla, colorida, cheia de luz natural, com decoração leve e sóbria que reúne apontamentos ribatejanos (talha de azeite, máquina de engarrafar), elementos de *art déco* (vidro, telefone), exposição de frutos e de hortícolas, que dá frescura, e outra de produtos *gourmet*, que remete para a loja, e garrafeira, que sugere comida; finalmente, a gastronomia tradicional e regional, com apresentação contemporânea. Não sendo extensa em demasia, é muito apelativa a ementa, com várias entradas, sete ou oito pratos de peixe, outros tantos de carne e seis sobremesas, além de apresentar diariamente um prato de peixe e outro de carne, duas saladas,

um prato e uma salada *vegan*. Tudo com produtos de grande qualidade muito bem confeccionados. As entradas são diversificadas e apetitosas, como os peixinhos da horta, o mexilhão gratinado com queijo da ilha, o choco frito à moda de Setúbal e o escondidinho de alheira de Miranda do Douro. Os pratos seduzem pela apresentação e convencem pelos seus sabores: lombo de bacalhau com broa, polvo da costa à lagareiro, *risotto* de camarão e cogumelos frescos, costeletas de borrego alentejano com cebolada de batatinha, pimentos e açafrão, naco de vitela à mirandesa, e *magret* de pato da Quinta da Marinha exemplificam bem a qualidade das iguarias. Excelente doçaria, com as farófas e o *crème brûlée* em destaque. Garrafeira com amostragem tendencialmente total dos vinhos do Tejo e exemplos das outras regiões. Serviço delicado, competente, muito profissional, sendo jovem.

Restaurante Contemporâneo

Morada Quinta do Letrado, Sítio da Pata-Choca, 2070-118 Cartaxo **Telefone** 243 052 187

Website www.taxo.pt **E-mail** taxorestaurante@gmail.com **GPS** 39°10'26.4"N 8°47'35.7"W

Meios de pagamento Aceitam-se cartões **Horário** 12h-23h **Dia(s) de encerramento** Não encerra

Capacidade 50 pessoas **Estacionamento** Privativo **Acessibilidades** Acesso para pessoas com mobilidade condicionada **Preço médio** €15 **Não fumadores** • **Rede wi-fi disponível**



Prato emblemático

O lombo de bacalhau com broa é um sucesso fácil de explicar: lombo enorme, que, depois de demolido em leite, vai ao forno com broa e vem a lascar, gelatinoso e crocante.

O Moinante

Peixe fresco do mar e do rio, eis o grande atrativo deste restaurante, situado numa aldeia pitoresca do interior do Ribatejo, a norte do concelho da Chamusca, num declive que desce para o grande rio. Peixe do mar, que chega diretamente da lota de Peniche, às terças e às quintas-feiras, para consolo dos fregueses.

Arripiado é uma povoação ribeirinha que está integrada num quadro natural de grande beleza, na margem sul do Tejo, com vista panorâmica sobre o castelo de Almourol e a lezíria. Ai se encontra um restaurante especializado em peixe fresco que goza de merecida fama: O Moinante. Tem uma pequena sala com mesas e cadeiras de madeira, toalhas de pano com papel por cima, balcão de serviço a separar a cozinha e janelas com vista limitada, mas

bonita, do Tejo. No exterior, uma pequena esplanada. É um espaço singelo, agradável e familiar, a 6 km da A23, saindo em Constância Oeste e atravessando a ponte, a meio caminho entre Chamusca e Tramagal, na estrada do lado sul. Dina e Luís Amaral repartem as responsabilidades e o serviço, ela na cozinha, ele na sala, ambos com mérito. Da cozinha, genuinamente portuguesa, saem pratos simples e saborosos, com

preferência declarada pelo peixe, embora também haja bons pratos de carne. Na mesa, o pão e a manteiga pedem a companhia de camarão frito, de uma saladinha de polvo ou de um petisco similar, para entrada. A seguir, boa parte dos clientes opta pela frigideira do mar, que é imperativo, mas o polvo à moda da casa (na frigideira, com alho, coentros e vinho tinto), as lulas fritas com camarão, o arroz de polvo, a açorda de gambas, o

Restaurante Familiar

Morada Rua 25 de Abril, 2140-609 Arripiado

Telefone 249 740 716 e 967 645 790

E-mail moinante.luis@gmail.com **GPS** 39°27'15,3"N 8°23'55,2"W **Meios de pagamento** Não aceita cartões, só dinheiro ou cheque **Horário** 12h-14h30; 19h-22h

Dia(s) de encerramento Quarta-feira

Capacidade 35 pessoas na sala e 16 na esplanada

Estacionamento Fácil, na via pública **Acessibilidades**

Rampa de acesso; WC não adaptado

Preço médio €15 **Não fumadores**

Rede wi-fi disponível

simple peixe grelhado (de três ou quatro qualidades) e o sável frito com açorda de ovas, na sua época, também merecem elogios, tal como, nas carnes, os lombos de porco à moda da casa (com molho de mostarda) e a carne de porco frita com açorda de coentros, que é um prato típico da região. Doçaria tradicional feita com esmero, ao jeito caseiro. Garrafeira adequada. Serviço competente e simpático.



Prato emblemático

A frigideira do mar seduz: amêijoas-boas, mexilhões, camarão descascado, choquinhos e lulas em vinho branco, alho, coentros, um toque de piri-piri e... temos pitêu.

Taberna da Rita

Promete bom aconchego a casa grande, rústica e com uma certa imponência que se vê à beira da estrada – indo da ponte da Chamusca para o Tramagal e andados escassos 3,4 km –, e é o que encontra quem sobe ao primeiro andar para uma refeição tranquila, com sabores portugueses e caseiros.

Pode não subir ao primeiro andar, se tiver dificuldades de locomoção ou for em grupo, pois há uma sala no rés do chão para tais casos: a "adega do Matias"; segue-se um pátio interior muito agradável com a escada de acesso ao piso de cima: em frente está a "sala de costura" com 12 lugares, ideal para reuniões, festas, refeições privadas; à direita, a "casa de jantar", que é a maior e mais concorrida; a seguir, a "sala da ponte"

(ostenta fotos coevas da construção da ponte da Chamusca), com mais privacidade. Naquela casa houve, em tempos, taberna e loja com mercearia, fruta e carne – tinha matadouro e sala de desmancha –, propriedade da Dona Rita. Acabou em ruínas e foi recuperada para restaurante, à frente do qual está Maria de Lurdes Nunes, desde 2006. É tão simples como atraente e convidativa, mas não taberna, nem da Rita,



Prato emblemático

O bacalhau assado com couves a soco deve o nome ao modo especial de cozinhar e temperar a couve, sendo o bacalhau em posta assado na brasa.

e sim restaurante, da Lurdes. Tem cozinha genuinamente tradicional e regional. A ementa é sugestiva. Para entrada há sempre queijo fresco de cabra e seco de ovelha, alheira assada e a mista em tachinho com linguiça, entremeada e pimentos assados. Nos pratos destacam-se: bacalhau assado com couves a soco, ex-libris da casa (boa posta e couve cortada e cozinhada de modo especial), pataniscas com arroz de grelos, arroz de peixe (garoupa, em regra)

com grelos, polvo à lagareiro, chanfana de cabra, galinha de cabidela, coelho à caçador, cozido à portuguesa (mais no inverno) e, quando frescos, achigã grelhado, fataça frita e sável com açorda de ovas. Doçaria caseira, feita com mestria pela mãe, a octogenária Dona Felismina, como arroz-doce, leite-creme e pudim de ovos. Garrafeira do Tejo, com vinho da casa também ribatejano, em jarrinho. Serviço muito simpático.

Restaurante Familiar

Morada Largo Bernardino José Monteiro, 15, 2140-307 Pinheiro Grande **Telefone** 249 740 000 e 249 740 001
Website www.facebook.com/taberna.darita **E-mail** taberna.rita@mail.telepac.pt **GPS** 39°23'42.19"N 8°26'16.84"W
Meios de pagamento Aceitam-se cartões **Horário** 12h-15h; 19h-22h **Dia(s) de encerramento** Domingo ao jantar e segunda-feira **Capacidade** 125 pessoas **Estacionamento** Fácil, na via pública **Acessibilidades** Rampa de acesso; WC não adaptado **Preço médio** €12,50 **Não fumadores** • **Rede wi-fi disponível**

Coruja Chef

No lugar de um barracão da Quinta de S. Martinho, à beira da estrada, na saída de Coruche para Almeirim, surgiu, em 2015, um restaurante com instalações e gastronomia contemporâneas, mas inspirado nas tradições regionais, recuperando receitas e, sobretudo, tirando o melhor partido dos produtos locais.



Restaurante Familiar

Morada EN 114/IC10, Quinta de S. Martinho, 2100-042

Coruche **Telefone** 936 826 311

Website www.facebook.com/CorujaChef

E-mail corujachef@gmail.com **GPS** 38°57'48,2"N

8°31'57,1"W **Meios de pagamento** Aceitam-se cartões

Horário 12h-15h30; 19h-22h30 **Dia(s) de encerramento**

Quarta-feira **Capacidade** 56 pessoas na sala e 36 na

esplanada **Estacionamento** Privativo

Acessibilidades Rampa de acesso, WC não adaptada

Preço médio €14 **Não fumadores**

Rede wi-fi disponível



O nome traduz o apego à sua terra dos irmãos Ricardo e Filipe Aleixo, responsáveis por este projeto, pois é uma homenagem ao antigo e conceituado restaurante da vila: o Coruja. Fizem tudo de raiz e criaram um espaço muito agradável no lugar onde estava o barracão, com mesas confortáveis e postas a preceito, decoração rústica com sobriedade e leveza, ambiente tranquilo, familiar e convidativo.

Filipe é o *chef*, e os sabores da sua cozinha são mediterrânicos, com profundo respeito pela qualidade e pela integridade dos produtos, como ilustram estes exemplos: uso exclusivo de azeite virgem, nada de óleos; corte das carnes no momento, nenhuma oxidação; ervas aromáticas colhidas diretamente na hortinha biológica contígua ao restaurante. O apego aos

produtos regionais e locais vê-se logo nas entradas, com os cogumelos (do montado) salteados, as túberas de fricassé e, também, o presunto pata negra e o queijo de ovelha curado, ambos de ali. Na ementa, que é relativamente extensa tendo em conta a dimensão da sala, merecem realce as sugestões do dia, entre as quais, a par dos grelhados de novilho e de porco preto, cabem pratos como o bacalhau assado à moda de Coruche, que é na brasa, com molho de ervas aromáticas, e as bochechas de porco preto, de receita também coruchense, com massa de pimentão caseira. Muito boa doçaria tradicional. Qualidade dos produtos e rigor da confeção, eis o segredo da casa. Garrafeira centrada no Tejo, mas com as outras regiões representadas. Serviço atento e simpático.

Prato emblemático

Barradas com massa de pimentão caseira, as bochechas de porco preto vão ao forno com o osso, que é retirado ao empratar, com legumes salteados a acompanhar; resulta uma iguaria irresistível!



O Farnel

Com a autoridade que lhe é conferida por perto de meio século de atividade, O Farnel incita-nos a visitar a vila de Coruche, a franquear o seu grande portão férreo, a tomar assento à mesa e a descobrir "os segredos da gastronomia ribatejana". É um desafio que promete acabar bem.

Tem duas salas, uma voltada para a rua principal, paralela ao rio Sorraia, embora naquele preciso local se afaste um pouco da margem, e a outra com acesso por um portão férreo que dá para uma rua lateral. É por aqui que entra toda a gente, percorrendo uma pequena rampa com decoração evocativa da lavoura e vendo, ao fundo, do lado esquerdo, uma cozinha impressionante, e, do outro lado, uma sala com enorme pé direito, ampla, branca, com barra azul, pilares e um arco ao meio, dois painéis de azulejos com cenas ribatejanas (campino sobre o cavalo e cegonha no seu ninho), filas sucessivas de mesas com toalhas de pano cobertas com papel. Grande, mas acolhedora. A gastronomia é regional e tem na carne brava um dos seus trunfos. A grelhada mista de novilha brava na telha (vazia,

alcatra e rabadilha), tenra e suculenta, e os nacos de toiro com carqueja, num estufado primoroso, dão testemunho da qualidade do produto e do acerto da confeção. Ainda nas carnes, a aba de vitela estufada, os medalhões de porco com migas e couve, o borrego assado no forno com batatas, o cabrito à lavrador, que também é assado no forno, mas com um tempero diferente, o ensopado de borrego (no verão) e o cozido à portuguesa (no inverno) são outros pratos que fazem a história do restaurante, tal como, nos peixes, o bacalhau à Farnel, o bacalhau com migas e, na sua época, o sável frito com açorda de ovas. Doçaria tradicional bem confeccionada. Garrafeira dividida entre vinhos das regiões do Tejo e do Alentejo, com um ou outro vinho das restantes regiões. Serviço simpático.

Restaurante Típico

Morada Rua Vasconcelos Porto, 9, 2100-201 Coruche **Telefone** 243 675 436 e 933 534 945
Website www.ofarnel.pt **E-mail** geral@ofarnel.pt e carlospeseiro@ofarnel.pt **GPS** 38°57'23,5"N 8°31'49,5"W
Meios de pagamento Aceitam-se cartões **Horário** 12h-15h; 19h-22h **Dia(s) de encerramento** Segunda-feira
Capacidade 142 pessoas **Estacionamento** Na via pública **Acessibilidades** Rampa de acesso; WC não adaptado
Preço médio €15 **Não fumadores** · **Rede wi-fi disponível**



Prato emblemático

O sucesso do bacalhau à Farnel é fácil de explicar: posta alta e bem frita, em ligação perfeita com um refogado rico, com bastante cebola, de sabor intenso e textura muito agradável.



Sabores de Coruche

Na casa grande e branca de barra azul e com um amplo parque à sua frente, na beira da estrada 119, onde se cruza com o IC10 (em forma de rotunda), quase à entrada de Coruche, está um restaurante sossegado, de cozinha regional, com produtos de alta qualidade, sabores caseiros e apresentação muito cuidada.

O parque abriga os carros e protege o restaurante do ruído. Ao entrar, surpreende a harmonia e a beleza das duas salas, ambas com exposições de quadros nas paredes brancas, sob tetos de madeira. São também de madeira as mesas e as cadeiras de boa dimensão, a garantirem conforto. Toalhas coloridas, garrafas de vinho dispostas de forma estudada para integrarem a decoração, ambiente tranquilo com inegável charme,

incluindo o expositor de carnes da primeira sala, no topo da qual se encontra um grande grelhador. A cozinha é tradicional portuguesa, com forte incidência ribatejana e com uma aposta segura nas carnes grelhadas. A ementa seduz, desde as entradas, com peixinhos da horta e cogumelos silvestres a servirem de exemplo de como as coisas simples e naturais podem chegar à excelência, como sucede com as túberas

e os espargos bravos, no seu tempo. No elenco dos peixes destacam-se: sopa de cação, polvo no forno, carapaus fritos com arroz de feijão, atum, espadarte, bacalhau e outros peixes do dia grelhados. As carnes grelhadas de touro bravo, de porco preto e de borrego, são excelentes, quer pela sua qualidade intrínseca, quer pela mestria com que são cozinhadas, mas dão outros pratos deliciosos, como o cachaço de touro bravo

Restaurante Familiar

Morada Monte da Barca, 2100-051 Coruche

Telefone 243 618 319

E-mail antoniosousamacedo1@sapo.pt

GPS 38°56'48,8"N 8°30'00,9"W **Meios de pagamento**

Aceitam-se cartões **Horário** 12h-16h; 19h-23h

Dia(s) de encerramento Segunda-feira

Capacidade 90 pessoas **Estacionamento** Privativo

Acessibilidades Tem acessibilidades para pessoas com mobilidade condicionada **Preço médio** €15

Não fumadores • Rede **wi-fi** disponível

com grão e lombarda ou a aba estufada com lombarda, a vitela brava assada com grelos salteados, o rabo de boi de touro bravo com ervilhas, o borrego assado no forno e o ensopado de borrego. Boa doçaria tradicional e regional, como o arroz-doce de Coruche e o creme do montado (com bolota). Garrafeira muito bem composta com vinhos das principais regiões, Tejo em destaque. Serviço eficiente e simpático.



Prato emblemático

A riqueza de aromas e de sabores do cachaço de touro bravo com grão e lombarda justifica, só por si, a visita ao restaurante Sabores de Coruche.

Café Central

O bife à Central é o cartão de visita do restaurante, e percebe-se porquê ao ouvir os elogios que uns fazem à carne macia e saborosa, outros ao molho suave e guloso ou às batatas fritas verdadeiras, como as de antigamente, segundo dizem, mas o famoso café da Golegã tem mais para oferecer.

Quem conhece a Golegã sabe onde fica o Café Central e já lá foi saborear o seu bife. Inevitável. O restaurante é uma instituição da vila e o bife à Central é o seu ex-libris, todos sabem. O que escapa, porventura, a muitos, é que começou por ser o local de reunião de uma tertúlia frequentada por toureiros, como Manuel dos Santos e Ricardo Chibanga. Quanto à comida, fazia-se frango no churrasco, a

que se juntou, depois, o bife à Central, que acabaria por ser enriquecido com o molho à Brogueira. Assim nasceu o restaurante, que hoje tem uma sala acolhedora, com cores quentes e ambiente familiar; outra sala no piso superior, para eventos; esplanada exterior muito agradável; e cozinha tradicional, segura e sóbria. A ementa abre com um *couvert* interessante: pão e tostas, azeitonas temperadas, patê



Prato emblemático

O bife à Central, bom naco do pojadouro, salteado, e o seu molho à Brogueira fino e saboroso, feito de leite e mostarda, é o grande chamariz da casa.

caseiro e trilogia de azeites, um dos quais com vinagre balsâmico e outro com flor de sal. Nas entradas, há petiscos tradicionais, como moelas, peixinhos da horta e similares. Entre os pratos do dia destacam-se, nos de peixe: petingas fritas e filetes de pescada com arroz de tomate, lulas, chocos e espadarte grelhados, arrozes de marisco, de tamboril e de cherne e, na época, sável frito com açorda de ovas; e nos de carne:

bifes à Central, à Durão, este idêntico ao bife à portuguesa, costeletas de borrego, plumas e secretos de porco preto grelhados, vitela estufada e o inevitável frango no churrasco à Central. Boa doçaria, como o pudim à Central, que é um *flan* de categoria, a baba de camelo e a tarte de amêndoa, entre outros doces caseiros. Garrafeira baseada em vinhos do Alentejo e do Tejo. Serviço profissional.

Restaurante Familiar

Morada Largo da Imaculada Conceição, 8, 2150-125 Golegã **Telefone** 249 976 345

Website www.facebook.com/CafeCentralGolega **E-mail** samuelmbarradas@gmail.com

GPS 39°24'07,7"N 8°29'12,6"W **Meios de pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h-15h; 19h-22h30

Dia(s) de encerramento Não encerra **Capacidade** 64 pessoas na sala e 36 na esplanada

Estacionamento Na via pública **Acessibilidades** Tem acessibilidades para pessoas com mobilidade condicionada

Preço médio €14 **Não fumadores, exceto na esplanada** · **Rede wi-fi disponível**

Lusitanus

A sala do restaurante é uma varanda aberta para o campo da feira, como continua a ser popularmente designado o Largo Marquês de Pombal, na Golegã; o acolhimento é simpático; a comida tem a simplicidade e a riqueza de sabores da cozinha tradicional e regional portuguesa feita com produtos de qualidade.



Restaurante Familiar

Morada Largo Marquês de Pombal, 25, 2150-153 Golegã

Telefone 249 977 572 e 969 095 226

E-mail rest.lusitanus@hotmail.com

GPS 39°24'06,1"N 8°28'56,4"W **Meios de pagamento**

Aceitam-se cartões **Horário** 12h-15h; 19h-22h

Dia(s) de encerramento Domingo ao jantar e terça-feira

Capacidade 75 pessoas **Estacionamento** Fácil, na via

pública **Preço médio** €15 **Não fumadores**

Rede wi-fi disponível



É uma sala sossegada e cheia de luz, no primeiro andar de um prédio reconstruído na viragem do século, que obriga a subir vários degraus de escada, mas compensa com a vista, não só do largo e da pitoresca vila ribatejana mas também de nesgas das serras de Aire e Candeeiros, ao fundo. Neste espaço recatado, com chão em tijoleira de barro, teto de madeira, paredes brancas com decoração discreta, grandes janelas, cadeiras e mesas também de madeira com caminhos de mesa vermelhos, o ambiente tem charme e atraindo. Também atraente é a gastronomia, com uma dúzia exata de pratos de peixe e outros tantos de carne. As entradas variam, sendo mais leves no verão, com saladinhas de ovas, de pota e de pimentos, por exemplo, e mais fortes no inverno, como os cogumelos com chouriço e *bacon*. O prato de peixe

mais destacado talvez seja o de massinhas de tamboril, que leva camarão, mas também se aplaudem: bacalhau com natas, bacalhau à Lusitanus, com espinafres e natas (domingo), bacalhau à Brás (segunda), polvo panado ou chocos à setubalense (quinta), pataniscas de bacalhau com arroz de feijoca (sexta), peixes frescos do dia grelhados e, na época, sável frito com arroz de sável. No topo das carnes está o tornedó à Lusitanus, com outros pratos de nível idêntico: boi no tacho, marinado e estufado em vinho tinto, galinha de cabidela, arroz de pato (sábado) e cabrito assado no forno com batatinhas e grelos (domingo). Boa doçaria, como as tartes de chocolate crocante e de alfarroba e figo ou os pudins caseiros, abade de Priscos e das Beiras. Garrafeira com vinhos do Tejo, do Alentejo e do Douro. Serviço simpático.

Prato emblemático

O tornedó à Lusitanus, que é lombo de vitela recheado, com acompanhamento de esparregado e batatas fritas, tem fama e uma qualidade que a justifica.



O Barrigas

Referência da gastronomia regional, primeiro no Entroncamento, onde abriu em 1994, depois na Golegã, para onde se mudou, passados 14 anos, O Barrigas é um restaurante singular, com serviço diário à carta, reforçado com um copioso buffet, no fim de semana.

Bem localizado, no largo ao qual vai dar a entrada principal da cidade, passado o pórtico, o restaurante tem receção e bar, à entrada, com sofás confortáveis, uma sala com rádios antigos, outra com lareira, pátio que recebe o famoso *buffet*, nos fins de semana, decoração rústica, mas personalizada, num misto de tradição e contemporaneidade, ambiente familiar e agradável, tal como a comida. Na cozinha há rigor e saber, desde a seleção e a combinação dos ingredientes até à confeção e à apresentação dos pratos. Na ementa diária há entradas apetitosas: queijos e enchidos regionais, pimentos recheados e várias saladinhas, entre outros petiscos; pratos saborosos, como a fritada de camarão, que vem dos tempos do Entroncamento, o sável frito com açorda de ovas, outro sucesso, embora sazonal, o

bacalhau em crosta, o peixe fresco grelhado ou no sal, os lombinhos de porco, de carne regional certificada, os nacos de boi e de porco no carvão, duas especialidades, e a carne no sal, que preserva o seu sabor mais puro; e sobremesas de fabrico caseiro apresentadas no carro, todas apelativas, em especial o leite-creme, o arroz-doce, as fatias de Tomar e o pudim abade de Priscos. O *buffet* é a grande atração dos fins de semana, do jantar de sexta-feira ao almoço de domingo, com o «menu Barrigas», composto por 20 a 30 entradas, prato e sobremesas, em duas opções: «Barriguinha a 2», com entradas, uma dose para dois e sobremesas; «Barriguinha», com entradas, meia dose e sobremesas. Garrafeira com os vinhos mais representativos do Tejo e apontamentos das principais regiões. Serviço exemplar.

Restaurante Familiar

Morada Avenida 5 de Outubro, 55, 2150-124 Golegã **Telefone** 249 717 631 **Website** www.obarrigas.com
E-mail restaurante@obarrigas.com **GPS** 39°24'22"N 8°29'10.7"W **Meios de pagamento** Aceitam-se cartões
Horário 12h30-15h; 19h30-22h **Dia(s) de encerramento** Domingo ao jantar e segunda-feira **Capacidade** 90 pessoas
Estacionamento Fácil, na via pública **Acessibilidades** Acesso para pessoas com mobilidade condicionada
Preço médio €20 **Não fumadores** • **Rede wi-fi disponível**



Prato emblemático

A fritada de camarão com açorda tornou-se um símbolo do restaurante, apesar da aparente simplicidade; tempero de sal, alho e coentros, e açorda de alho a acompanhar. Indispensável no serviço à carta e no *buffet*.

O Peso

A casa rústica, o ambiente familiar, a comida caseira e a graça das coisas simples e naturais caracterizam este restaurante, onde Américo Fernandes recebe com simpatia, enquanto a mulher, Lucília, e a cunhada, Aurelina, preparam as refeições com ingredientes e segundo receitas que conhecem desde meninas.

Comida caseira é esta, que nos devolve a memória dos produtos e dos sabores das cozinhas da avó e da mãe. Com a mesma simplicidade e o mesmo gosto bom. Não admira que seja assim, porque ao abrirem o restaurante e café, no início da década de 1990, nem Américo nem Lucília tinham outra experiência no ramo que não fosse a cozinha dos seus pais. A entrada faz-se pelo café, vendo-se à direita um móvel-

garrafeira e, logo a seguir, um louceiro rústico, no acesso à sala. Esta é ampla, com lambris de azulejo, teto, cadeiras e mesas de madeira, toalhas de pano cobertas com papel, muita luz. A cozinha é portuguesa, ribatejana, tradicional, genuína. Também generosa na oferta inicial, ou *couvert*, com pão, azeitonas, patê de atum e queijos fundido e seco. Para entrada há petiscos, como

enguias fritas, camarão ao alinho e ovos mexidos com farinheira. Nos pratos, reina o bacalhau à Peso, que é assado na brasa. Outros marcos da ementa: enguias fritas ou grelhadas com arroz de feijoca, migas e salada e ensopado de enguias, nos peixes; costeleta de novilho, maminha e bife de vitela, medalhão à Peso (naco grande com rodela de abacaxi), costeletas de borrego, febras, entrecosto e lombinho

de porco e mista de porco preto, nas carnes grelhadas. Nos dois pratos do dia vão passando bacalhau com grão, cachola, feijoada, frango de fricassé e outros pratos do género. Doçaria tradicional, simples, caseira. Garrafeira com vinhos das gamas de entrada e média a bons preços, e um Cartaxo da casa que corre muito bem. Serviço informal e simpático.

Restaurante Familiar
Morada Rua 5 de Outubro, 11, 2150-083 Pombalinho
Telefone 243 459 238
E-mail restauranteopeso@hotmail.com
GPS 39°20'37,5"N 8°33'04,1"W **Meios de pagamento** Só se aceitam cartões Multibanco e Visa
Horário 12h-15h; 19h-22h **Dia(s) de encerramento** Quarta-feira **Capacidade** 90 pessoas
Estacionamento Privativo **Acessibilidades** Rampa de acesso; W/C não adaptado **Preço médio** €14
Não fumadores • **Rede wi-fi disponível**



Prato emblemático

O Bacalhau à Peso é o "lagareiro", com as batatas assadas, mas sem "murro", e com mangusto, que neste caso são migas de pão de trigo, couve, azeite e alho.

Rédea Curta

Concebido como casa de petiscos, evoluiu rapidamente para restaurante com pratos diversificados, alguns dos quais recuperam receitas antigas da região, e ficou com capacidade para oferecer dois tipos de refeições, qual delas a melhor: uma de petiscos, outra convencional, com entrada, prato e sobremesa.

A vocação petisqueira inicial mantém-se, e a cozinha do restaurante Rédea Curta está preparada para satisfazer a vontade dos seus clientes, quer incida nos petiscos, com os quais podem fazer a refeição completa, quer requeira a sequência usual de entrada, prato e sobremesa. A sala estreita a convergir para um balcão, as mesas altas com os seus bancos ao lado de outras comuns e a decoração exuberante

baseada em motivos tauromáquicos reforçam essa ideia de lugar apropriado para conviver, petiscar e tomar uma refeição, querendo. Há uma lista de petiscos e outra de pratos, ambas extensas. Da primeira fazem parte propostas tão diversas como enguias e fataça fritas, chocos à setubalense, amêijoas à Bulhão Pato, moelas, morcela de arroz cozida, rins



Prato emblemático

Picadilho com batata especial é um pitêu de cubos de lombo fritos com azeite, alho, louro e pimento, com batatas fritas, cebolada e ovo estrelado.



de porco grelhados, salada de figado e outros petiscos populares. A lista de pratos inclui sopas originais como as de cagarrinhas aporcalhadas (uma espécie de sopa da pedra com caules de cardo, as cagarrinhas), de saramagos e de couve com feijão, esta servida com bacalhau assado e desfiado (como se fazia no campo); alguns de petiscos com acompanhamento, casos das enguias e da fataça fritas com arroz de tomate e

da morcela de arroz com grelos; alguns peixes, como o sável frito com açorda de ovas; e boas carnes, com ensopado de borrego em destaque e, também, iscas à portuguesa, bochechas ou língua de vaca estufadas com puré, mão de vaca com grão, entre outras. Doçaria tradicional, com doce da casa, arroz-doce, leite-creme e gelado de requeijão com morango, entre outros. Garrafeira do Tejo e do Douro. Serviço simpático.

Restaurante Típico

Morada Rua João de Deus, 17, 2150-167 Golegã **Telefone** 249 404 488

Website www.facebook.com/redeacurta.golega **E-mail** reda_curta@hotmail.com **GPS** 39°24'12.1"N 8°29'00.9"W

Meios de pagamento Só se aceitam cartões Multibanco **Horário** 10h-24h **Dia(s) de encerramento** Segunda-feira

Capacidade 80 pessoas **Estacionamento** Na via pública **Preço médio** €13,50 **Fumadores e não fumadores**

Rede wi-fi disponível

O Pancinhas

Baseia-se no conceito de menu que é renovado todos os dias e que apresenta várias alternativas, desde saladas e omeletes até aos pratos de peixe, de carne e vegan, todos com sabores apurados, apresentação agradável e preços justos, num ambiente simples, informal e moderno, sem deixar de ser acolhedor.



Restaurante Familiar

Morada Rua da Nazaré, 28, 2040-272 Rio Maior
Telefone 243 993 312 **Website** www.facebook.com/O-Pancinhas-Lda-301341779987757
E-mail opancinhas.lda@gmail.com
GPS 39°20'09.4"N 8°56'11.4"W **Meios de pagamento**
Aceitam-se cartões **Horário** 12h-14h30; sexta-feira: 12h-14h30; 20h-22h30 **Dia(s) de encerramento**
Domingo; jantar só à sexta-feira **Capacidade** 46 pessoas **Preço médio** €12 **Não fumadores**
Rede wi-fi disponível



Pedra, vidro, linhas geométricas, inclusive no mobiliário, cores alegres, boa iluminação. Visto da rua, através da porta de vidro, o Pancinhas tem um ar leve e muito convidativo: à direita e ao fundo sobressaem as paredes de pedra; à esquerda, o balcão de serviço, onde se expõem algumas iguarias, a par de um arranjo floral; ao centro, as cadeiras almofadadas e as mesas escuras com caminhos de mesa coloridos. Deixa boas impressões de contemporaneidade, funcionalidade e familiaridade, no sentido atual dos termos. É fácil de localizar, perto da Câmara e do centro da cidade. A base da cozinha é tradicional portuguesa. Funciona em sistema de menu diário, com pão e azeitonas, prato, sobremesa e uma bebida – água, refrigerante, copo de vinho – com preços entre 7,5 e 9 euros. As diferenças de preço resultam dos pratos

escolhidos. Há, em regra, dois pratos de carne e um de peixe, dois dos quais de comida de tacho, além das omeletes e das saladas. Entre os pratos que vão passando na ementa só dois têm dia certo: cozido à portuguesa, à quinta-feira, que só falta quando o calor aperta, no verão; e polvo à lagareiro, à sexta. Os outros aparecem de improviso, mesmo alguns dos mais apreciados, como a sopa de bacalhau, tão simples como original e saborosa, o bacalhau no forno, o coelho à caçador, a dobrada, a mão de vaca com grão e a sopa da pedra, por exemplo. Também imprevistas são as sobremesas, que variam muito e surpreendem, como os doces à base de frutas, as musses ou o branquinho, feito de claras de ovos em tabuleiro coberto com doce de ovos e caramelo. Garrafeira residual, dado o sistema de menu. Serviço dedicado e simpático.

Prato emblemático

Com cebola, tomate, bacalhau, batatas em rodellas finas, ovo, pão torrado e coentros se prepara a sopa de bacalhau, tão simples como deliciosa.



Palhinhas Gold

Bem localizado, numa rua estreitinha do centro de Rio Maior, tem uma sala aconchegante, uma cozinha com bons produtos e culinária competente, uma relação equilibrada entre a qualidade e o preço, e um serviço simpático, justificando amplamente o prestígio de que goza na cidade e na região.

Quando tomou posse do restaurante, em 2008, o atual proprietário queria que fosse «bonito e acolhedor». Além de mudar o mobiliário, acrescentou alguns pratos de confeção mais elaborada aos tradicionais, e assim se mantém o restaurante, prestigiado na cidade e não só. Fica no primeiro piso de um prédio antigo, com acesso por uma escada de madeira: sala única, sobre o comprido, com teto de madeira, mesas escuras e caminhos de mesa brancos (toalha no fim de semana), cadeiras almofadadas muito confortáveis, iluminação suave regulada por dois lustres, balcão de serviço ao fundo, separando a cozinha, e ambiente informal, com inegável charme. A base da cozinha é tradicional portuguesa, com apresentação cuidada e, por vezes, um toque de contemporaneidade. Ementa extensa e diversificada, com propostas

tão sugestivas como estas: nas entradas, ovos mexidos com farinheira em taça folhada, seleção de cinco cogumelos frescos e filete de cavala fumado na hora sobre broa de milho; nos pratos de peixe, bacalhau assado no forno com crosta de broa e azeitonas, polvo à lagareiro e rolinhos de linguado recheados com camarão e acompanhamento de *risotto* com molho de crustáceos; nos pratos de carne, caril de frango e camarão, folhado recheado com lombinho de porco e pasta de enchidos e bifes da vazia com vários molhos. Boa doçaria, de que são exemplos o bolo de chocolate crocante, o manjar do abade (tipo toucinho do céu mais suave) e *panacotta* de chocolate branco e maracujá. Garrafeira dividida entre Tejo e Alentejo e apontamentos de outras regiões, a preços moderados. Serviço eficiente e simpático.

Restaurante Contemporâneo

Morada Travessa do Palhinhas, 5, 2040-250 Rio Maior **Telefone** 243 241 247 e 967 925 837

Website www.palhinhasgold.pt **E-mail** reservas@palhinhasgold.pt **GPS** 39°20'8,53"N 8°56'13,36"W

Meios de pagamento Aceitam-se cartões **Horário** 12h-14h30; 19h-22h30 **Dias de encerramento** Domingo ao jantar e segunda-feira **Capacidade** 55 pessoas **Estacionamento** Na via pública **Preço médio** €15

Fumadores e não fumadores • Rede *wi-fi* disponível



Prato emblemático

O bacalhau assado no forno com crosta de broa e azeitonas é apenas lombo, que se abre em lascas, de textura e sabor muito agradáveis, sob o manto da crosta, e é acompanhado com batatas a murro e grelos salteados.

Salarium

O restaurante está instalado numa casa de madeira, sobre as salinas, literalmente. Toda sua temática anda à volta do sal, que é a razão de ser daquela pequena aldeia, no sopé da serra dos Candeeiros, a três quilómetros de Rio Maior; a gastronomia vem da tradição, com base em produtos locais.

Casa totalmente de madeira – soalhos, paredes, tetos, portas, janelas, fechaduras –, conforme é tradição das construções salinas, por causa da corrosão do sal. Tem duas salas e duas esplanadas panorâmicas praticamente em cima dos talhos, ou tanques, onde se produz sal (não pode haver melhor vista das salinas!), bar e loja com produtos regionais (sal, flor de sal, doces, vinhos e azeites locais). Duas cores predominantes; branco, do sal, e azul, da

água. São brancas, por exemplo, as mesas, que têm individuais instrutivos sobre quatro temas: salinas, flor de sal, Templários e Salarium. Louças típicas da região, em barro colorido. Os sabores são tipicamente regionais. Vem à mesa uma tábuca com pão de trigo e broa de milho, azeite aromatizado com sal e especiarias, azeitonas temperadas e queijos também aromatizados. Juntam-se-lhes, se pedidos, vários petiscos quentes

e frios. Nos "pratos da casa" há referências incontornáveis: tiborna de bacalhau, lulas salteadas, bochechas estufadas em vinho tinto com puré de batata com açafreão, medalhão de vitela flor de sal (300 g de carne tenra e suculenta, bem grelhada, com a flor de sal a espevitar o sabor), bife à Salarium (na frigideira, com um toque de alho bem português) e, por encomenda com um dia de antecedência, o majestoso naco dos Templários, em pedra de sal (1 kg,

Restaurante Típico

Morada Rua Principal, Salinas, Marinhas do Sal, 2040-133 Rio Maior **Telefone** 243 995 180 e 964 250 610

Website www.salarium.pt

E-mail salarium.salinas@gmail.com **GPS** 39°21'50,0"N 8°56'44,9"W **Meios de pagamento** Aceitam-se cartões

Horário 12h-14h30; 19h-21h30 **Dia(s) de encerramento** Terça-feira **Capacidade** 50 pessoas na sala

Estacionamento Na via pública **Acessibilidades** Acesso para pessoas com mobilidade condicionada

Preço médio €17,50 **Não fumadores, exceto numa das esplanadas** • Rede **wi-fi** disponível

para duas a quatro pessoas), selado na pedra e fatiado na mesa pelo comensal, ao seu gosto. Sobremesas originais pela ligação à temática do sal, como a tarte cremosa com caramelo salgado e a musse de chocolate flor de sal, além do inevitável pão de ló de Rio Maior. Garrafeira centrada nos vinhos do Tejo e um "vinho de oferta" interessante: da Quinta da Badula, engarrafado com a marca Salarium. Serviço simpático.



Prato emblemático

Irresistível, a tiborna de bacalhau: grelhado e lascado, o bacalhau é servido sobre broa de milho torrada e esfregada com alho e esboroadá, batatas assadas, azeite quente e alho a regar tudo e, ainda, migas e salada da horta.

Terra Chã

A proposta é tão original como aliciante: subir à serra dos Candeeiros e saborear os pratos tradicionais das aldeias da região no restaurante de uma cooperativa que, entre outros projetos para o desenvolvimento local, se dedica à gastronomia, preservando os aromas e saberes ancestrais e revitalizando os produtos.

O restaurante tem o mesmo nome da cooperativa: Terra Chã. Está num lugar estratégico, partilhando as alturas com os aerogeradores e oferecendo um panorama muito vasto e muito belo das encostas serranas (vem a propósito referir que perto dali está famosa gruta de Alcobertas, cujo acesso só pode ser feito em grupo e através de marcação junto da Cooperativa Terra Chã, a qual proporciona visitas

interpretativas de enorme interesse). Além da vista, o restaurante oferece instalações simples, mas acolhedoras, e comidas com chicharos e migas, cabrito serrano e chiba, únicos, porque os produtos e as receitas são dali. Não é preciso ler a ementa para conhecer as primeiras sugestões, pois vão à mesa: pão, azeitonas aromatizadas, queijo de cabra, morcela assada e moelinhas. Há



Prato emblemático

O cabrito serrano não é só nobre por natureza mas também por ser competidamente temperado e assado no forno com as batatinhas, como é de tradição. Nunca falta nos fins de semana, mas nos outros dias tem de ser encomendado.



mais enchidos e queijos regionais, que são servidos a pedido. O prato mais nobre é seguramente cabrito serrano à Terra Chã, assado no forno aos fins de semana ou por encomenda, mas há outros igualmente apetecíveis: chiba da serra, que lembra a chanfana, embora mais suave; galo com nozes, entre o guisado e o estufado, muito saboroso; espetada em pau de loureiro,

com carne de porco bem temperada e muito gostosa; e os bacalhaus com migas ou com chicharos, que são assados na brasa, e à Ti Margarida, frito, com cebolada. Nas sobremesas, um original pudim de chicharo, um tradicional pudim caseiro e um sempre agradável requeijão com mel. Pequena garrafeira, maioritariamente Tejo. Serviço muito simpático.

Restaurante Contemporâneo

Morada Lg. Centro Cultural de Chão, 1, Chãos, 2040-018 Alcobertas **Telefone** 243 405 292, 967 224 406 e 968 889 287 **Website** www.cooperativaterracha.pt **E-mail** geral@cooperativaterracha.pt

GPS 39°25'3.44"N 8°55'11.194"W **Meios de pagamento** Só cartão Multibanco **Horário** 12h-15h; sábado: 12h-15h;

20h-22h30 **Dia(s) de encerramento** Segunda-feira **Capacidade** 70 pessoas **Estacionamento** Privativo

Acessibilidades Acessibilidades para pessoas com mobilidade condicionada **Preço médio** €13

Não fumadores • Rede *wi-fi* disponível

O Escaroupim

À beira do Tejo, quase sobre as águas, numa aldeia de avieiros, cuja tipicidade é singular, O Escaroupim mostra respeito pelos valores tradicionais da região e arvora os peixes do rio como bandeiras da sua gastronomia, a que junta, naturalmente, peixes do mar e também carnes, numa ementa apelativa.



Restaurante Típico

Morada Largo dos Avieiros, Escaroupim, 2120-013 Salvaterra de Magos **Telefone** 263 107 332 e 912 539 228 **E-mail** restauranteoescaroupim@gmail.com
GPS 39°03'58,7"N 8°45'27,7"W **Meios de pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h-15h; sexta e sábado: 12h-15h; 19h30-21h30 **Dia(s) de encerramento** Quinta-feira **Capacidade** 80 pessoas **Estacionamento** Fácil, na via pública **Acessibilidades** Tem acessibilidades para pessoas com mobilidade condicionada
Preço médio €20 **Não fumadores**



A casa de madeira totalmente envidraçada faz de miradouro daquele panorama magnífico do rio Tejo e da lezíria. No interior, cadeiras de madeira forradas a azul, cor dos caminhos de mesa sobrepostos às duas toalhas, a de baixo amarela e a outra branca, como os guardanapos. O ambiente é colorido e alegre.

A ementa é extensa: mais de uma dúzia de pratos de peixe e perto de uma dezena de pratos de carne. Do rio vêm as enguias, que podem ser fritas e acompanhadas com arroz de feijão ou simplesmente grelhadas, ou ir ao tacho numa caldeirada ou num ensopado; os linguadinhos fritos, localmente chamados "folhas de oliveira", com arroz de tomate ou de feijão e, ainda, a lampreia com que se faz um arroz delicioso e o sável para

fritar em postas finas e estaladiças e servir ao lado da insinuante açorda de ovas, estes sazonais. Há que destacar, ainda nos peixes, o robalo e o linguado grelhados, o arroz de bacalhau com farinheira, malandrinho e guloso, e o bacalhau no forno, à lagareiro. Quanto aos pratos de carne, a primeira referência vai para a caça, com uma tarte de perdiz digna de encómios, e também devem ser tidos em conta a carne de alguidar com batatas a murro, as migas à alentejana com porco preto e os vários bifes. Entre as sobremesas, há duas que se distinguem: *panacotta* e toucinho do céu. A garrafeira tem o Tejo como referência, bem secundado pelo Douro e pelo Alentejo, com quatro vinhos servidos a copo. Serviço eficiente e simpático.

Prato emblemático

As enguias fritas com arroz de feijão, sempre frescas e muito bem fritas, são tentadoras e não podiam ter melhor companhia do que o arroz malandrinho.



Quinta do Parque Real

Nas três salas e na esplanada interior, com serviço à carta, ou na esplanada exterior, com rodízio de peixe (mas só nos fins de semana), há conforto e bons pratos de cozinha tradicional portuguesa, com natural preponderância regional ribatejana, sobretudo nos produtos.

O restaurante fica em Vale Queimado, a meio caminho entre Salvaterra de Magos e Marinhas – pouco mais de dois quilómetros para cada lado –, à beira da estrada, com estacionamento e jardim antes das entradas. Estas são duas, reveladoras da grande dimensão do restaurante, mas está tudo bem distribuído e organizado: o cliente é recebido à porta pelo responsável das relações públicas, que o encaminha, conforme as suas preferências, para um espaço mais reservado (sala VIP) ou mais aberto. Tem cadeiras e mesas confortáveis, atalhados de pano, decoração sóbria e ambiente agradável.

A consulta da ementa, que é extensa e diversificada, dispensa-se a quem for ao rodízio de peixe, na esplanada exterior, ao fim de semana (sábado e domingo): o empregado de mesa passa e vai servindo peixe grelhado de seis espécies. Na carta,

o *couvert*, com pão, azeitonas, manteiga, queijo fresco e seco, patê e saladas de ovas e de polvo, dá para entreter a boca, mas podem pedir-se entradas, como presunto pata negra, ovos com farinha e morcela ou chouriço assados. Nos peixes, além das enguias, há sempre sável (importado fora da sua época) frito com açorda de ovas; cataplana de marisco, com vários bivalves, sapateira e lagosta; arroz e açorda de marisco, esta com a vantagem de o trazer todo sem cascas; posta de vitela de lameiros do Barroso, alta, macia e saborosa; naco na pedra, succulento bife do lombo que vai grelhando na pedra quente, sobre a mesa. Boa doçaria feita na casa, como o *cheesecake* ou os profiteroles. Garrafeira com uma parte de vinhos do Tejo e outra das diferentes regiões, das gamas média e média alta. Serviço profissional.

Restaurante Familiar

Morada EN 118, km 51, Vale Queimado, 2120-114 Salvaterra de Magos **Telefone** 263 501 235 e 961 631 865
Webside www.quintadoparqueareal.pt **E-mail** geral@quintadoparqueareal.pt e reservas@quintadoparqueareal.pt
GPS 39°01'47.1"N 8°45'06.3"W **Meios de pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h-16h; 19h-23h
Dia(s) de encerramento Não encerra **Capacidade** 150 pessoas nas três salas **Estacionamento** Privativo
Acessibilidades Acesso para pessoas com mobilidade condicionada **Preço médio** €15
Fumadores e não fumadores • Rede *wi-fi* disponível



Prato emblemático

Enguias fritas com arroz de feijão ou açorda de ovas de sável. As enguias são do Tejo, finas, bem fritas, estaladiças, e come-se tudo. Cada qual escolhe o acompanhamento ao seu gosto.

Dois Petiscos

É preciso entender a palavra petisco no sentido nobre de comida muito apetitosa – e não no mais vulgar, apenas de entrada, acompanhamento de bebida ou refeição ligeira –, para compreender este restaurante, que o casal Margarida Rosa e João Correia abriu, em 2015, em Santarém.

Margarida veio da hotelaria, João da alta cozinha, em que fez carreira brilhante, mas da qual se cansou, por achar que «o importante é produto e o sabor», querendo, ambos, apresentar coisas simples, bem feitas, com qualidade. E conseguiram. Na sala, como na esplanada, o espaço é pequeno, a decoração despojada, o conforto limitado, mas o acolhimento, o serviço e, sobretudo, a gastronomia têm

a dimensão das coisas feitas com amor e talento. Por isso, causam espanto. A ementa, que não se confina aos petiscos, obviamente, abre com um agradável *couvert*: pão, manteiga de alho, azeitonas e pasta de azeitona. Seguem-se os petiscos, que são autênticas iguarias: prego de atum, bife tártaro, croquetes de novilho, sanduiche de rabo de touro, bombas de *nuestros hermanos* (deliciosas bolas de

puré de batata recheadas com carne, típicas de um bairro ribeirinho de Barcelona, a que João Correia não resistiu), panado da Maçussa (queijo de cabra frito com compota de cebola), peixinhos da horta, vieiras braseadas, alheira com mostarda e prego do Dois, entre outros. Entre os pratos, destacam-se o bacalhau ao quadrado, que vai ao forno com broa, espinafres e farinheira; o *magret* de pato, que é feito na

Restaurante Familiar

Morada Cerca da Mecheira, 20, 2005-142 Santarém

Telefone 916 307 389 e 918 903 582

Website www.doispetiscos.pt

E-mail doispetiscos@gmail.com **GPS** 39°14'16,9"N

8°41'18,0"W **Meios de pagamento** Aceitam-se

cartões, exceto AE **Horário** 12h-15h; 19h-23h **Dia(s) de encerramento** Não encerra

Capacidade 40 pessoas na sala e 16 na esplanada **Estacionamento** Na via pública

Preço médio €22 **Não fumadores**

Rede wi-fi disponível

suu gordura, como deve ser – e raramente é; e o bife no redondo, de carne macia e succulenta, com excelente molho. Durante a semana há dois pratos do dia (peixe e carne) mais tradicionais, de "comida de conforto". Cinco ou seis boas sobremesas de autor, como as reinterpretações da *pavlova* e da tarte de limão. Garrafeira com seleção personalizada de vinhos do mercado. Serviço modelar.



Prato emblemático

A sanduiche de rabo de touro ilustra perfeitamente o conceito de comida simples e despretensiosa que vigora no restaurante, dando toda a importância à qualidade dos produtos e aos sabores, sem artificios.

Taberna do Quinzena

Provavelmente o mais conhecido restaurante de Santarém, com vida tão longa que vai em século e meio, prestígio reafirmado ao longo do tempo, sendo exemplo da cozinha regional, e capacidade notável de se reinventar nos atuais três estabelecimentos com o mesmo nome na capital ribatejana e mais um no Cartaxo.

É uma história longa e bonita, que se desenvolve à volta da comida regional ribatejana, num espaço típico a condizer. A Taberna do Quinzena I, onde tudo começou, tem cinco salas que comunicam entre si, a mais pequena com apenas seis lugares, a maior com 40. Há mesas com bancos corridos, outras com banquinhos ou cadeiras, toalhas aos quadradinhos, num

ambiente colorido, alegre, típico, totalmente informal. Tem uma cozinha simples, farta e saborosa, à boa maneira da região. A ementa é diversificada, embora penda mais para as carnes. Destacam-se, nas entradas: enchidos regionais, ovos mexidos com farinheira, moelas, pica-pau e carapaus de escabeche; nos pratos de peixe: bacalhau assado com torricado,



Prato emblemático

O naco de novilho bravo avinhado é de tempero forte, como o nome sugere, com dois dias em vinha d'alhos, e sabor apurado, após ser estufado com mestria.

bacalhau à Quinzena (frito, albardado, com cebolada e batatas fritas às rodelas a acompanhar), molhata de lulas, polvo à lagareiro e os peixes frescos do dia grelhados; nos pratos de carne: naco de novilho bravo avinhado, entrecosto de porco preto com arroz de feijoca e queixadas de porco assadas no forno. Merecem ainda atenção os pratos com

dia fixo: segunda-feira, mangusto com bacalhau assado; terça, pato assado no forno com arroz de miúdos; quarta, cozido à portuguesa; quinta, cabrito assado no forno; sexta, pernil de porco assado no forno; sábado, picadinho de novilho bravo. Doçaria tradicional feita na casa. Garrafeira do Tejo, com vinho regional, no jarro e a copo, tirado da pipa. Serviço atento e simpático.

Restaurante Típico

Morada Rua Pedro Santarém 93-95, 2000-223 Santarém **Telefone** 243 322 804 **Website** www.quinzena.com
E-mail tabernadoquinzena@hotmail.com **GPS** 39°13'52,2"N 8°41'10,4"W **Meios de pagamento** Aceitam-se cartões
Horário 10h-22h **Dia(s) de encerramento** Domingo **Capacidade** 120 pessoas **Estacionamento** Na via pública
Preço médio €13 **Não fumadores** • **Rede wi-fi disponível**

Taberna Ó Balcão

Este restaurante é diferente dos outros pela qualidade do acolhimento, do serviço e, sobretudo, da cozinha, onde o chefe Rodrigo Castelo faz maravilhas com produtos locais únicos, que são a sua paixão, como mariscos e peixes do rio ou carnes bravas e de bode capado, dando largas à sua criatividade e demonstrando perfeito domínio das atuais técnicas culinárias.



Restaurante Típico

Morada Rua Pedro de Santarém, 73, 2000-223 Santarém

Telefone 243 055 883

Website www.facebook.com/tabernaobalcao

E-mail tabernaobalcao@gmail.com **GPS** 39°13'55,0"N

8°41'09,3"W **Meios de pagamento** Aceitam-se cartões

Horário 12h-22h **Dia(s) de encerramento** Domingo

Capacidade 40 pessoas **Estacionamento** Na via pública

Preço médio €25 **Não fumadores**

Rede wi-fi disponível



A ideia do chefe Rodrigo Castelo era ter uma taberna antiga com o conforto moderno, e conseguiu muito mais do que isso, de tal modo que, em pouco tempo, a Taberna Ó Balcão se tornou numa das referências da gastronomia de Santarém. Para muitos, a grande referência. As cadeiras antigas almofadadas, as mesas de mármore com individuais, os azulejos tradicionais, os pratos e os objetos decorativos de outros tempos criam um ambiente descontraído, com reminiscências familiares e memórias de infância. Mas é sobretudo na cozinha que as memórias se avivam, em pratos da cozinha tradicional portuguesa e com forte influência ribatejana, facilmente reconhecíveis nos produtos, como os peixes do rio e as carnes de touro, e nos sabores, enriquecidos com técnica culinária muito evoluída e grande sentido

estético. Servem de exemplo: coscorão do rio até ao mar, cone de peixes do rio e do mar com um picadinho de textura agradável e sabor delicioso; croquete de rabo de touro, servido com uma maionese que realça o sabor intenso da carne; bucha de capado, petisco de carne de bode gostosíssimo; sopa de peixe do rio com ovas de barbo com o molho espesso, equilíbrio e sapidez perfeitos; acém de touro maturado, bochechas e lombeta da mesma origem, são outras preparações notáveis, tal como o malhado de Alcoçaba (porco) grelhado. Das cinco sobremesas, duas referências que evidenciam o apego aos valores regionais e os valorizam sobremaneira: pão de ló de Rio Maior com gelado de queijo de ovelha e arrepiado de Almoster com gelado de figo. Vinhos do Tejo em garrafa e a copo, ao nível de tudo o mais: altíssimo.

Prato emblemático

A sopa de peixes do rio com ovas de barbo demonstra, com a singeleza dos ingredientes e a riqueza dos sabores, o saber imenso de quem a criou.



Índice

- 5 Prefácio
- 7 No Princípio Era o Tejo

Almeirim

- 10 David Parque
- 12 O Forno
- 14 O Pinheiro
- 16 O Toucinho
- 18 O Zézano
- 20 Tertúlia da Quinta

Alpiarça

- 22 O Cavalo do Sorraia

Azambuja

- 24 Mercearia do Peixe e Cia
- 26 Oficina dos Sabores

Benavente

- 28 A Coudelaria
- 30 Chico do Porto
- 32 O Telheiro
- 34 Santo Gula
- 36 Vila Hotel

Cartaxo

- 38 Taberna do Gaio
- 40 Taxo

Chamusca

- 42 O Moinante
- 44 Taberna da Rita

Coruche

- 46 Coruja Chef
- 48 O Farnel
- 50 Sabores de Coruche

Golegã

- 52 Café Central
- 54 Lusitanus
- 56 O Barrigas
- 58 O Peso
- 60 Rédea Curta

Rio Maior

- 62 O Pancinhas
- 64 Palhinhas Gold
- 66 Salarium
- 68 Terra Chã

Salvaterra de Magos

- 70 O Escaroupim
- 72 Quinta do Parque Real

Santarém

- 74 Dois Petiscos
 - 76 Taberna do Quinzena
 - 78 Taberna Ó Balcão
-