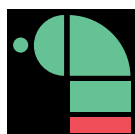


Guía de  
Restaurantes  
Certificados de  
**Lezíria do Tejo**



**Ribatejo**  
Viva a festa

**Guía de Restaurantes Certificados de Lezíria do Tejo**

**Edición y redacción:**

Entidade Regional de Turismo do Alentejo e Ribatejo  
[www.visitribatejo.pt](http://www.visitribatejo.pt)

**Edición, diseño gráfico y maquetación:**

Caminho das Palavras

**Depósito Legal:** 446208/18

**ISBN:** 978-989-8784-69-8

**Septiembre, 2018**



Certificación a cargo de:



**CERTIS**



# Prefacio

Pueblo "vigoroso" por naturaleza, los ribatejanos revelaron en tiempos remotos su ingenio a la hora de crear, con los escasos recursos de que disponían, productos distintos y diversos que a lo largo de los años se han ido afianzando por su singularidad, en particular en el caso de la cocina.

La calidad de los productos autóctonos de la *leziria* ribatejana ha servido de inspiración a cocineros y aficionados que involuntariamente han dejado un rico y amplio legado en los menús ofrecidos por restaurantes, tabernas, tascas, casas de comida o mesones de la región. Atentos a la importancia histórica y cultural de esta herencia gastronómica, y a las potencialidades que tiene el producto turístico Gastronomía y Vinos en la captación de visitantes y turistas, la nueva generación de cocineros o *chefs* está revitalizando el uso de lo genuino a la hora de preparar los platos que componen las cartas, y los hosteleros han sabido apostar por la presentación de espacios que dignifican y comunican la marca Ribatejo. Consciente de esta realidad, la Entidad Regional de Turismo consideró imperativo ayudar a preservar uno de los símbolos de identidad de este territorio a través de un proyecto que reconoce y certifica los restaurantes de la *Leziria*, cuyo concepto basilar es la tradición y los saberes y sabores ribatejanos.

En respuesta al proyecto de Certificación promovido por Turismo de Alentejo / Ribatejo, 35 restaurantes de la *Leziria*

asumieron voluntariamente el compromiso de respetar y adoptar un referente de calidad transversal a los productos utilizados en la preparación culinaria, al servicio y a la atención al cliente, ostentando por ello el sello distintivo. La valoración y la elaboración auténticamente ribatejanas, la inspiración en recetarios ancestrales, el uso de productos autóctonos, la excelencia del servicio y de las informaciones prestadas, la decoración, el ambiente, la presentación de cartas compuestas mayoritariamente por platos típicamente ribatejanos y una carta de vinos de la región son indudablemente valores presentes en los restaurantes certificados y que, en perfecta sintonía con la Confraria da Gastronomía do Ribatejo –responsable de la elaboración de la Carta Gastronómica da Leziria do Tejo–, contribuyen a la difusión de un patrimonio de inestimable valor. Este libro es, ante todo, un homenaje a los profesionales, empresarios y representantes municipales que, en estrecha asociación con la Entidad Regional de Turismo, persisten en dignificar, preservar y proyectar los productos identitarios y el legado gastronómico de Ribatejo, dentro y fuera del país. También disponible en versión electrónica *ebook* –ofreciendo de este modo la oportunidad de incorporar otros restaurantes que obtengan la certificación–, esta guía es una invitación a los visitantes y turistas a que se atrevan a degustar los sabores ribatejanos.

António Ceia da Silva  
Presidente de Turismo do Alentejo / Ribatejo



# Al principio era el Tajo

«No, Tajo,  
no eres tú que te ves en mí,  
isoy yo que me veo en ti!»  
Alexandre O'Neill

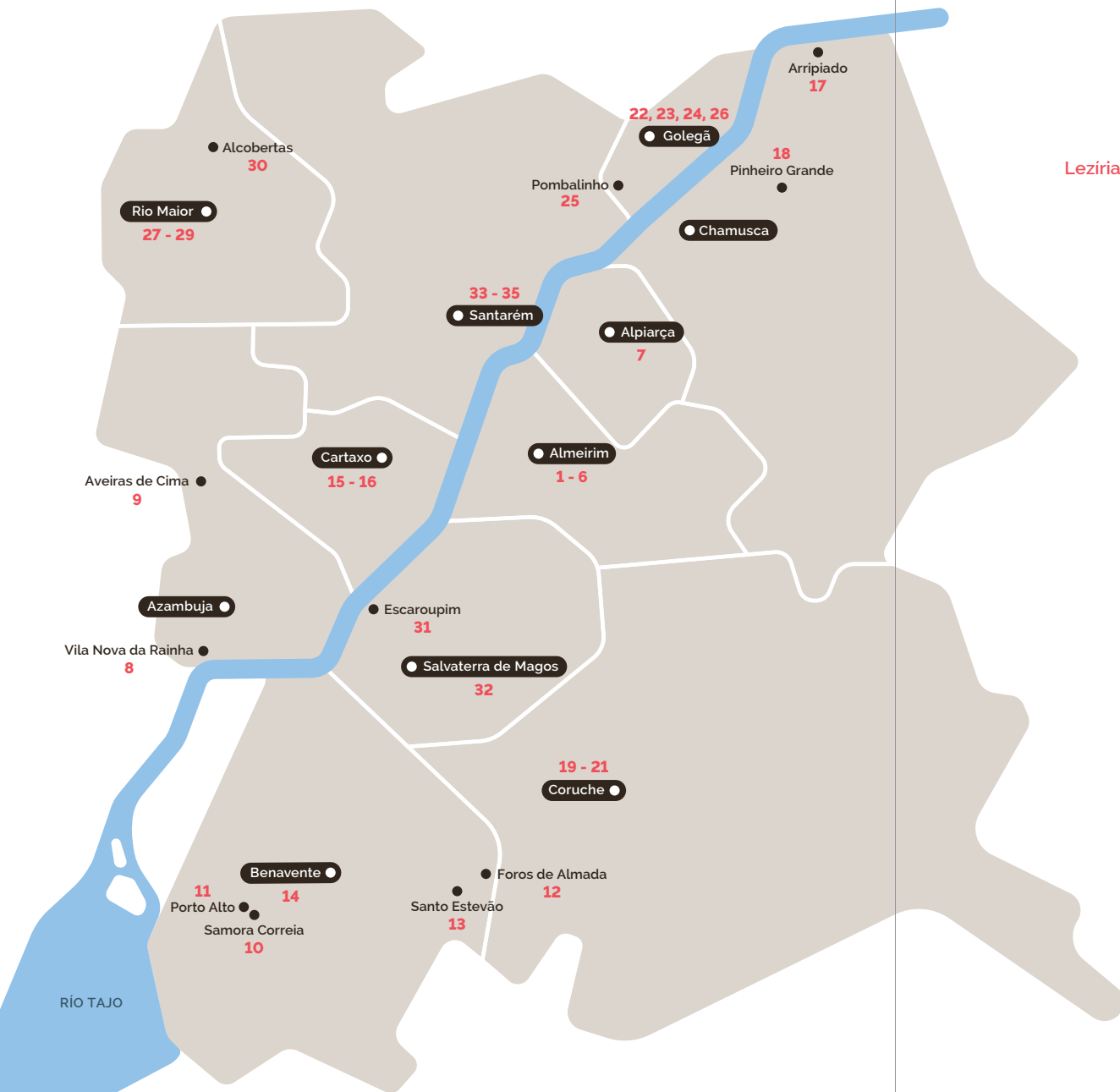
El Tajo es el eje estructurante de una región natural y cultural a la que dio nombre agregando la palabra "riba", que significa orilla: Ribatejo. Siempre ha sido un lugar de paso, fácil, por cierto, gracias a las extensas tierras bajas; y fue punto de llegada, porque el suelo fértil y las aguas ricas en pescado atraían mano de obra. Llegaron *ratinhos*, *caramelos*, *avieiros*, *varinos*, *cagaréus*, *gaibéus*, *barrões*, entre otros, unos como temporeros, otros para establecerse. Todos ellos contribuyeron, con sus gustos y tradiciones, a la construcción del modo de ser ribatejano.

El Tajo atraviesa la región de punta a punta. En las fertilísimas tierras de *Borda d'Água -lezíria*, campo- nacen cultivos de maíz, de tomate, de melón y otros, entre viñas y pastizales con toros y caballos, que se han convertido, junto al *campino*, en símbolos de Ribatejo. Sin embargo, *Borda d'Água* es tan solo una pequeña parte de la región, que abarca también *bairro* y *charneca*: en la orilla derecha, de relieve más acusado, *bairro*, con olivos, viñas, maíz, trigo y pastos para cabras y ovejas; y *charneca*, en la prolongación de la *lezíria* en dirección al Alentejo, área inmensa de suelos arenosos, que tiene dehesa de alcornoques, cultivos de secano, viña, cereales y algo de regadío. La diversidad es tanta, las gentes tan variadas y la comunicación con las demás regiones tan fácil, que la gastronomía de Ribatejo tenía que ser variada y rica. Pan de trigo (ribatejano y *caralhotas*); pan de maíz, indispensable en el *mangusto*; aceite de oliva, aliño favorito del pueblo; tomate, indispensable en la economía y en la gastronomía de la región; pescados y mariscos de los cursos de agua y los embalses; carnes de bravo y de

vacuno, cerdo, oveja, cabra –el cabrito es emblemático– y caza; embutidos, quesos, dulces, frutos frescos y secos, vino y muchos otros productos de calidad. Ribatejo tiene mucho que ofrecer. Productos que, combinados y cocinados según el antiquísimo recetario transmitido de generación en generación o siguiendo nuevas técnicas culinarias sin nunca perder la esencia, dan platos exquisitos. En la gastronomía de Ribatejo la tradición y la innovación van de la mano por los caminos que conducen a la cultura regional. Las novedades de ayer son clásicos hoy. Pero se respetan los valores esenciales de la tradición, sea en casa, en las comidas familiares, o en los restaurantes que se reconocen como de cocina regional de Ribatejo. Son muchos, afortunadamente, y aquí se presentan, con legítimo orgullo, algunos de los mejores. Les une la gastronomía regional, aunque difieren entre sí. Según sus características, se reparten en cuatro grupos:

- **Restaurante Contemporáneo:** con técnicas de elaboración y emplatado contemporáneos. Se valora prioritariamente el servicio.
- **Restaurante Típico:** la decoración rústica y típica cobra especial relevancia. Se respira un ambiente de la región.
- **Restaurante Tradicional:** la designación se relaciona con la puesta en valor de una imagen nostálgica del Alentejo. Recetario y presentación tradicionales.
- **Restaurante Familiar:** la informalidad y la familiaridad, junto con la calidad de la comida que ofrece –casera, "con sabor"–, son los factores determinantes de la designación.





#### 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

*Ubicado en la zona en la que se concentran los restaurantes de la sopa da pedra, delante de la Plaza de Toros de Almeirim, David Parque se caracteriza por la sobriedad de la decoración, sin aspavientos, y por la honestidad de la cocina, sin artificios, con productos y culinaria de calidad.*

Nada más entrar en el amplio y blanco salón destaca, a la izquierda, una gran barra y una cocina abierta que permite observar la organización y el cuidado con el que se manejan y preparan los ingredientes; enfrente y a la derecha, el comedor, con mesas de buen tamaño y razonablemente distanciadas. Buenos augurios. La dimensión de este espacio ha requerido la construcción de columnas, sin ningún

ornamento, para sostener el techo. Opción deliberada, pues toda la decoración es muy discreta, con escasos cuadros y espejos en las paredes como sugiriendo que la atención de los comensales se centre en lo que van a comer. La carta es variada, con excepción de los entrantes que son pocos y con poca demanda. Lo que tiene más salida es la *sopa da pedra*, que tanto cumple con su

papel de sopa como de plato principal y también se puede llevar. Ricos platos de pescado, en especial el bacalao a la casa, que se asa lentamente en las brasas, envuelto en aceite de oliva y pan, la brocheta de calamares y gambas, ambos con patatas cocidas y verdura de guarnición y, aun el arroz de rape y la *açorda* de gambas. En el apartado de los platos de carne, uno de los favoritos es la tira de

costillas de cerdo alentejano, aunque el bistec a la casa, frito con gambas y nata, el bistec con champiñones, también frito, y la brocheta de solomillo con gambas se encuentran igualmente entre los platos más pedidos. Repostería tradicional, entre la que sobresale el dulce de la casa, el pudín de huevos y la mousse de chocolate. La bodega se divide entre vinos de las regiones Tejo y Alentejo. Servicio eficiente y amable.



## Restaurante Familiar

**Dirección** Largo da Praça de Touros, 15, 2080-030 Almeirim **Teléfono** +351 243591475 y +351 918210299

**Página web** www.davidparque.rbx.pt

**E-mail** davidparque90@sapo.pt **GPS** 39°12'08,5"N

8°37'39,0"W **Medios de pago** Se aceptan todas las tarjetas **Horario** 12:00-22:30 **Días de cierre** Miércoles

**Capacidad** 110 personas **Aparcamiento** En la vía pública (parkings públicos) **Precio medio** 15 €

**No fumadores** • **Red wifi disponible**



## Especialidad

Sobresale la tira de costillas de cerdo alentejano de la cabeza de lomo, asadas a la parrilla, con textura y sabor inigualables.

# O Forno

**Una casa grande y acogedora, comida abundante y sabrosa, servicio cuidado y cordial. O Forno, con centenares de plazas y una buena organización, es un restaurante donde los comensales persisten en acudir para saborear manjares que conocen, aprecian y de los que no se privan.**

Bien ubicado, en el famoso Largo da Praça de Touros, en Almeirim, O Forno es un referente de la gastronomía local que atrae una gran afluencia de clientes por su dimensión y calidad. Tres grandes comedores, dos en la planta baja y uno en la planta superior son, a menudo, insuficientes para poder conseguir mesa rápidamente. Los dos comedores de abajo comunican por un pasillo con la cocina abierta, a un lado, y

la antecocina, al otro. Los arcos amenizan la amplitud del espacio y la decoración sobria también ayuda. Sea como fuere, la gente acude aquí por la comida, sin recelo del bullicio ni de las colas.

*Sopa da pedra* y un plato componen la comida ideal para dos personas, aunque también hay quien queda satisfecho solo con la *sopa da pedra*. En el apartado de los platos, las opciones son muchas y



## Especialidad

La *tiborna* de bacalao, plato típicamente ribatejano, tan sencillo como natural y agradable, encuentra aquí una de sus mejores expresiones.

variadas, entre las cuales la *tiborna* de bacalao es una de las preferidas: braseado y regado con aceite de oliva caliente y ajo, lleva un encebollado con pimiento y como acompañamiento patatas asadas al horno y ensalada. También son muy demandados: mero a la parrilla, choco y pulpo *à lagareiro*, chuletas de cordero a la parrilla, presas y secretos de cerdo a la parrilla, medallones de ternera y de cerdo, solomillo, sabores

del mar (mero y langostino), tierra y mar (filete de ternera y langostino) y cordero asado al horno o en *ensopado*, entre otros. Los postres son caseros y meritorios: delicia y dulce de almendra, bizcocho y dúo de chocolate, mousses variadas y *toucinho do céu*, todos ellos ejemplares. Bodega con predominio de vinos Tejo y vino de la casa por copa, también de la región. Servicio cuidado, eficaz.

## Restaurante Familiar

**Dirección** Largo da Praça de Touros, 23, 2080-030 Almeirim **Teléfono** +351 243241163 y +351 243592916  
**Página web** [www.restauranteoforno.pt](http://www.restauranteoforno.pt) **E-mail** [geral@restauranteoforno.pt](mailto:geral@restauranteoforno.pt) **GPS** 39°12'08.0"N 8°37'38.6"W  
**Medios de pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 11:30-15:30; 18:30-22:00 **Días de cierre** Martes  
**Capacidad** 380 personas **Aparcamiento** En la vía pública **Accesibilidades** Con accesos para personas con movilidad reducida **Precio medio** 13 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



# O Pinheiro

*Bien ubicado, frente a la plaza de toros de Almeirim en plena zona de los restaurantes de la sopa da pedra, O Pinheiro, de base familiar y con ambiente típico, se caracteriza por incorporar a los platos regionales pescado fresco, también excelente, de notable variedad y calidad.*



El expositor de pescado es uno de los elementos más atractivos del restaurante, y es difícil resistirse a observar de cerca la frescura de los ejemplares que contiene. Aunque todo es agradable: tres comedores acogedores, dos de ellos conectados por un largo pasillo, delante de la cocina y de la bodega, un comedor más grande, sillas acolchadas, mesas de buen tamaño, manteles de tela debajo de los de papel, decoración sobria y colores suaves, pero alegres. El ambiente informal y distendido completa el conjunto agradable de O Pinheiro. En una carta donde hay *sopa da pedra* y gran diversidad de platos de pescado y de carne, queda poco sitio para los entrantes, aunque siempre llega a la mesa un plato con pan, mantequilla, pasta de sardina y quesos que ayudan a amenizar



y entretenerse. De primero, *sopa da pedra*, como no podía dejar de ser. Después, si se opta por el pescado, se impone el pescado a la parrilla: cabeza de mero, sable, pulpo, choco, calamares y todo lo que pueda haber en el mercado, sin olvidar el bacalao à *lagareiro* y el bacalao con nata. Las carnes más demandadas son también a la parrilla, en especial chuletas de cordero y de ternera, *rinzada* de cordero (nombre ribatejano de las chuletas del lomo), además de la carne de cerdo a la alentejana, pierna de cerdo al horno con patatas, y ternera estofada, que no falta nunca. Repostería de elaboración propia, como el dulce de la casa (galletas y nata) y el *molotov*. Bodega interesante, con predominio de los vinos Tejo, incluyendo los de la casa, servidos en jarra y por copa. Servicio eficiente y amable.

## Restaurante Familiar

**Dirección** Largo da Praça de Touros, 41. 2080-030 Almeirim **Teléfono** +351 243592052

**Página web** [www.facebook.com/Restaurante-O-Pinheiro-125080587561562/](https://www.facebook.com/Restaurante-O-Pinheiro-125080587561562/) **GPS** 39°12'05,5"N

8°37'36,5"W **Medios de pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 11:45-15:00; viernes, sábado y domingo: 11:45-15:00; 18:30-22:00 **Día(s) de cierre** Jueves

**Capacidad** 270 personas **Aparcamiento** En la vía pública y en los parques públicos

**Accesibilidades** Accesos para personas con movilidad reducida **Precio medio** 15 €

**No fumadores** • Red wifi disponible

## Especialidad

No todo el bacalao à *lagareiro* es igual; la calidad, tanto del producto como del asador y del aceite de oliva son esenciales, tres razones para el éxito que tiene aquí.





# O Toucinho

*Hay una saga familiar en la relación de O Toucinho con la sopa da pedra: Mariana hacía la sopa da pedra en casa, donde el matrimonio Manuela y Manuel Toucinho, sus herederos, abrieron el restaurante; les sucedió la hija, Hélia Costa, y el marido, João Simões, a quienes se unieron los hijos, João, Miguel y André, graduados en hostelería. Una relación prometedora.*

Era una sala minúscula, con diez plazas, que todavía existe en la parte antigua, con pavimento de calzada portuguesa y banquitos, junto a otras tres con 30, 35 y 50 plazas, la cocina y el horno de leña, donde se ve hornear el pan; en la parte nueva, comprada más tarde, hay un comedor con 150 plazas; todos ellos siguen funcionando.

El secreto de este éxito son los productos nacionales seleccionados y transformados en casa. La carne, por ejemplo, llega en pieza entera y es cortada allí. La cocina es tradicional portuguesa con una carta variada y rica. Dos temas principales, plato del día y asados a la parrilla, y una variación el domingo con el cordero de Hélia, que es magnífico (dos días de adobo y 15 horas en el horno). En los entrantes hay jamón pata negra, queso seco del Alentejo, champiñones, pimientos y otras buenas

tapas, pero de lo que nadie se priva es de las *caralhotas* (pan tradicional, horneado a la vieja usanza y a la vista del cliente) y la *sopa da pedra*. La comida ideal para dos personas quizá sea una *sopa da pedra* y un plato principal. Entre estos últimos se encuentran los pescados del día, siempre variados, según el mercado, además de los langostinos y del bacalao, a la parrilla, evidentemente; y las buenas carnes, también a la parrilla: chuletas de cordero, chuletas de la *rinzada* (del lomo), chuletas de novillo, solomillo de cerdo en palo de laurel, filetes y mucho más. Mención especial para la carne de matanza: hígado y riñón con aceite de oliva, vinagre, limón y cilantro. Buena repostería tradicional, con el pudín de la casa y el flan hechos en horno de leña. Bodega con vinos de todas las regiones, incluyendo los mejores Tejo. Servicio cuidado y amable.

## Restaurante Típico

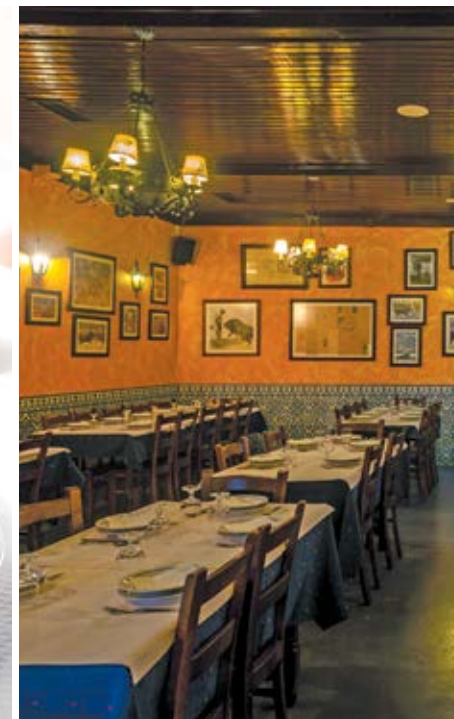
**Dirección** Rua de Macau, 12, 2080-095 Almeirim **Teléfono** +351 243592237 **Página web** www.toucinho.com

**GPS** 39°12'11.4"N 8°37'38.5"W **Medios de pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 11:30-15:00; 18:30-22:00

**Día(s) de cierre** Jueves **Capacidad** 280 personas **Aparcamiento** En la vía pública y en aparcamientos públicos

**Accesibilidades** Accesos para personas con movilidad reducida **Precio medio** 17 €

**Fumadores y no fumadores**



## Especialidad

Tan características de la gastronomía de Almeirim como la *sopa da pedra* son las *caralhotas*, pan rústico y típico que O Toucinho hace y sirve junto con los diferentes platos.

# O Zézano

*Es, probablemente, el más pequeño de los restaurantes que rodean la Plaza de Toros de Almeirim y, por cierto, uno de los mejores en lo que toca a la calidad de los productos, a la maestría con la que se asan a la parrilla y a la manera como se sirven, cumpliendo el deseo de que «quienquiera que llame a la puerta se sienta en su casa».*

El restaurante tiene un salón alargado y estrecho con grandes ventanas orientadas a la calle que lo llena de luz natural y aviva el azul de los frisos de los azulejos. En las paredes por encima de estos, platos hechos por la madre de Ándrea, la propietaria (el nombre es alentejano, al igual que Zézano, aumentativo de Zé, el padre) y cuadros con copias del legado de las inundaciones de Almeirim, en una

decoración sobria, adecuada al ambiente familiar y tranquilo que reina. En lo que toca a la gastronomía, sobresale la calidad de los productos, de los aderezos y de la elaboración, aunque esta se ciñe prácticamente a los asados a la parrilla. Al cliente le esperan, en la mesa, pan, aceitunas y quesos alentejanos. A continuación, puede elegir entre una de las tres sopas: la *da pedra*, que también puede ser plato

principal, la de verduras y la de pescado, o una tapa como entrante: embutidos alentejanos a la parrilla, huevos revueltos con *farinheira*, a veces mollejas, y algunas más. De pescado, solamente calamares, chocos y bacalao para asar a la brasa y presentar *à lagareiro*, y anguilas para freír y servir con migas ribatejanas. Las carnes son casi todas asadas a la brasa: secretos, lagartos y plumas de cerdo alentejano

## Restaurante Familiar

**Dirección** Largo da Praça de Touros, 5, 2080-030 Almeirim **Teléfono** +351 243509281

**E-mail** andrea\_ouro@yahoo.com **GPS** 39°12'09,1"N 8°37'39,5"W **Medios de pago** Se aceptan tarjetas, excepto AE **Horario** 12:00-16:00; 19:00-22:00

**Día(s) de cierre** Lunes **Capacidad** 55 personas

**Aparcamiento** En la vía pública **Accesibilidades**

Accesos para personas con movilidad reducida

**Precio medio** 12 € **No fumadores**

**Red wifi disponible**

con migas y patatas fritas a la vieja usanza (cortadas con cuchillo), chuletón de toro bravo, brocheta de jabalí y bistec *à chefe* (del lomo alto). Y, además: el plato del día (por norma dos, pescado y carne), las comidas rápidas, con *bitoques* y filetes de cerdo en la piedra. Buena repostería tradicional, de elaboración propia. Reducida bodega, pues lo que se vende es el vino de la casa (Quinta do Casal Branco). Servicio cuidado y amable.



## Especialidad

Chuletón de toro bravo, con 800 a 950 gr, ración para dos personas, por norma, aunque puede ser suficiente para más, hecho a la parrilla al gusto del cliente.



# Tertúlia da Quinta

*Un rollizo y bien humorado monje delante de una escudilla de sopa ilustra la tarjeta de visita del restaurante con la leyenda: "Hasta el fraile recomienda la Sopa da Pedra de Tertúlia". La sopa es imperdible, aunque el restaurante tiene muchas otras cosas que ofrecer y todas ellas merecedoras de recomendación, como se dice a continuación.*

Heredó las instalaciones de la antigua bodega Quinta de Sant'Ana reconvertida en restaurante, donde se reunía una tertulia, y de ahí le viene el nombre. La ubicación es ideal, en la zona de mayor concentración de restaurantes, junto a la plaza de toros, en Almeirim. Tiene un comedor alargado a la entrada, donde antes estaba la bodega y otro más amplio en el interior, ambos profusamente decorados con motivos

alusivos a Almeirim y a Ribatejo, la ciudad y la *leziria*. Dos pruebas de ese apego a las raíces son la receta de la *sopa da pedra* en un lugar bien visible, a la entrada del comedor principal, con la descripción detallada de los ingredientes y de los pasos a seguir en la preparación, y la carta de vinos sobre un caballete, abierta con información de utilidad sobre cepas, viñedos y vinos.



## Especialidad

El toro al horno sorprende, por la textura tierna y el intenso sabor de la carne. Carne de animal joven, marinada en vino tinto y bien horneada.

La cocina es tradicional portuguesa, centrada en Ribatejo y en sus productos más nobles, con énfasis en las carnes de toro bravo. Esta opción queda clara ya en los entrantes, tanto en los embutidos de la *sopa da pedra* como en los quesos ribatejanos y alentejanos con carta propia y presentados de forma diferente, en la sartén, con champiñones. La *sopa da pedra* se sirve como tal, aunque al ser un plato sustancioso, muchos clientes la convierten en plato único. El toro asado al horno es otro hito, aunque la chuleta, el solomillo y el lomo alto son excelentes para hacer

a la brasa. De alto nivel son también los lagartos y la carrillada de cerdo alentejano a la parrilla, de preferencia acompañados de arroz de judiones. Del cordero se hace un asado, los fines de semana, según la receta de la abuela, que es una delicia. Los *molinhos* de carnero, típicos de Almeirim, sorprenden. Impresionante es también el pescado fresco a la brasa, acompañado de migas. El bacalao con *broa* es una delicia, cuando está bien hecho, como el de aquí. Postres variados y exquisitos. Buena bodega, rinde honores a la historia del restaurante. Servicio eficiente y amable.

## Restaurante Típico

**Dirección** Largo da Praça de Touros, 37-A, 2080-030 Almeirim **Teléfono** +351 243593008

**Página web** [www.tertuliadaquinta.com](http://www.tertuliadaquinta.com) **E-mail** [reservas@tertuliadaquinta.com](mailto:reservas@tertuliadaquinta.com) **GPS** 39°12'05,8"N 8°37'37,2"W

**Medios de pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-22:30 **Día(s) de cierre** Lunes **Capacidad** 92 personas

**Aparcamiento** En la vía pública **Accesibilidades** Accesos para personas con movilidad reducida **Precio medio** 12 €

**No fumadores** • **Red wifi disponible**



# O Cavalo do Sorraia

*Enclavado en la reserva natural Caballo del Sorraia, en plena comunión con la naturaleza, el restaurante invita a degustar la gastronomía regional, preferentemente con la familia, y a visitar, antes o después según las preferencias, la Casa dos Patudos – Museo de Alpiarça, carta de presentación de la región.*



Almeirim y Alpiarça distan entre sí media docena de kilómetros hasta la primera rotonda, donde se ve la Casa dos Patudos a la izquierda, y la señalización indicando el embalse Patudos, el camping y la Reserva Natural del Caballo del Sorraia, a la derecha. Aquí, en plena Reserva donde pastan libremente los caballos de esta raza en peligro de extinción, está instalado el restaurante con el mismo nombre (también hay una escuela canina que despierta el interés de mucha gente). El salón principal, amplio y luminoso, y el del bar, más pequeño, tienen mesas de diferentes tamaños y configuraciones unas familiares otras individuales, con buenas mantelerías todas ellas, llenas de luz natural, realmente acogedoras. La carta es semanal, con seis platos de pescado y cinco de carne fijos, dos sugerencias diarias (pescado y carne) y las



especialidades por encargo. Entre estas, sobresalen el bacalao con *mangusto* (col y pan de maíz), el bacalao langosta (un gratinado con salsa rosa, gambas peladas y almejas decorado con gambas), el pulpo à *lagareiro* (rico en aceite de oliva y en sabor), el arroz de pato, el cordero asado al horno con patatas pequeñas y servido en lecho de verduras cocidas y el cordero a la usanza de Alpiarça, plato emblemático de la región. Repostería tradicional casera, donde destaca el arroz con leche, el *leite-creme*, un delicioso pudín y la montaña rusa. Bodega centrada en los vinos de la región Tejo. Servicio eficiente y amable. El bar abre diariamente con un horario más extendido: 9:00 – 17:00, con servicio de cafetería, y puede servir de parada a quien haga la ruta cultural de Alpiarça, en particular la Reserva y la Casa dos Patudos.

## Restaurante Familiar

**Dirección** Reserva Natural Cavalo do Sorraia, Alpiarça

**Teléfono** +351 243558121 y +351 961553759

**Página web** www.ocavalodosorraia.com

**E-mail** catering@ocavalodosorraia.com

**GPS** 39°14'32.3"N 8°34'34.0"W

**Medios de pago** Se aceptan tarjetas

**Horario** 12:00-17:00 – cafetería: 9:00-17:00

**Día(s) de cierre** Lunes **Capacidad** 60 personas en el comedor y 20 en el bar **Aparcamiento** Privado

**Accesibilidades** Accesos para personas con movilidad reducida **Precio medio** 18 € **No fumadores**

**Red wifi disponible**

## Especialidad

El cordero al estilo de Alpiarça es un magnífico guiso, con secretos de elaboración que le garantizan sabores únicos. Tradicionalmente era el plato de las bodas. Cayó en desuso, aunque cada vez más es (re)conocido y apreciado.



# Mercearia do Peixe e Cia

*El éxito de este restaurante, ubicado en Vila Nova da Rainha, en la carretera entre Carregado y Azambuja, se debe a la calidad del pescado y también de la carne y demás ingredientes utilizados en la cocina, junto con la del servicio y del ambiente.*

Productos del mercado, frescos, del día, preparación a la usanza tradicional, a la parrilla y en el puchero, servicio cordial y ágil, he aquí los ingredientes que han dado fama al Mercearia do Peixe e Cia, ahora fortalecida por sus vínculos con Kottada, otro restaurante de referencia. El comedor es confortable, con sillas y mesas de madera de buen tamaño a las que los caminos de mesa confieren cierta levedad, la decoración rústica, que utiliza botellas de vino en gran número, tanto como objetos de divulgación como de adorno, y el ambiente familiar, tranquilo y acogedor. Sin embargo, lo que más llama la atención es el expositor del pescado, estratégicamente colocado en el salón para atraer la mirada de quien entra hacia el frescor de las especies expuestas, de las más nobles a

las populares. La parrilla está justo detrás. En la gastronomía se nota cada vez más el propósito de integrar platos regionales de Ribatejo, ya se trate de las migas ribatejanas con grelos como guarnición, el *torricado* de bacalao, las anguilas fritas o los lenguados del Tajo, estos principalmente los fines de semana. Sin embargo, los platos fuertes siguen siendo los de pescado fresco de lonja a la parrilla, aquí con migas ribatejanas, tomate al horno y patatas cocidas, entre los que se encuentra la cabeza de mero, divina, las lenguas de bacalao estofadas con arroz de grelos y el taco de ternera de Ribatejo asado a la parrilla a la usanza medieval. Sin olvidar la rica repostería, de la que la tarta de queso con helado de frambuesa es un buen ejemplo. Bodega congruente.

## Restaurante Tradicional

**Dirección** EN 3, km 6.6, Arneiro, 2050-522 Vila Nova da Rainha **Teléfono** +351 263418464  
**Página web** [www.merceariadopeixe.pt](http://www.merceariadopeixe.pt) **E-mail** [merceariadopeixe@sapo.pt](mailto:merceariadopeixe@sapo.pt) **GPS** 39°02'57.72"N 8°54'46.30"W  
**Medios de pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:30 (cenas para grupos y con reserva)  
**Día(s) de cierre** No cierra, excepto entre el 13 y el 26 de agosto por vacaciones **Capacidad** 50 personas  
**Aparcamiento** Privado **Accesibilidades** Rampa de acceso; no tiene WC adaptado **Precio medio** 30 €  
**No fumadores** • **Red wifi disponible**



## Especialidad

La cabeza de mero a la parrilla es exquisita. A diferencia de lo que muchos piensan, es fácil de comer en trozos pequeños y deliciosos.



# Oficina dos Sabores

*De una cabaña en ruinas, recuperada con criterio y buen gusto, se ha construido un restaurante reputado, basado en la buena comida, buen precio, buen ambiente y buen servicio que no se ha dormido en los laureles y hoy resulta más atractivo y acogedor que nunca, después de la remodelación de las instalaciones y la introducción de otros platos regionales.*

Instalado en una casa de grandes dimensiones, blanca con bandas amarillas, al pie de la carretera, en pleno campo, en la periferia de Aveiras de Cima, tiene un salón para eventos (290 personas) y tres salones nuevos, insertados en el espacio del anterior, que era muy amplio y solamente tenía un tabique en medio. Ahora, nuevas divisiones demarcan claramente tres espacios, más intimistas y menos ruidosos: tres comedores, de hecho. La cocina sigue

a la vista y las botellas de las estanterías divisorias también son decorativas. Está mucho más acogedor. Con respecto a la gastronomía, genuinamente portuguesa, mantiene la calidad y ha reforzado el componente regional. La carta tiene sugerencias variadas: en los entrantes, además de los entremeses habituales, como las ensaladas y los huevos con *farinheira*, destaca el *torricado*, que pese a ser plato principal, viene como

entremés, en porción reducida. Entre los platos de pescado, ahí sí, el bacalao con *torricado* luce en todo su esplendor, aunque el pulpo à *lagareiro* también es un éxito entre los comensales, así como el pescado fresco a la brasa. Entre los platos de carne, la certificación es garantía y señal de la voluntad de bien servir, como es el caso de la carne mirandesa (de Miranda do Douro), tanto el taco como el chuletón a la brasa o el entrecot al horno, y del

## Restaurante Familiar

**Dirección** EN 366, km 23,6, Ladeira, 2050-000 Aveiras de Cima **Teléfono** +351 263478153 y +351 963027719 **E-mail** canteijo@gmail.com **GPS** 39°7'53.59"N 8°53'41.36"W **Medios de pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-23:00 **Día(s) de cierre** Domingo a la cena y lunes **Capacidad** 80 personas **Aparcamiento** Privado **Accesibilidades** Accesos para personas con movilidad reducida **Precio medio** 15 € **No fumadores** **Red wifi disponible**

cerdo alentejano los secretos, plumas y brochetas a la brasa, a las que se juntan exquisiteces como la carrillada de cerdo al horno, el pato con naranja, las chuletas de novillo a la brasa y el bistec de lomo en la piedra, todos muy recomendados. Repostería casera con unas *farófias*, deliciosas. Bodega centrada en la región Tejo, con dos vinos de la casa también buenos y regionales en jarra. Servicio muy diligente y amable.



## Especialidad

El bacalao con *torricado* tiene fama por la manera como se asa en la brasa y por su combinación con el pan, tostado a la brasa con aceite de oliva y ajo, las migas y las patatas *a murro*.



# A Coudelaria

*El éxito del bufé campestre, los sábados, y del cocido de carne de bravo servido los domingos, también en bufé, es tal que solo se consigue mesa reservando con una antelación razonable. Los demás días, con servicio a la carta, se recomienda igualmente reservar por la gran afluencia de comensales.*

Implantado en terrenos de la Companhia das Lezírias que se extienden a lo largo de 18.000 hectáreas de *leziria* ribatejana, con agricultura, ganadería y bosque, el restaurante está en plena comunión con la naturaleza. Ubicado junto al hipódromo, tiene un comedor amplio, totalmente acristalado, inundado de luz natural, orientado hacia el picadero y la pista de

saltos –de donde le viene el nombre: "A Coudelaria" (cría caballar). En las traseras, la dehesa de alcornoques, donde pastan caballos. Se entra por el bar, que tiene una chimenea y asientos cómodos para esperar y/o tomar un aperitivo. El salón tiene a la derecha la barra que, en los días de bufé, recuerda a los banquetes reales de los grabados antiguos, tal es la



## Especialidad

Tiene fama el cocido de carne de bravo, insignia de Ribatejo que aquí alcanza su plenitud, en calidad, presentación y sabor.

abundancia y la variedad de exquisiteces dispuestas. La decoración es la esperada: centrada en el toro de lidia y el caballo. La gastronomía da preferencia a la carne, aunque siempre hay bacalao y pulpo preparados, cada día, con recetas diferentes, y pescado fresco para asar a la parrilla. La carne siempre es de primera, sea de novillo (estofada con arroz de judías, en brocheta o en filetes encebollados), de cerdo alentejano

(secretos a la parrilla y mogote al horno), de pato real (en un arroz espléndido) u otra. Priman los bufés, indescriptibles de tan variados, abundantes y sabrosos. Cita ineludible, mediante reserva previa. Repostería muy rica y variada: *farófiás*, pudines de pan y de batata, *tigelada*, *segredo* (dulce de almendras) y otros. Vinos de la Companhia das Lezírias, como no podía dejar de ser, y algunos más. Servicio eficiente y simpático.

## Restaurante Típico

**Dirección** Monte de Braço de Prata, Porto Alto, 2135-318 Samora Correia **Teléfono** +351 263654985

**Página web** [www.acoudelaria.com](http://www.acoudelaria.com) **E-mail** [rest.coudelaria@clix.pt](mailto:rest.coudelaria@clix.pt) **GPS** 38°52'45.9"N 8°51'43.8"W

**Medios de pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; cenas mediante reserva, mínimo de 20 personas

**Día(s) de cierre** Domingo y festivos nacionales **Capacidad** 75 personas **Aparcamiento** Privado

**Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio medio** 18 €

**No fumadores** • **Red wifi disponible**

# Chico do Porto

*Punto de referencia de la gastronomía regional ribatejana, Chico do Porto se distingue por la calidad de los productos, en concreto las carnes de toro bravo, por el acierto del adobo y de la preparación, por la generosidad de las raciones y, también, por la simpatía y eficiencia del servicio. Naturalmente, muy concurrido.*



Fácilmente identificable por el cobertizo que sirve de resguardo a quien espera y da acceso al primer salón, con un pequeño expositor a la derecha, seguido de una barra y la cocina a continuación, totalmente abierta. A su lado hay otro salón más reservado y, al fondo, el tercero, este para eventos. Es un espacio muy agradable, marcado por el azul y blanco de los frisos y de las columnas, las referencias al arte de la lidia, por ser muy frecuentado por toreros, empresarios y aficionados, y el espectáculo de la cocina, digno de verse. Carta muy equilibrada con propuestas serias en todos los sectores. Entre los entrantes, mención especial para los *peixinhos da horta*, judías verdes con rebozado y fritura ejemplares, el jamón patata negra, los buñuelos y la ensalada de bacalao, que se presentan en la mesa a



modo de sugerencia y que bien merecen quedarse; entre los platos de pescado se imponen la *cataplana* de mero, a menos que se prefiera mero a la marinera, gambas *à Brás*, pulpo *à lagareiro*, anguilas fritas, en caldereta o en *ensopado* y, en temporada, sábalo frito con *açorda* de huevas y arroz de lamprea, muy apetecibles todos ellos. En las carnes también sobresalen el taco de toro bravo, delicioso, al igual que la chuleta de ternera a la parrilla, el solomillo de cerdo frito en aceite de oliva y ajo a la vieja usanza portuguesa, el bistec de novillo bravo frito en aceite de oliva y ajo, la gallina en arroz de *cabidela* y el arroz de pato. Buena repostería de la casa: mousses de manga, de lima y de chocolate, arroz con leche, *faróñas*, entre otros. En la bodega predominan los vinos de tres regiones: Alentejo, Douro y Tejo. Servicio amable y profesional.

## Restaurante Familiar

**Dirección** Avenida Mário Mendes Delgado, 22, 2135-115 Porto Alto **Teléfono** +351 263651371 y +351 933482850  
**Página web** [www.restaurantechicodoporto.pt](http://www.restaurantechicodoporto.pt)  
**E-mail** [restaurantechicodoporto@gmail.com](mailto:restaurantechicodoporto@gmail.com)  
**GPS** 38°55'28.9"N 8°53'10.8"W **Medios de pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-22:00  
**Día(s) de cierre** Domingo **Capacidad** 90 personas  
**Aparcamiento** En la vía pública **Accesibilidades** Accesos para personas con movilidad reducida  
**Precio medio** 15 € **Fumadores y no fumadores** Red wifi disponible

## Especialidad

Plato regional por excelencia, el taco de novillo bravo a la parrilla se impone tanto por la calidad de la carne como de la salsa, con ajo picado, aceite y vinagre.





# O Telheiro

**Típico restaurante a pie de carretera (en el cruce de la EN 119 con la Estrada dos Alemães), con un comedor amplio, extensa carta, cocina tradicional portuguesa, sencilla y sabrosa, buen precio, ambiente familiar y servicio informal, como si quien entra fuera un viejo conocido o amigo de la casa.**

Al entrar en el comedor, por detrás de dos expositores refrigerados, se ve la cocina, donde la propietaria, Cecilia Marques está ocupada con sus labores. El marido, Joaquim, se encarga del comedor, de grandes dimensiones, aunque las mamparas crean diferentes áreas, con las mesas bien espaciadas: unas, más familiares, redondas con manteles de tela, otras rectangulares con caminos de mesa. A la derecha hay una pequeña zona para fumadores. El ambiente es sencillo e informal. La cocina, fiel a la tradición portuguesa y al recetario regional, sencillo y sabroso.

En un restaurante con estas características el queso fresco es inevitable, aunque las setas salteadas y las empanadas de perdiz se disputan la primacía. Entre los platos de pescado, sobresale el mero que puede ser

simplemente asado a la parrilla o preparado a la marinera, encebollado. Pero hay otros platos populares como *pataniscas* de bacalao con arroz de judías, *torricado* de bacalao, chocos y calamares à *algarvia*, lenguaditos y, con frecuencia, *joaquinzinhos* fritos con arroz de judías o de tomate. En los platos de carne la variedad es más generosa, entre la que sobresale el pollo de corral de *cabidela*, los *pastéis de massa terra* con arroz de judías, la carrillada de cerdo alentejano con migas de espárragos, la *posta à mirandesa* y las presas y lagartos de cerdo alentejano a la parrilla. Repostería conventual, *fidalgo*, *sericaia* y tradicional arroz con leche, *leite-creme*, flan, etc., toda ella casera. Bodega interesante, principalmente en los vinos de las regiones Douro y Alentejo. Servicio muy amable.

## Restaurante Familiar

**Dirección** EN 119, 80, 2130-121 Foros de Almada **Teléfono** +351 263949937 y +351 960306472

**E-mail** rest.otelheiro@gmail.com **GPS** 38°51'59.8"N 8°41'30.6"W **Medios de pago** Se aceptan tarjetas

**Horario** 12:00-22:00 **Día(s) de cierre** Lunes **Capacidad** 80 personas **Aparcamiento** Privado **Precio medio** 17,50 €

**Fumadores y no fumadores** • Red wifi disponible



## Especialidad

El éxito del pollo de corral de *cabidela* se debe a "la manera como se prepara", dice la cocinera, sin desvelar todo el secreto, salvo que utiliza arroz carolino de la *leziria*.



# Santo Gula

*Instalado en una antigua almazara remodelada con muy buen gusto, el restaurante sorprende por el toque de sofisticación de las instalaciones y por la contemporaneidad de la gastronomía, sin olvidar sus raíces regionales, en una población que extiende la lezíria ribatejana hacia el Alentejo.*

Abreviando, digamos que el espacio gusta por ser bonito y por ser diferente, entre lo rústico y lo contemporáneo, con la osadía contenida y la sofisticación suficiente para no dejar de ser informal y distendido. Atrae la mirada y gusta inevitablemente. Tiene dos zonas: la de la almazara, para fumadores, con bar y tres mesas corridas; y la del comedor principal con arquitectura idéntica y decoración

minimalista, mesas hechas con cajas de vino, platos de vajillas diferentes, vasos de colores y servicio clásico, con detalles como la de llevar a la mesa cazuelas y sartenes, por ejemplo. La gastronomía ha venido cambiando, de *gourmet* a clásica y, por muy raro que parezca, ello significa evolución. Se acerca al sabor de la llamada de la tierra. La carta lo dice bien claro al presentar diferentes platos

de la región, como bacalao, *torricado* y arroz de las *lezírias* ribatejanas en cinco versiones: de almejas à *Bulhão Pato*, de navajas, de grelos con lenguas de bacalao y de setas y espárragos trigueros, este obviamente vegetariano. Los arroces valen por sí mismos, aunque pueden acompañar platos como filetes de gallo, filetes de pulpo y pincho de novillo con verduras. Entre las especialidades figuran:

## Restaurante Contemporáneo

**Dirección** Rua Manuel Martins Alves, 41, 2130-143 Santo Estevão **Teléfono** +351 263948003

**Página web** www.santogula.com

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

8°44'51,5"W **Medios de pago** Se aceptan tarjetas

**Horario** 12:00-15:00; 19:00-22:00 **Día(s) de cierre** Lunes y martes **Capacidad** 70 personas **Aparcamiento** En la vía pública **Precio medio** 20 €

**Fumadores y no fumadores** • Red wifi disponible

pulpo à *lagareiro*, con un toque del *chef*, langostinos a la plancha; empanadilla rústica Santo Gula, rellena de carnes; panza de cochinito con su salsa; falda de novillo a baja temperatura; y diferentes bistecs. Repostería muy interesante, del arroz con leche de las *lezírias* a la mousse de chocolate, distinta, con sabor acusado. Buena bodega, con vinos Tejo, Alentejo y Douro, en evidencia.



## Especialidad

La panza de cochinito con su salsa es un reto para todos los amantes de la carne de lechón porque, además de diferente, es sabrosísima.

# Vila Hotel

*Un espacio moderno de líneas sencillas y atractivas, casi minimalistas, que conjuga la sobriedad y la elegancia. Y una cocina actual, pero inspirada en la tradición, con productos de gran calidad que el dominio de las técnicas culinarias del chef José María Lino y su sentido estético ponen en valor. La manera como domina el arroz carolino de la lezíria, por ejemplo, lo demuestra.*

El restaurante se encuentra en la última planta del Vila Hotel, situado en el centro de Benavente. Tiene un salón y una terraza con magníficas vistas de la villa y la lezíria. El comedor es pequeño, claro, elegante, de colores neutros, blanco y negro, combinados con el verde, en una decoración donde no cabe lo superfluo, en definitiva, libre de excesos. Es un espacio agradable, sosegado, deliberadamente

despojado, para que la atención se centre primero en el paisaje y después en la comida.

La cocina del Vila Hotel también es contemporánea, aunque inspirada en la tradición gastronómica ribatejana y portuguesa. Esta fue, de hecho, la escuela del chef, lo que no le impide querer dar a cada plato su toque personal, incorporando algo innovador y con un gran sentido



## Especialidad

El mil hojas de bacalao ilustra a la perfección el concepto del chef, que radica en la calidad del producto, en el toque de modernidad y en el sentido estético.

estético. Esto queda patente en la carta, que cambia con frecuencia, puesto que se sustituyen dos platos a la semana, uno de pescado y otro de carne. Los demás se mantienen, como ocurre en los entrantes con las croquetas de *alheira* y jamón serrano en salsa de yogur griego, con las gambas crujientes en mayonesa asiática y con los filetes de caballa en *torricado* ribatejano y cebolla caramelizada en licoroso de la Companhia das Lezírias; en los platos principales, con el mil hojas de

bacalao, la empanada de caza y el hojaldre de marisco (tres grandes hojaldres), con el bistec Vila Hotel, que lleva queso, jamón serrano y salsa especial y con el arroz carolino (de las lezírias ribatejanas) cremoso de gamba y lima o de setas y embutidos. Postres variados, entre los que sobresalen las mousses (de lima con merengue y de chocolate belga con almendra tostada). Bodega centrada en los vinos Tejo y con representación de las principales regiones. Servicio cuidado y amable.

## Restaurante Contemporáneo

**Dirección** Praça da República 39-40, 2130-037 Benavente **Teléfono** +351 263518210

**Página web** [www.benaventevilahotel.pt](http://www.benaventevilahotel.pt) **E-mail** [reservas@benaventevilahotel.pt](mailto:reservas@benaventevilahotel.pt) **GPS** 38°58'58,6"N 8°48'34,8"W

**Medios de pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 19:30-22:00 **Día(s) de cierre** Domingo **Capacidad** 40 personas

**Aparcamiento** En la vía pública **Accesibilidades** Accesible para personas con movilidad reducida

**Precio medio** 16 € **No fumadores, excepto en la terraza** · **Red wifi disponible**



# Taberna do Gaio

En el expositor de pescado, a la entrada del comedor principal de la Taberna do Gaio, grandes tajadas de bacalao llaman la atención como revelando que es uno de los puntos fuertes de la cocina, junto al pescado fresco, las carnes de ternera y de cerdo y las especialidades, que incluyen la repostería casera, evidentemente.



Es un hito gastronómico situado en la carretera de Azambuja a Cartaxo y está a la misma distancia de las típicas villa y ciudad ribatejanas: cinco kilómetros. El aparcamiento de delante invita a aparcar el coche y la fama de su cocina incita a entrar en uno de los tres comedores, de colores cálidos y profusa decoración, donde destacan los vinos en botellas y las cajas por doquier: estantes, expositores y armarios refrigerados, garantía de servir los vinos a la temperatura correcta. Es un proyecto familiar de los hermanos Mário y Jorge Silva, al frente de la cocina y del comedor, respectivamente. Los productos y los sabores de la cocina son genuinamente portugueses y, en gran parte, de origen regional y local. En los entrantes sobresalen: el queso fresco en lonchas con mermelada de calabaza, sal, pimienta, orégano y aceite de oliva, más



grasiento de lo habitual y más sabroso, de ahí que sea muy demandado; el pulpo à *Bulhão Pato*, otra versión muy interesante de un plato tradicional; quesos frescos, embutidos y jamón serrano. Entre los primeros platos, impera el bacalao, presente en la carta cada día en una receta distinta: del bacalao con *torricado* al lascado con puré de garbanzo, *à Brás*, *à Gomes de Sá*, al horno, *de caldeira* (en tajada, en un delicioso caldo), *pataniscas* con arroz de judías, entre otros igualmente apetitosos. Las buenas propuestas prosiguen con otros platos: pescado fresco del día a la parrilla, brocheta y costillar de ternera, gallo del campo de *cabidela*, solomillo de cerdo con salsa de cilantro, rabo de toro con garbanzos y mucho más. Postres caseros, con las *faróñas* destacadas. Muy buena bodega. Servicio eficiente y amable.

## Restaurante Familiar

**Dirección** EN 3, Cruz do Campo, 2070-214 Cartaxo

**Teléfono** +351 243759883

**Página web** [www.facebook.com/taberna.do.gaijo.cartaxo](http://www.facebook.com/taberna.do.gaijo.cartaxo)

**E-mail** [tabernadogaio@hotmail.com](mailto:tabernadogaio@hotmail.com) **GPS** 39°07'46,38"N

8°48'50,96"W **Medios de pago** Se aceptan tarjetas

**Horario** 12:00-15:00; viernes y sábado: 12:00-15:00;

19:00-23:00 **Día(s) de cierre** Domingo y festivos; a

la cena de lunes a jueves **Capacidad** 60 personas

**Aparcamiento** Privado **Accesibilidades** Accesos para

personas con movilidad reducida **Precio medio** 17 €

**No fumadores** • **Red wifi disponible**

## Especialidad

Bacalao con *torricado*: tajada entera asada en las brasas, *mangusto* (col y pan de maíz y de trigo) de acompañamiento, aceite de oliva y ajo en el aliño.



# Taxo

**En la Finca do Letrado (a la salida de Cartaxo en dirección a la autopista A1, junto al campo de fútbol), existe un espacio de excelencia para saborear una comida bien elaborada con productos de calidad y, también, para relajarse mientras los niños se divierten en el jardín.**

El restaurante Taxo guarda agradables sorpresas a quien lo visita: la primera, el espacio al aire libre, donde los niños pueden jugar mientras los padres se relajan. La segunda, el comedor principal (hay otro llamado *gourmet*, para grupos y eventos como catas de vinos, por ejemplo), que es amplio, colorido, lleno de luz natural, con una decoración ligera y sobria que incluye algunas piezas ribatejanas (vasija de aceite, envasadora), elementos art déco (vidrio, teléfono), la exposición de frutas y hortalizas que da un toque de frescura, la de productos *gourmet*, que remite a la tienda, y la bodega que sugiere comida. Por último, la gastronomía tradicional y regional, con una presentación contemporánea.

La carta, aunque no es demasiado larga, es muy atractiva, con diferentes entrantes, siete u ocho platos de pescado, otros tantos de carne y seis postres, además de presentar cada día un plato de pescado

y otro de carne, dos ensaladas, un plato y una ensalada vegana. Todo con materia prima de gran calidad muy bien elaborada. Los entrantes son variados y apetitosos, como los *peixinhos da horta*, el mejillón gratinado con queso de la isla San Jorge (Azores), el choco frito al estilo de Setúbal y el *escondidinho de alheira* de Miranda do Douro. Los platos seducen por su presentación y convencen por sus sabores: lomo de bacalao con *broa*, pulpo de la costa à *lagareiro*, *risotto* de gambas y setas frescas, chuletas de cordero alentejano con encebollado de patatas, pimientos y azafrán, taco de ternera à *mirandesa* y *magret* de pato de Quinta da Marinha, son un buen ejemplo de la calidad de los manjares. Excelente repostería, en la que sobresalen las *farófiás* y la *crème brûlée*. Bodega con predominancia de vinos de la región Tejo y algunos de otras regiones. Servicio cuidado, competente, muy profesional, aunque joven.

## Restaurante Contemporáneo

**Dirección** Quinta do Letrado, Sitio da Pata-Choca, 2070-118 Cartaxo **Teléfono** +351 243052187

**Página web** [www.taxo.pt](http://www.taxo.pt) **E-mail** [taxorestaurante@gmail.com](mailto:taxorestaurante@gmail.com) **GPS** 39°10'26.4"N 8°47'35.7"W

**Medios de pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-23:00 **Día(s) de cierre** No cierra **Capacidad** 50 personas

**Aparcamiento** Privado **Accesibilidades** Accesos para personas con movilidad reducida **Precio medio** 15 €

**No fumadores** • **Red wifi disponible**



## Especialidad

El lomo de bacalao con broa es todo un éxito fácilmente explicable: lomo grande que después de remojo en leche se lleva a hornear con broa y viene lascado, gelatinoso y crujiente.



# O Moinante

*Pescado del mar y del río, he aquí la gran atracción de este restaurante, situado en un pintoresco pueblo del interior de Ribatejo, al norte del municipio de Chamusca, en una pendiente hacia el gran río. El pescado del mar llega directamente de la lonja de Peniche, los martes y jueves, para deleite de los clientes.*

Arriado es un pueblo ribereño emplazado en un entorno natural de gran belleza, en la orilla sur del Tajo, con vistas panorámicas al castillo de Almourol y la *leziria*. Ahí está instalado el restaurante especialista en pescado fresco que goza de merecida fama: O Moinante. Tiene un pequeño comedor con mesas y sillas de madera, manteles de tela y cubremanteles de papel, barra de servicio que separa la cocina y ventanas con vistas reducidas,

pero bonitas, al Tajo. En el exterior, una pequeña terraza. Es un espacio sencillo, agradable y familiar (a 6 km de la A23, salida Constância Oeste, cruzando el puente, a mitad camino entre Chamusca y Tramagal, en el lado sur de la carretera). Dina y Luís Amaral se reparten las responsabilidades y el servicio, ella en la cocina, él en el comedor, ambos con mérito. De la cocina, genuinamente portuguesa, salen platos simples y

sabrosos, con preferencia declarada por el pescado, aunque también hay buenos platos de carne. En la mesa, el pan y la mantequilla piden la compañía de las gambas fritas, de una ensalada de pulpo o de una tapa semejante, como entrante. De primero, buena parte de los clientes se decanta por la *frigideira* de mar, ineludible, pero el pulpo al estilo de la casa (en la sartén, con ajo, cilantro y vino tinto), los calamares fritos con gambas,

## Restaurante Familiar

**Dirección** Rua 25 de Abril, 2140-609 Arriado

**Teléfono** +351 249740716 y +351 967645790

**E-mail** moinante.luis@gmail.com **GPS** 39°27'15,3"N

8°23'55,2"W **Medios de pago** No se aceptan tarjetas,

solo dinero en efectivo o cheque **Horario** 12:00-14:30;

19:00-22:00 **Días de cierre** Miércoles **Capacidad**

35 personas en el comedor y 16 en la terraza

**Aparcamiento** Fácil, en la vía pública **Accesibilidades**

Tiene rampa de acceso; no tiene WC adaptado

**Precio medio** 15 € **No fumadores**

**Red wifi disponible**

el arroz de pulpo, la *açorda* de gambas, el pescado a la parrilla (de tres o cuatro tipos) y el sábalo frito con *açorda* de huevas (de temporada), también son dignos de alabanza. Entre las carnes el lomo de cerdo al estilo de la casa (con salsa de mostaza) y la carne de cerdo frita con *açorda* de cilantro, que es un plato típico de la región. Repostería tradicional preparada con esmero, casera. Bodega adecuada. Servicio competente y amable.



## Especialidad

La *frigideira* de mar seduce: almeja fina, mejillón, gambas peladas, chocos pequeños y calamares en vino blanco, ajo, cilantro, un toque de guindilla. ¡Exquisita!

# Taberna da Rita

*Promete calidez la casa grande, rústica y con cierta imponencia, que se ve desde el borde de la carretera (saliendo del puente de Chamusca hacia Tramagal y pasados escasos 3,4 km), y es lo que se encuentra quien sube a la primera planta para una comida tranquila, con sabores portugueses y caseros.*

No hay que subir a la primera planta, si se tienen dificultades de movilidad o si se va en grupo, pues hay un comedor en la planta baja para estos casos: la "adega do Matias"; le sigue un patio interior encantador con la escalera de acceso a la planta superior: en frente se encuentra la "sala de costura" con 12 plazas, ideal para reuniones, fiestas, comidas privadas; a la derecha la "casa de jantar", la más grande y concurrida; a

continuación, la "sala da ponte" (ostenta fotos coetáneas de la construcción del puente de Chamusca), para mayor privacidad. En otro tiempo en esta casa existió una taberna y una tienda de comestibles, fruta y carne (tenía matadero y sala de despiece), propiedad de Doña Rita. Acabó en ruinas y fue recuperada para restaurante, regentado por Maria de Lurdes Nunes, es tan sencilla



## Especialidad

El bacalao asado con *couve* a soco debe su nombre al modo especial de preparar y condimentar la col. El bacalao en posta es asado a la brasa.

como atrayente y acogedora, pero no es taberna, ni de Rita, y si restaurante, y de Lurdes. La cocina es genuinamente tradicional y regional. La carta es sugerente. En los entrantes siempre hay queso fresco de cabra y seco de oveja, *alheira*, y la cacerola con longaniza, panceta y pimientos asados. Entre los platos sobresalen: el bacalao asado con *couve* a soco, carta de presentación del restaurante (un buen pedazo de col cortada y preparada de modo especial), las *pataniscas* con arroz

de grelos, arroz de pescado (por norma, mero) con grelos, el pulpo à *lagareiro*, la *chanfana* de cabra, la gallina de *cabidela*, el conejo à *caçador*, el cocido a la portuguesa (principalmente en invierno) y, de temporada, perca americana a la parrilla, albur frito y sábalos con *açorda* de huevas. Repostería casera, elaborada con maestría por la madre, Doña Felismina, de 84 años, como arroz con leche, *leite-creme* y pudín de huevos. Bodega de la región Tejo con un vino de la casa también ribatejano, en jarra. Servicio muy simpático.

## Restaurante Familiar

**Dirección** Largo Bernardino José Monteiro, 15, 2140-307 Pinheiro Grande **Teléfono** +351 249740000 y +351 249740001  
**Página web** [www.facebook.com/taberna.darita](http://www.facebook.com/taberna.darita) **E-mail** [taberna.rita@mail.telepac.pt](mailto:taberna.rita@mail.telepac.pt) **GPS** 39°23'42.19"N 8°26'16.84"W  
**Medios de pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-22:00 **Día(s) de cierre** Domingo a la cena y lunes  
**Capacidad** 125 personas **Aparcamiento** Fácil, en la vía pública **Accesibilidades** Tiene rampa de acceso; no tiene WC adaptado **Precio medio** 12,50 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



# Coruja Chef

*Donde había una cabaña de la Finca de S. Martinho, al borde de la carretera, en la salida de Coruche a Almeirim, nació un restaurante con instalaciones y gastronomía contemporáneas, pero inspirado en las tradiciones regionales, que recupera recetas y, ante todo, saca el mejor partido de los productos locales.*



El nombre refleja el apego por su tierra de los hermanos Ricardo y Filipe Aleixo, responsables de este proyecto, que es un homenaje al antiguo y reputado restaurante de la villa: Coruja. En el sitio donde había una cabaña crearon un espacio muy agradable con cómodas mesas dispuestas con esmero, decoración rústica con sobriedad y levedad, ambiente tranquilo, familiar y acogedor.

Filipe es el *chef* y los sabores de su cocina son mediterráneos, con un profundo respeto por la calidad y la integridad de los productos, como ilustran estos ejemplos: uso exclusivo de aceite de oliva virgen; corte de las carnes en el momento, sin oxidación; hierbas aromáticas recolectadas en la pequeña huerta al lado del restaurante. La devoción por los



productos regionales y locales se nota enseguida en los entrantes, con las setas (de la dehesa) salteadas, el fricasé de *túberas*, el jamón pata negra y el queso de oveja curado, ambos de allí. De la carta, que es relativamente extensa dada la dimensión de la sala, cabe destacar las sugerencias del día, entre las que, además de los platos de parrilla de novillo y de cerdo alentejano, hay bacalao asado a la usanza de Coruche, en las brasas, con salsa de hierbas aromáticas, y carrillada de cerdo alentejano, también una receta de Coruche, con pasta de pimiento casera. Excelente repostería tradicional. Calidad de los productos y rigor en la preparación, he aquí el secreto de la casa. Bodega centrada en vinos de la región Tejo, aunque hay otras regiones representadas. Servicio atento y amable.

## Restaurante Familiar

**Dirección** EN 114 / IC10, Quinta de S. Martinho, 2100-042 Coruche **Teléfono** +351 936826311  
**Página web** [www.facebook.com/CorujaChef](https://www.facebook.com/CorujaChef)  
**E-mail** [corujachef@gmail.com](mailto:corujachef@gmail.com) **GPS** 38°57'48.2"N 8°31'57.1"W **Medios de pago** Se aceptan tarjetas  
**Horario** 12:00-15:30; 19:00-22:30 **Día(s) de cierre** Miércoles **Capacidad** 56 personas en el salón y 36 en la terraza **Aparcamiento** Privado **Accesibilidades** Rampa de acceso, WC no adaptado **Precio medio** 14 €  
**No fumadores** • **Red wifi disponible**

## Especialidad

La carrillada de cerdo, untada con pasta de pimiento casero, cocinada en el horno con el hueso, que se retira al emplatar, con verduras salteadas de guarnición, es una exquisitez irresistible.



# O Farnel

*Con la prerrogativa que le otorgan sus años de actividad, O Farnel nos anima a visitar la villa de Coruche, a cruzar la gran puerta de hierro, a tomar asiento a la mesa y a descubrir "los secretos de la gastronomía ribatejana". Es un reto que promete un final feliz.*

Tiene dos comedores, uno orientado a la calle principal, paralela al río Sorraia, que en aquel preciso lugar se aleja un poco de la orilla, y el otro al que se accede por una gran puerta de hierro que da a una calle lateral. Los comensales entran por aquí, subiendo una pequeña rampa decorada con elementos alusivos a las labores agrícolas, desde la que se ve, al fondo y a la izquierda, una cocina inmensa y al otro lado, un comedor con techo muy alto, amplio, blanco con bandas azules, pilares y un arco en el medio, dos paneles de azulejos con escenas ribatejanas (*campino* a caballo y cigüeña en su nido), filas sucesivas de mesas con manteles de tela y cubremanteles de papel. Grande, pero acogedor.

La gastronomía es regional y una de sus bazas es la carne brava. La parrillada de novilla brava (lomo alto, contra y rabadilla),

tierna y succulenta, y los tacos de toro con carquesa, en un estofado primoroso, son prueba de la calidad del producto y del acierto de la preparación. Siguiendo en las carnes, la falda de ternera estofada, los medallones de cerdo con migas y col, el cordero asado al horno con patatas, el cabrito à *lavrador*, también al horno, pero con un adobo diferente, el *ensopado* de cordero (en verano) y el cocido a la portuguesa (en invierno) son otros de los platos que forman parte de la historia del restaurante, así como el bacalao à *Farnel*, el bacalao con migas y, de temporada, el sábalo frito con *açorda* de huevas, en los pescados. Postres tradicionales bien elaborados. Bodega que se divide entre vinos de las regiones Tejo y Alentejo, con algún que otro vino de las demás regiones. Servicio amable.

## Restaurante Típico

**Dirección** Rua Vasconcelos Porto, 9, 2100-201 Coruche **Teléfono** +351 243675436 y +351 933534945

**Página web** [www.ofarnel.pt](http://www.ofarnel.pt) **E-mail** [geral@ofarnel.pt](mailto:geral@ofarnel.pt) **GPS** 38°57'23,5"N 8°31'49,5"W

**Medios de pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-22:00 **Día(s) de cierre** Lunes

**Capacidad** 142 personas **Aparcamiento** En la vía pública **Accesibilidades** Rampa de acceso; no tiene WC adaptado

**Precio medio** 15 € **No fumadores** • **Rede wifi disponible**



## Especialidad

El éxito del bacalao à *Farnel* se explica fácilmente, posta alta y bien frita, en perfecta combinación con un sofrito rico, con bastante cebolla, de sabor intenso y textura muy agradable.





# Sabores de Coruche

*En la casa grande y blanca con banda azul y un amplio aparcamiento en frente (al borde de la carretera 119, donde esta cruza con la IC 10, en una rotonda), casi a la entrada de Coruche, se encuentra un restaurante sosegado, de cocina regional, con productos de alta calidad, sabores caseros y presentación muy cuidada.*

El aparcamiento alberga los coches y protege el restaurante del ruido. Al entrar, sorprende la armonía y la belleza de los dos salones, ambos con cuadros en exhibición en las paredes blancas, bajo los techos de madera. También las mesas y las sillas son de madera de buen tamaño, garantizando el confort. Mantelitos coloridos, botellas de vino dispuestas de manera estudiada para integrar la decoración, ambiente tranquilo

con innegable encanto, incluso el expositor de carnes del primer comedor, al fondo del cual se encuentra un gran asador. La cocina es tradicional portuguesa, con fuerte influencia ribatejana y con una apuesta segura por las carnes asadas a la brasa. La carta seduce, desde los entrantes, con *peixinhos da horta* y setas silvestres, una prueba de cómo las cosas sencillas y naturales pueden alcanzar la excelencia,

como es el caso de las *túberas* y los espárragos trigueros (de temporada). En los pescados, sobresalen: sopa de cazón, pulpo al horno, jureles fritos con arroz de judías, atún, pez espada, bacalao y otros pescados del día a la parrilla. Las carnes bravas, de cerdo alentejano y de cordero a la parrilla son excelentes, tanto por su calidad intrínseca, como por la maestría con la que se cocinan, aunque también dan otros platos

## Restaurante Familiar

**Dirección** Monte da Barca, 2100-051 Coruche

**Teléfono** +351 243618319

**E-mail** antoniosousamacedo1@sapo.pt

**GPS** 38°56'48.8"N 8°30'00.9"W **Medios de pago** Se

aceptan tarjetas **Horario** 12:00-16:00; 19:00-23:00

**Día(s) de cierre** Lunes **Capacidad** 90 personas

**Aparcamiento** Privado **Accesibilidades** Accesos para

personas con movilidad reducida **Precio medio** 15 €

**No fumadores** · **Red wifi disponible**

deliciosos, como el pescuezo de toro bravo con garbanzos y lombarda, falda estofada con lombarda, ternera asada con grelos salteados, rabo de toro bravo con guisantes, cordero asado al horno y *ensopado*. Buena repostería tradicional y regional, como el arroz con leche de Coruche y la crema de la dehesa (con bellota). Bodega muy buena con vinos de las principales regiones, Tejo destacado. Servicio eficiente y amable.



## Especialidad

La riqueza de aromas y de sabores del pescuezo del toro bravo con garbanzos y lombarda merece, por sí misma, una visita al restaurante Sabores de Coruche.

# Café Central

*El bistec à Central es la carta de presentación del restaurante y se entiende el porqué cuando se escuchan las alabanzas de unos a la carne tierna y sabrosa, de otros a la salsa suave y apetitosa o a las patatas fritas auténticas, como las de siempre, según dicen, pero el café de Golegã tiene mucho más que ofrecer.*

Quien conoce Golegã sabe dónde queda el Café Central y ya ha estado allí para saborear su bistec. Imperdible. El restaurante es toda una institución de la villa y el bistec à Central es su plato estrella, todo el mundo lo sabe. Lo que quizá muchos no sepan, es que empezó siendo el lugar de reunión de una tertulia frecuentada por toreros como Manuel dos Santos y Ricardo Chibanga. En cuanto a la comida,

tenía pollo a la brasa, y más tarde el bistec à Central, que acabaría siendo enriquecido con la salsa à Brogueira. Así nació el restaurante, que hoy tiene un comedor acogedor, con colores cálidos y ambiente familiar, y en la planta superior otro para eventos. Terraza exterior muy agradable; y cocina tradicional segura y sobria. La carta abre con un *couvert* interesante: pan y tostas, aceitunas aliñadas, paté



## Especialidad

El bistec à Central: buen trozo de babilla, salteado, y su salsa à Brogueira (de leche y mostaza) fina y sabrosa. La gran atracción de la casa.

casero y trilogía de aceites de oliva, uno de ellos con vinagre balsámico y otro con flor de sal. En los entrantes hay tapas tradicionales, como mollejas, *peixinhos da horta* y similares. Entre los platos del día sobresalen, en los de pescado: *petingas* fritas y filetes de merluza con arroz de tomate, calamares, chocos y pez espada a la parrilla, arroces de marisco, de rape y de mero y, de temporada, sábalos fritos con *açorda* de huevas; y entre los de carne:

bistecs à Central, à Durão, este idéntico al bistec a la portuguesa, chuletas de cordero, plumas y secretos de cerdo alentejano a la parrilla, ternera estofada y el ineludible pollo a la brasa à Central. Buena repostería, como el pudín à Central, que es un flan de huevos de primera, la *baba de camelo* y la tarta de almendra, entre otros postres caseros. Bodega en la que predominan vinos de las regiones de Alentejo y Tejo. Servicio profesional.

## Restaurante Familiar

**Dirección** Largo da Imaculada Conceição, 8, 2150-125 Golegã **Teléfono** +351 249976345

**Página web** [www.facebook.com/CafeCentralGolega](http://www.facebook.com/CafeCentralGolega) **E-mail** [samuelmbarradas@gmail.com](mailto:samuelmbarradas@gmail.com)

**GPS** 39°24'07.7"N 8°29'12.6"W **Medios de pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-22:30

**Día(s) de cierre** No cierra **Capacidad** 64 personas en el comedor y 36 en la terraza **Aparcamiento** En la vía pública

**Accesibilidades** Accesos para personas con movilidad reducida **Precio medio** 14 €

**No fumadores, excepto en la terraza • Red wifi disponible**



# Lusitanus

*El comedor del restaurante es una terraza con vistas al campo da feira, como popularmente se sigue llamando al Largo Marquês de Pombal, en Golegã. La acogida es amable, la comida tiene la simplicidad y la riqueza de sabores de la cocina tradicional y regional portuguesa preparada con productos de primera.*



El comedor, sosegado y lleno de luz, se encuentra en la primera planta de un edificio reconstruido a comienzos de este siglo, que obliga a subir algunos peldaños, pero el esfuerzo es recompensado con las vistas de la plaza y de la pintoresca villa ribatejana, además de parte de las sierras de Aire y Candeeiros, al fondo. En este espacio recatado, con suelo de barro cocido, techo de madera, paredes blancas y decoración discreta, grandes ventanales, sillas y mesas todas ellas de madera con caminos de mesa rojos, el entorno es encantador y atractivo. También la gastronomía es atractiva, con una docena justa de platos de pescado y otros tantos de carne. Los entrantes varían y son más ligeros en verano, con ensaladas de huevas, de potas y de pimientos, por ejemplo, y más fuertes en invierno, como los champiñones con chorizo y *bacon*. El plato de pescado que más sobresale es,



tal vez, el de *massinhas* de rape, que lleva gambas, aunque también merecen un aplauso el bacalao con natas, el bacalao à *Lusitanus*, que lleva espinacas y nata (domingo), el bacalao à *Braz* (lunes), el pulpo empanado o la sepia à *Setubalense* (jueves), las *pataniscas* de bacalao con arroz de judiones (viernes), los pescados frescos del día a la parrilla y, en temporada, el sáballo frito con arroz de sáballo. Encabeza la lista de carnes el tournedó à *Lusitanus*, con otros platos de idéntico nivel: buey en la cacerola, marinado y estofado con vino tinto, gallina de *cabidela*, arroz de pato (sábado) y cabrito al horno con patatas y grelos (domingo). Buena repostería, en la que sobresalen las tartas de chocolate crujiente y de algarroba e higos o el flan casero, el pudín *Abade* de Priscos y el de las Beiras. Bodega con vinos de las regiones Tejo, Alentejo y Douro. Servicio amable.

## Restaurante Familiar

**Dirección** Largo Marquês de Pombal, 25, 2150-153 Golegã **Teléfono** +351 249977572 y +351 969095226 **E-mail** rest.lusitanus@hotmail.com **GPS** 39°24'06.1"N 8°28'56.4"W **Medios de pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-22:00 **Días) de cierre** Domingo a la cena y martes **Capacidad** 75 personas **Aparcamiento** Fácil, en la vía pública **Precio medio** 15 € **No fumadores** **Red wifi** disponible

## Especialidad

El tournedó à *Lusitanus*, solomillo de ternera relleno, con guarnición de espinacas a la crema y patatas fritas, goza de merecida fama por su calidad.



# O Barrigas

*Un referente de la gastronomía regional, primero en Entroncamento, más tarde en Golegã, hacia donde se mudó, O Barrigas es un restaurante singular que ofrece servicio diario a la carta y un rico bufé los fines de semana.*

Bien ubicado, en la plaza donde desemboca la entrada principal de la ciudad y traspasada la puerta, el restaurante tiene la recepción y el bar a la entrada con sofás cómodos, un salón con radios antiguas, otro con chimenea, un patio donde se sirve el famoso bufé durante los fines de semana, decoración rústica, pero personalizada, que combina tradición y contemporaneidad, ambiente familiar y agradable, igual que su comida. En la cocina hay rigor y saber hacer, desde la selección y la combinación de los ingredientes hasta la preparación y la presentación de los platos. En la carta diaria hay entrantes apetecibles: quesos y embutidos regionales, pimientos rellenos y diferentes ensaladas entre otros entremeses; platos sabrosos, como fritada de gambas, un plato de los tiempos de Entroncamento, sábalo frito con *açorda*

de huevas, otro éxito, pero en temporada, bacalao en costra, pescado fresco a la parrilla o a la sal, solomillo de cerdo, de carne regional certificada, tacos de buey y de cerdo al carbón, dos especialidades, y carne a la sal, que preserva su sabor más puro; y repostería casera presentada en el carro de postres, toda ella apetecible, en especial *leite-creme*, arroz con leche, *Fatias* de Tomar y pudín *Abade* de Priscos. El bufé es la gran atracción de los fines de semana (desde la cena de los viernes hasta la comida del domingo), con el "menú Barrigas" compuesto por entre 20 y 30 entrantes, un primero y postres, en dos opciones: "Barriguinhas a 2", con entrantes, una ración para dos y postres; "Barriguinha", con entrantes, media ración y postres. Bodega con los vinos más representativos de la región Tejo y algunos procedentes de las principales regiones. Servicio ejemplar.

## Restaurante Familiar

**Dirección** Avenida 5 de Outubro, 55, 2150-124 Golegã **Teléfono** +351 249717631 **Página web** www.obarrigas.com  
**E-mail** restaurante@obarrigas.com **GPS** 39°24'22"N 8°29'10.7"W **Medios de pago** Se aceptan tarjetas  
**Horario** 12:30-15:00; 19:30-22:00 **Día(s) de cierre** Domingo a la cena y lunes **Capacidad** 90 personas  
**Aparcamiento** Fácil, en la vía pública **Accesibilidades** Accesos para personas con movilidad reducida  
**Precio medio** 20 € **No fumadores** · **Rede wifi disponible**



## Especialidad

La fritada de gambas con *açorda* se ha convertido en todo un símbolo del restaurante, pese a la aparente sencillez; aderezo de sal, ajo y cilantro y *açorda* de ajo de acompañamiento. Ineludible en el servicio a la carta y en el bufé.



# O Peso

*La casa rústica, el ambiente familiar, la comida casera y el encanto de lo sencillo y natural caracterizan este restaurante, donde Américo Fernandes recibe con simpatía, mientras su mujer, Lucília, y su cuñada, Aurelina, preparan la comida con ingredientes y según recetas que conocen desde jovencitas.*

Aquí la comida es casera, que nos devuelve la memoria de los productos y de los sabores de las cocinas de la abuela y de la madre. Con la misma sencillez y el mismo buen sabor. No es de extrañar que así sea, pues cuando abrieron el restaurante ni Américo ni Lucília tenían más experiencia en esta materia que no fuera la cocina de sus padres. Se entra por el café, desde el que se ve, a la derecha, un armario

refrigerador de vinos y casi seguido una alacena rústica en el acceso al comedor. Este es amplio, con frisos de azulejo, techo, mesas y sillas de madera, manteles de tela, cubiertos con otros de papel y mucha luz. La cocina es portuguesa, ribatejana, tradicional, genuina. Y también generosa en el *couvert*, que incluye pan, aceitunas, paté de atún y quesos fundido y seco. En los entrantes hay tapas como anguilas

fritas, gambas al ajillo y huevos revueltos con *farinheira*. En los primeros platos, reina el bacalao *à Peso*, preparado a la brasa. Otros hitos de la carta son: anguilas fritas o a la parrilla, con arroz de judiones, migas y ensalada y *ensopado* de anguilas, en los pescados; chuleta de novillo, babilla y bistec de ternera, medallón *à Peso* (taco grande de carne con una rodaja de piña), chuletas de cordero, filete, costillar

y solomillo de cerdo y mix de cerdo alentejano, en las carnes a la parrilla. Entre los dos platos del día van rotando guisos de bacalao con garbanzos, *cachola*, guiso de alubias, pollo en fricasé y otros similares. Repostería tradicional, sencilla, casera. Bodega con vinos de entrada de gama y gama media a buenos precios, y un Cartaxo de la casa que se bebe con gusto. Servicio informal y simpático.



## Especialidad

El Bacalao *à Peso*, es el *lagareiro*, con las patatas asadas sin aplastar y con *mangusto* que en este caso son migas de pan de trigo, col, aceite de oliva y ajo.

# Rédea Curta

**Creado como local de tapas, pasó rápidamente a restaurante con platos variados, algunos de los cuales recuperan recetas antiguas de la región, pasando a ofrecer dos tipos de comidas, cada una mejor que la otra: una de tapas, otra convencional, con entrada, plato y postre.**

La idea original se mantiene y la cocina del restaurante Rédea Curta está preparada para satisfacer las preferencias de sus clientes, ya sean tapas, con las que pueden hacer una comida completa o bien la secuencia habitual de entrada, primero y postre. El estrecho comedor que desemboca en una barra, las mesas altas con sus taburetes junto a otras corrientes y la decoración exuberante

basada en motivos taurinos refuerzan la idea de local apropiado para convivir, para picar o incluso para comer. Tiene una lista de tapas y otra de platos, ambas extensas. La primera incluye propuestas tan diferentes como anguilas y albur fritos, chocos à *Setubalense*, almejas à *Bulhão Pato*, mollejas, morcilla de arroz cocida, riñones de cerdo a la parrilla, ensalada de hígado y otras tapas populares. La lista de



## Especialidad

El *Picadilho* con patata especial es una exquisitez de taços de lomo fritos con aceite de oliva, ajo, laurel y pimienta, con patatas fritas, encebollado y huevo frito.

platos incluye sopas originales como las de *cagarrinhas aporcalhadas* (una especie de cocido con caldo, con tallos de cardos, las *cagarrinhas*), de *saramagos* y de col con judías, esta servida con bacalao asado y desmigado (como se hacía en el campo); algunos de tapas con acompañamiento, como el de las anguilas y el albur fritos con arroz de tomate y de la morcilla de arroz con grelos; algunos pescados, como el

sábalo frito con *açorda* de huevas; y buenas carnes, entre las que destaca el *ensopado* de cordero y las *iscas à portuguesa*, la carrillada, la lengua de vaca estofada con puré o las manitas de vaca con garbanzos, entre otras. Repostería tradicional con el postre de la casa, arroz con leche, *leite-creme* y helado de requesón con fresas, entre otros. Bodega a base de vinos Tejo y Douro. Servicio amable.

## Restaurante Típico

**Dirección** Rua João de Deus, 17, 2150-167 Golegã **Teléfono** +351 249404488

**Página web** [www.facebook.com/redeacurta.golega](http://www.facebook.com/redeacurta.golega) **E-mail** [redes\\_curta@hotmail.com](mailto:redes_curta@hotmail.com) **GPS** 39°24'12.1"N 8°29'00.9"W

**Medios de pago** Solo se aceptan tarjetas Multibanco **Horario** 10:00-24:00 **Día(s) de cierre** Lunes

**Capacidad** 80 personas **Aparcamiento** En la vía pública **Precio medio** 13,50 € **Fumadores y no fumadores**

**Red wifi disponible**



# O Pancinhas

*Se basa en el concepto de menú que se renueva cada día y que ofrece diferentes alternativas, desde ensaladas y tortillas hasta platos de pescado, de carne y veganos, todos ellos sabrosos, bien presentados y a precios justos, en un ambiente sencillo, informal y contemporáneo, sin dejar de ser acogedor.*



Piedra, cristal, líneas geométricas, incluso en los muebles, colores alegres, buena iluminación. Visto desde fuera, a través de la puerta de cristal, O Pancinhas tiene un aspecto ligero y muy atractivo; a la derecha y al fondo sobresalen las paredes de piedra; a la izquierda, la barra de servicio, donde se exponen algunos manjares, a la par de un arreglo de flores; al centro, las sillas acolchadas y las mesas oscuras con coloridos caminos de mesa. Impacta por su contemporaneidad, funcionalidad y familiaridad, en el actual sentido de las palabras. Es fácil de encontrar, cerca del Ayuntamiento y del centro de la ciudad. La base de la cocina es tradicional portuguesa. Ofrece un menú del día con pan y aceitunas, plato, postre y una bebida (agua, refresco, copa de vino), con precios entre 7,5 y 9 euros. Las diferencias de precio se deben a los platos elegidos.



Por norma hay dos platos de carne y uno de pescado, dos de ellos guisos de puchero, además de las tortillas y las ensaladas. Entre los platos que van rotando por el menú solamente dos tienen día fijo: el cocido a la portuguesa (jueves), siempre, salvo cuando el calor aprieta, en verano; y el pulpo à lagareiro (viernes). Los demás surgen improvisadamente, incluso algunos de los más apreciados como la sopa de bacalao, tan sencilla como original y sabrosa, el bacalao al horno, el conejo à caçador, los callos, las manitas de vaca con garbanzos y la *sopa da pedra*, por ejemplo. Inesperados son también los postres, que varían mucho y sorprenden, como los dulces a base de fruta, las mousses o el *branquinho*, hecho a base de claras de huevo en bandeja cubierto de dulce de huevos y caramelo. Bodega residual, dado el sistema de menú. Servicio dedicado y amable.

## Restaurante Familiar

**Dirección** Rua da Nazaré, 28, 2040-272 Rio Maior  
**Teléfono** +351 243993312 **Página web** [www.facebook.com/O-Pancinhas-Lda-301341779987757](http://www.facebook.com/O-Pancinhas-Lda-301341779987757)  
**E-mail** [opancinhas.lda@gmail.com](mailto:opancinhas.lda@gmail.com) **GPS** 39°20'09.4"N 8°56'11.4"W **Medios de pago** Se aceptan tarjetas  
**Horario** 12:00-14:30; viernes: 12:00-14:30; 20:00-22:30  
**Día(s) de cierre** Domingo todo el día y demás días a la cena, excepto los viernes. **Capacidad** 46 personas  
**Precio medio** 12 € **No fumadores**  
**Red wifi disponible**

## Especialidad

Sencilla y deliciosa es la sopa de bacalao, que lleva cebolla, tomate, bacalao, patatas en rodajas finas, huevo, pan tostado y cilantro.



# Palhinhas Gold

*Bien ubicado, en una calle angosta del centro de Rio Maior, tiene un comedor acogedor, una cocina con buenos productos y culinaria competente, una relación equilibrada entre la calidad y el precio y un servicio simpático que justifica sobradamente el prestigio de que goza en la ciudad y en la región.*

Cuando se hizo cargo del restaurante, el actual propietario quería que fuera "bonito y acogedor". Además de sustituir el mobiliario, incorporó algunos platos que requieren mayor elaboración a los tradicionales y así se mantiene el restaurante, reputado en la ciudad y más allá. Ocupa la primera planta de un edificio antiguo, a la que se accede por una escalera de madera: tiene un único comedor alargado, con techo de madera, mesas oscuras y caminos de mesa blancos (mantel los fines de semana), sillas acolchadas muy cómodas, iluminación suave regulada por dos candelabros, barra de servicio al fondo, que separa la cocina, y ambiente informal, de innegable encanto. La base de la cocina es tradicional portuguesa, con presentación cuidada y, a veces, un toque de contemporaneidad. Carta extensa y variada con propuestas tan

sugerentes como: en los entrantes, huevos revueltos con *farinheira* en taza de hojaldre, selección de 5 hongos frescos y filete de caballa ahumado al momento sobre *broa*. En los platos de pescado, bacalao asado al horno con costra de *broa* y aceitunas, pulpo à *lagareiro* y rollitos de lenguado rellenos de gambas y acompañados de *risotto* con salsa de crustáceos. Entre los platos de carne, curry de pollo y gambas, hojaldre relleno de solomillo de cerdo y crema de embutidos y bistecs de lomo alto con diferentes salsas. Buena repostería, con el bizcocho de chocolate crujiente, el manjar *do abade* (parecido al *toucinho do céu* más suave) y *panacotta* de chocolate blanco y fruto de la pasión. Bodega dividida entre las regiones Tejo y Alentejo y algunas referencias de otras regiones, a precios moderados. Servicio eficiente y simpático.

## Restaurante Contemporáneo

**Dirección** Travessa do Palhinhas, 5, 2040-250 Rio Maior **Teléfono** +351 243241247 y +351 967925837  
**Página web** [www.palhinhasgold.pt](http://www.palhinhasgold.pt) **E-mail** [reservas@palhinhasgold.pt](mailto:reservas@palhinhasgold.pt) **GPS** 39°20'8,53"N 8°56'13,36"W  
**Medios de pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-14:30; 19:00-22:30 **Día(s) de cierre** Domingo a la cena y lunes  
**Capacidad** 55 personas **Aparcamiento** En la vía pública **Precio medio** 15 € **Fumadores y no fumadores**  
**Red wifi disponible**



## Especialidad

El bacalao asado al horno con costra de *broa* y aceitunas consiste en el lomo abierto en láminas de textura y sabor muy agradables, bajo el manto de la costra, acompañado de patatas *a murro* y grelos salteados.



# Salarium

**El restaurante está instalado en una casa de madera, sobre las salinas, literalmente. Toda su temática gira en torno a la sal, razón de ser de esa pequeña población, al pie de la Sierra dos Candeeiros, a tres kilómetros de Rio Maior; la gastronomía deriva de la tradición, basada en productos locales.**

Casa totalmente de madera –suelos, paredes, techos, puertas, ventanas, cerraduras–, siguiendo la tradición de las construcciones salinas, debido a la corrosión causada por la sal. Tiene dos comedores y dos terrazas panorámicas prácticamente encima de los tajos, o pocetas, donde se produce la sal (mejores vistas de las salinas imposible!), bar y tienda con productos regionales (sal, flor de sal, mermeladas, vinos y aceite de oliva locales). Dos colores

predominan: el blanco, de la sal, y el azul, del agua. Blancas son, por ejemplo, las mesas, que tienen manteles individuales instructivos sobre cuatro temas: salinas, flor de sal, Templarios y *Salarium*. Vajilla típica de la región, de barro colorido. Los sabores son típicamente regionales. Llega a la mesa una tabla con pan de trigo y *broa* de maíz, aceite de oliva aromatizado con sal y especias, aceitunas aliñadas y quesos también aromatizados. A las que se suman, si

se piden, otras tapas calientes y frías. En los platos de la casa hay referencias ineludibles: *tiborna* de bacalao, calamares salteados, carrillada estofada en vino tinto con puré de patata y azafrán, medallón de ternera flor de sal (300 gr de carne tierna y succulenta, bien asada a la parrilla con flor de sal para avivar el sabor), filete à *Salarium* (en la sartén con un toque de ajo, bien portugués) y, por encargo con un día de antelación, el majestuoso taco de los Templarios, en

## Restaurante Típico

**Dirección** Rua Principal, Salinas, Marinhas do Sal, 2040-133 Rio Maior **Teléfono** +351 243995180 y +351 964250610 **Página web** www.salarium.pt **E-mail** salarium.salinas@gmail.com **GPS** 39°21'50,0"N 8°56'44,9"W **Medios de pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-14:30; 19:00-21:30 **Día(s) de cierre** Martes **Capacidad** 50 personas en el comedor **Aparcamiento** En la vía pública **Accesibilidades** Con accesos para personas con movilidad reducida **Precio medio** 17,50 € **No fumadores, excepto en una de las terrazas** **Red wifi disponible**

pedra de sal (1 kg para entre dos y cuatro personas), sellado en la piedra y cortado en la mesa por el comensal a su gusto. Postres originales por su relación con la temática de la sal, como la tarta cremosa con caramelo salado y la mousse de chocolate flor de sal, además del ineludible *pão de ló* de Rio Maior. Bodega centrada en los vinos de la región Tejo y un vino de cortesía interesante: de Quinta da Badula, embotellado con la marca Salarium. Servicio simpático.



## Especialidad

Irresistible, la *tiborna* de bacalao: asado y laminado en lascas, el bacalao se sirve sobre *broa* de maíz tostada untada con ajo y desmigada, patatas asadas, aceite de oliva caliente, todo aliñado con ajo y, también, migas y ensalada de la huerta.

# Terra Chã

*La propuesta tiene tanto de original como de tentadora: subir a la Sierra dos Candeeiros y saborear los platos tradicionales de los pueblos de la región en el restaurante de una cooperativa que, entre otros proyectos de desarrollo local, se dedica a la gastronomía, preservando aromas y saberes ancestrales y revitalizando los productos.*

El restaurante tiene el mismo nombre que la cooperativa: Terra Chã. Se encuentra en un lugar estratégico, compartiendo las alturas con los aerogeneradores y ofrece un panorama muy amplio y muy bello de las vertientes serranas (cabe referir que allí cerca está la famosa cueva de Alcobertas, a la cual solo se puede acceder en grupo y previa reserva en la Cooperativa Terra Chã, que ofrece visitas interpretativas

sumamente interesantes). Además de las vistas, el restaurante ofrece instalaciones sencillas, pero acogedoras, y comidas con chicharos y migas, cabrito serrano y chiva, sin igual, porque la materia prima y las recetas son locales. No hace falta consultar la carta para conocer las primeras sugerencias que se ponen en la mesa: pan, aceitunas aromatizadas, queso de cabra, morcilla a



## Especialidad

El cabrito serrano no solo es noble por naturaleza sino por ser adobado y asado al horno con competencia, guarnecido con patatas, como manda la tradición. Siempre presente los fines de semana. Los demás días solo por encargo.



la brasa y mollejas. Hay más embutidos y quesos regionales, si se piden. El plato más noble es seguramente el cabrito serrano a la moda de Terra Chã, asado al horno (los fines de semana o por encargo), pero hay otros igualmente apetecibles: chiva de la sierra, que recuerda a la *chanfana*, pero más suave; gallo con nueces, entre el guiso y el estofado, muy sabroso; brocheta en

palo de laurel, con carne de cerdo bien adobada y muy sabrosa; y los bacalao con migas o con chicharos, asados a la brasa o *à Ti Margarida*, frito y encebollado. Entre los postres, un original pudín de chicharo, un tradicional pudín casero y un siempre agradable requesón con miel. Reducida bodega, mayoritariamente de la región Tejo. Servicio muy simpático.

## Restaurante Contemporáneo

**Dirección** Lg. Centro Cultural de Chão, 1, Chãos, 2040-018 Alcobertas **Teléfono** +351 243405292, +351 967224406 y +351 968889287 **Página web** [www.cooperativaterracha.pt](http://www.cooperativaterracha.pt) **E-mail** [geral@cooperativaterracha.pt](mailto:geral@cooperativaterracha.pt)  
**GPS** 39°25'3.44"N 8°55'11.194"W **Medios de pago** Solo tarjeta Multibanco **Horario** 12:00-15:00; sábado: 12:00-15:00; 20:00-22:30 **Día(s) de cierre** Lunes **Capacidad** 70 personas **Aparcamiento** Privado **Accesibilidades** Accesos para personas con movilidad reducida **Precio medio** 13 € **No fumadores** · **Red wifi disponible**



# O Escaroupim

*A orillas del Tajo, casi encima del agua, en un pueblo de avieiros (comunidad nómada de pescadores), cuya tipicidad es singular, O Escaroupim se muestra respetuoso con los valores tradicionales de la región y enarbola el pescado del río como bandera de su gastronomía, a la que añade, naturalmente, peces de mar y también carnes, en una atractiva carta.*



La casa de madera, totalmente acristalada, sirve de mirador de las soberbias vistas sobre el río Tajo y la *leziria*. En el interior, sillas de madera tapizadas de azul, el color de los caminos de mesa colocados sobre los dos manteles, el de abajo amarillo y el otro blanco, al igual que las servilletas. El ambiente es colorido y alegre. La carta es extensa: más de una docena de platos de pescado y cerca de diez de carne. Del río vienen las anguilas, fritas acompañadas de arroz de judías o simplemente a la parrilla, en caldereta o en *ensopado*; los lenguados fritos, llamados localmente *hojas de olivo*, con arroz de tomate o de judías y, también, la lamprea con la que se prepara un arroz delicioso y el



sábalo frito (de temporada) en filetes finos y crujientes, servido con una insinuante *açorda* de huevos. Entre el pescado sobresale la lubina y el lenguado a la plancha, el arroz de bacalao con *farinheira*, caldoso y goloso, y el bacalao asado al horno *à lagareiro*. Entre los platos de carne, la primera referencia es para la caza, con una tarta de perdiz digna de alabar, sin olvidar la carne de *alguidar*, con patatas *a murro*, las migas a la alentejana con cerdo alentejano y los diferentes bistecs. Entre los postres destacan dos: *panacotta* y *toucinho do céu*. La bodega tiene la región Tejo como referente, seguida de las Douro y Alentejo con cuatro vinos servidos por copa. Servicio eficiente y amable.

## Restaurante Típico

**Dirección** Largo dos Avieiros, Escaroupim, 2120-013 Salvaterra de Magos  
**Teléfono** +351 263107332 y +351 912539228  
**E-mail** [restauranteoescaroupim@gmail.com](mailto:restauranteoescaroupim@gmail.com)  
**GPS** 39°03'58.7"N 8°45'27.7"W **Medios de pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; viernes y sábado: 12:00-15:00; 19:30-21:30 **Día(s) de cierre** Jueves **Capacidad** 80 personas **Aparcamiento** Fácil, en la vía pública **Accesibilidades** Accesos para personas con movilidad reducida **Precio medio** 20 € **No fumadores**

## Especialidad

Las anguilas fritas con arroz de judías, siempre frescas y con buena fritura son una tentación y no podían contar con mejor compañía que la del arroz caldoso.



# Quinta do Parque Real

*En los tres comedores y en la terraza interior, con servicio a la carta, o en la exterior, con rodízio de pescado (solo los fines de semana), se ofrece comodidad y buenos platos de cocina tradicional portuguesa, con natural preponderancia para la regional ribatejana, principalmente en lo que toca a la materia prima.*

El restaurante está emplazado en Vale Queimado (a medio camino entre Salvaterra de Magos y Marinhais, a poco más de dos kilómetros de cada una), al borde de la carretera, con aparcamiento y jardín antes de las entradas. Estas son dos, prueba de la gran dimensión del restaurante, pero con todo bien distribuido y organizado: el cliente es recibido en la puerta por el responsable de relaciones públicas, que lo encamina, según sus preferencias, a un espacio más reservado (comedor VIP) o más abierto. Tiene sillas y mesas cómodas, mantelería de tela, decoración sobria y ambiente agradable. La consulta de la carta, que es larga y variada, es prescindible para quien prefere el *rodízio* de pescado (en la terraza exterior, los fines de semana, sábado y domingo): el camarero pasa por la mesa y sirve pescado a la parrilla de seis variedades. En la carta, el *couvert*

incluye pan, aceitunas, mantequilla, queso fresco y seco, paté y ensalada de huevas y de pulpo y sirve para entretener la boca, pero también se pueden pedir entradas como jamón pata negra, huevos con *farinheira* y morcilla o chorizo asados. En los pescados, además de las anguilas, siempre hay sábalos (de importación fuera de temporada) frito con *açorda* de huevas, *cataplana* de marisco (con diferentes bivalvos con concha, buey de mar y langosta), arroz y *açorda* de marisco, esta con la ventaja de que todo viene pelado. En el apartado de las carnes taco de ternera de Lameiros do Barroso, alto, tierno y sabroso, y un succulento solomillo que asa en la piedra caliente en la mesa. Buena repostería casera, como la tarta de queso o los profiteroles. Bodega con una buena parte de vinos de la región Tejo y otra de las diferentes regiones, de gama media y media alta. Servicio profesional.

## Restaurante Familiar

**Dirección** EN 118, km 51, Vale Queimado, 2120-114 Salvaterra de Magos **Teléfono** +351 263501235 y +351 961631865

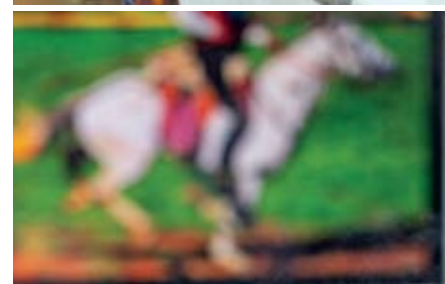
**Página web** [www.quintadoparqueal.pt](http://www.quintadoparqueal.pt) **E-mail** [geral@quintadoparqueal.pt](mailto:geral@quintadoparqueal.pt) y [reservas@quintadoparqueal.pt](mailto:reservas@quintadoparqueal.pt)

**GPS** 39°01'47.1"N 8°45'06.3"W **Medios de pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-16:00; 19:00-23:00

**Día(s) de cierre** No cierra **Capacidad** 150 personas en los tres comedores **Aparcamiento** Privado

**Accesibilidades** Accesos para personas con movilidad reducida **Precio medio** 15 €

**Fumadores y no fumadores** • Red wifi disponible



## Especialidad

Anguilas fritas con arroz de judías o *açorda* de huevas de sábalos. Las anguilas son del Tajo, finas, bien fritas, crujientes y todo es comestible. Cada comensal elige la garnición a su gusto.



# Dois Petiscos

*La palabra petisco debe entenderse en el sentido noble del término: comida muy sabrosa, y no en el más común, entrada, acompañamiento de bebida o tentempié, para comprender este restaurante que el matrimonio Margarida Rosa y João Correia abrió en Santarém.*

Margarida viene del sector hotelero, João de la alta cocina, en donde hizo una brillante carrera, de la que se cansó porque para él «lo importante es el producto y el sabor». Y ambos querían ofrecer cosas sencillas, bien hechas y de calidad. Y lo han logrado. En el comedor, y también en la terraza, el espacio es reducido, la decoración despojada, la comodidad limitada, pero la acogida, el servicio y, sobre

todo la gastronomía, tienen la dimensión de las cosas hechas con amor y talento. Por eso sorprenden.

La carta no se restringe a las tapas y abre con un agradable *couvert*: pan, mantequilla de ajo, aceitunas y paté de aceitunas. Siguen las tapas, que son auténticas delicias: *prego* de atún, bistec tártaro, croquetas de novillo, bocadillo de rabo de toro, bombas de *nuestros hermanos*

(deliciosas bolas de puré de patata rellenas de carne, típicas de un barrio ribereño de Barcelona a las que João Correia no pudo resistirse), empanado de *Maçussa* (queso de cabra frito con mermelada de cebolla), *peixinhos da horta*, vieiras braseadas, *alheira*, con mostaza y el bocadillo del *Dois*, entre otras. Entre los primeros platos, mención para el bacalao al cuadrado, horneado con *broa*, espinacas y *farinheira*; el

## Restaurante Familiar

**Dirección** Cerca da Mecheira, 20, 2005-142 Santarém

**Teléfono** +351 916307389 y +351 918903582

**Página web** www.doispetiscos.pt

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

8°41'18,0"W **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas,

excepto AE **Horario** 12:00-15:00; 19:00-23:00

**Día(s) de cierre** No cierra **Capacidad** 40 personas en

el comedor y 16 en la terraza **Aparcamiento** En la vía

pública **Precio medio** 22 € **No fumadores**

**Red wifi disponible**

*magret* de pato, cocinado en su grasa, como tiene que ser y pocas veces lo es; y el bistec *no redondo*, de carne tierna y succulenta, con una salsa excelente. Entre semana hay dos platos del día (pescado y carne) más tradicionales, de *comfort food*. Cinco o seis buenos postres, como las reinterpretaciones de la *pavlova* y la tarta de limón. Bodega con una selección personalizada de vinos del mercado. Servicio impecable.



## Especialidad

El bocadillo de rabo de toro ilustra perfectamente el concepto de comida sencilla y sin pretensiones que rige en el restaurante donde se impone la calidad de los productos y los sabores, sin artificios.

# Taberna do Quinzena

*Probablemente el restaurante más conocido de Santarém. Su vida es tan larga que ya lleva abierto siglo y medio con un prestigio reafirmado a lo largo del tiempo. Ejemplo de la cocina regional y de la notable capacidad para reinventarse en los tres establecimientos actuales con el mismo nombre en la capital de Ribatejo y otro en Cartaxo.*

Es una historia larga y bonita que transcurre alrededor de la comida regional ribatejana, en un espacio típico concordante. La Taberna do Quinzena I, donde todo comenzó, tiene cinco comedores intercomunicados, el más pequeño con tan solo seis lugares, el más grande con 40. Hay mesas con bancos corridos, otras con bancos pequeños o sillas, manteles con

cuadros, en un ambiente colorido, alegre, típico y completamente informal. La cocina es sencilla, abundante y sabrosa, siguiendo la buena usanza de la región. La carta es variada, pese a inclinarse más hacia las carnes. Sobresalen en los entrantes: embutidos regionales, huevos revueltos con *farinheira*, mollejas, *pica-pau*; en los platos de pescado: bacalao asado



## Especialidad

El taco de novillo bravo *avinhado*, muy condimentado, como el nombre sugiere, con un marinado de dos días en vino tinto y ajo, y sabor exquisito después de estofado con maestría.

con *torricado*, bacalao à Quinzena (rebozado, con abundante cebolla y patatas fritas de guarnición), *molhata* de calamares, pulpo à *lagareiro* y el pescado fresco del día a la brasa; en los platos de carne: taco de novillo bravo marinado en vino tinto, entrecot de cerdo alentejano con arroz de judiones y carrillada de cerdo asada al horno. También son merecedores de atención los platos con

día fijo: *mangusto* con bacalao asado (lunes); pato asado al horno con arroz de menudillos (martes); cocido a la portuguesa (miércoles); cabrito asado al horno (jueves); perril de cerdo asado al horno (viernes); *picadinho* de novillo bravo (sábado). Repostería tradicional casera. Bodega de la región Tejo, con vino regional de barril, en jarra y por copa. Servicio cuidado y amable.

## Restaurante Típico

**Dirección** Rua Pedro Santarém 93-95, 2000-223 Santarém **Teléfono** +351 243322804

**Página web** [www.quinzena.com](http://www.quinzena.com) **E-mail** [tabernadoquinzena@hotmail.com](mailto:tabernadoquinzena@hotmail.com) **GPS** 39°13'52.2"N 8°41'10.4"W

**Medios de pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 10:00-22:00 **Día(s) de cierre** Domingo **Capacidad** 120 personas

**Aparcamiento** En la vía pública **Precio medio** 13 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



# Taberna Ó Balcão

*Este restaurante es distinto a los demás por la calidad de la acogida, el servicio y, ante todo, la cocina, donde el chef Rodrigo Castelo hace maravillas con productos locales únicos –su pasión– como mariscos y peces del río o carnes de toro bravo y de carnero castrado, dejando volar su creatividad y dando muestras de un dominio perfecto de las actuales técnicas culinarias.*



La idea del chef Rodrigo Castelo era tener una taberna antigua con la comodidad actual y logró mucho más, de tal manera que la Taberna Ó Balcão es hoy uno de los referentes de la gastronomía de Santarém. Para muchos, el gran referente. Las sillas antiguas acolchadas, las mesas de mármol con manteles individuales, los azulejos tradicionales, los platos y los objetos decorativos de otros tiempos crean un ambiente distendido, con recuerdos familiares y memorias de la infancia. Pero es sobre todo en la cocina donde las memorias se avivan, en platos de la gastronomía tradicional portuguesa, con fuerte influencia ribatejana, fácilmente reconocibles en productos como los pescados del río, las carnes de toro bravo y los sabores, enriquecidos con una técnica culinaria innovadora y con gran sentido estético. A guisa de ejemplo, *coscorão* del



río al mar (cucurucho de pescados del río y del mar con un picadillo de textura agradable y sabor delicioso); croqueta de rabo de toro servida con una mayonesa que realza el sabor intenso de la carne; *bucha* de capado (tapa de carne de macho cabrío muy sabrosa); sopa de pescado del río con huevas de barbo y salsa espesa, equilibrio y sapidez perfectos; redondo de toro madurado, carrillada y lomo con el mismo origen son otras de las elaboraciones notables, al igual que el *malhado de Alcobaça* (cerdo) a la brasa. De los cinco postres, dos referencias que denotan la devoción a los valores regionales, a los que aporta valor: *pão de ló* de Rio Maior con helado de queso de oveja y arpepiado (pastel de almendra) de Almoater con helado de higo. Vinos de la región Tejo en botella y por copa, al nivel de todo lo demás: altísimo.

## Restaurante Típico

**Dirección** Rua Pedro de Santarém, 73, 2000-223

Santarém **Teléfono** +351 243055883

**Página web** [www.facebook.com/tabernaobalcao](https://www.facebook.com/tabernaobalcao)

**E-mail** [tabernaobalcao@gmail.com](mailto:tabernaobalcao@gmail.com) **GPS** 39°13'55,0"N

8°41'09,3"W **Medios de pago** Se aceptan tarjetas

**Horario** 12:00-22:00 **Día(s) de cierre** Domingo

**Capacidad** 40 personas **Aparcamiento** En la vía pública

**Precio medio** 25 € **No fumadores**

**Red wifi disponible**

## Especialidad

La sopa de pescado del río con huevas de barbo denota, por la sencillez de los ingredientes y la riqueza de los sabores, el inmenso saber de quien la creó.



# Glosario

---

**À Brás (bacalhau)** Bacalao desmigado cocinado en un sofrito de cebolla y ajo. Se finaliza añadiendo patatas paja y huevos revueltos.

**À Bulhão Pato (amêijoas)** Técnica para cocinar algunos alimentos, en una salsa a base de aceite de oliva, ajo, limón, vino blanco y cilantro.

**À Caçador (coelho)** Estofado en vino tinto y tomate.

**À Lagareiro** Asados a la parrilla o al horno— habitualmente bacalao o pulpo— con salsa hecha a base de aceite de oliva, cebolla y ajo.

**A Murro (batatas)** Machacadas o aplastadas.

**Açorda** Pan remojado en agua, con ajo, aceite de oliva, vino blanco (opcional), cilantro y un ingrediente principal, que puede ser huevas o marisco.

**Açorda Alentejana** Caldo elaborado con majado de ajo, aceite de oliva, cilantro, o poleo al que se añaden trozos de pan duro.

**Alheira** Embutido ahumado hecho con pan de trigo, ajo, pimentón y una mezcla de carnes de aves de corral, caza o cerdo.

**Arrepiado** Pastelitos de almendra, con forma irregular, elaborados con azúcar y claras de huevo.

**Avinhado** Marinado en vino tinto y ajo.

**Baba de Camelo** Mousse de dulce de leche.

**Bifana** Bocadillo de filete de cerdo.

**Bife à Portuguesa** Bistec de vacuno frito con ajo, con lonchas de jamón y a veces un huevo frito encima.

**Bitoque** Filete de vacuno con huevo frito encima.

**Broa** Tipo de pan, mezcla de maíz y trigo o maíz y centeno.

**Cabidela (arroz de)** Arroz, habitualmente de gallina o gallo, elaborado con su sangre.

**Cachaço de Porco** Mogote o cabezada.

**Cachaço de Touro** Pescuezo de vacuno.

**Cachola** Un manjar preparado en la matanza del cerdo para aprovechar la sangre y las menudencias del animal, en concreto la casquería y el hígado. Similar a la "rechina", pero la preparación de esta última lleva especias y es más delicada.

**Cacholeira** Embutido cuyo principal componente es la sangre. Lleva hígado, pasta de pimentón dulce, ajo y especias.

**Cagarrinha ou cangarinha** Cardillo, cardo de olla o tagarrina, entre otros.

**Caralhotas** Pan de trigo de Almeirim, ciudad y municipio del distrito de Santarém, considerado la capital de la *sopa da pedra*.

**Carne de Alguidar** Pequeños trozos de carne de cerdo condimentados con pimentón dulce, majado de ajo y cilantro, fritos en aceite de oliva.

**Cataplana** Plato que lleva el nombre del singular utensilio donde se cocina, cuyo material dominante es el cobre. Tiene dos medias lunas articuladas a un lado y un cierre al otro. Cierra casi herméticamente.

**Chanfana** Guiso de cabra u oveja elaborado con vino tinto.

**Couve a Soco** Col cortada y preparada de modo especial.

**Couvert** En Portugal el couvert es el precio que se cobra por ciertos alimentos que se ponen en la mesa antes de empezar y que no se han pedido. Habitualmente suelen ser pan, aceitunas, mantequilla y queso. Para no pagarlos hay que pedir al camarero o a la camarera que los retire.

**Ensopado** Tradicional guiso de cordero con mucho caldo y pan. En el plato se añaden finas rebanadas de pan.

**Farinheira** Embutido elaborado con carne de cerdo y harina.

**Farófias** Natillas con merengue.

**Fatias de Tomar** Dulce conventual original del Convento de Cristo en Tomar, elaborado con yemas y azúcar.

**Febras de Porco** Filete de cerdo.

**Fidalgo** Postre elaborado a base de muchas yemas, pocas claras y azúcar.

**Frigideira** Sartén.

**Iscas à Portuguesa** Filetes de hígado, marinados en vino y vinagre y fritos.

**Joaquinzinhos/Jaquinzinhos** Jureles pequeños.

**Leite Creme** Tipo crema catalana o *crème brûlée*

**Lezíria** Terreno inundable y fértil en las orillas de un río, en este caso el Tajo.

**Mangusto (o magusto)** Col y migas de pan de trigo o maíz, col, aceite de oliva y ajo.

**Massinhas** Pastas pequeñas.

**Molhata** Guiso con caldo.

**Molhinhos** Callos.

**Pão de Ló** Bizcocho de huevos muy esponjoso.



# Glosario

---

**Pastéis de Massa Tenra** Similares a la empanada.

**Pataniscas** Buñuelos.

**Peixinhos da Horta** Judías verdes rebozadas.

**Petingas** Sardinas pequeñas.

**Petisco** Tapa.

**Pica-pau** Carne frita en pequeños trozos con pepinillos.

**Picadilho** Tacos de lomo fritos con aceite de oliva, ajo, laurel y pimiento, con patatas fritas, encebollado y huevo frito.

**Picadinho** Guiso de carne.

**Posta à Mirandesa** Taco de carne de Miranda do Douro asado a la brasa.

**Prego** Bocadillo (habitualmente de carne de vacuno).

**Pudim de Ovos** Flan de huevos.

**Rinzada** Lomo de cordero (en Ribatejo).

**Saramagos** Rabaniza blanca, jaramago u oruga silvestre, entre otros nombres.

**Sericaia** Dulce a base de huevos, azúcar, leche, harina, limón y canela. El preparado se vierte con una cuchara en un plato de barro en diversas direcciones para que al crecer la masa se rasgue, dándole su presentación característica.

**Sopa da Pedra** Caldo de cocido con carnes, verduras y embutidos, típico de Ribatejo.

**Tiborna** Bacalao asado en la parrilla y lascado que se sirve con pan de maíz, también asado en la parrilla y untado con ajo, acompañado de patatas asadas. Todos estos ingredientes se riegan con aceite de oliva bien caliente y ajo (también puede llevar cilantro). En ciertos restaurantes se acompaña con un estofado de cebollas y pimientos. En algunas zonas de la Lezíria do Tejo a este plato se le llama "tibornada".

**Tigelada** Postre elaborado con huevos, leche y azúcar (tipo flan, servido en cuencos de barro).

**Torricado** Rebanada de pan tostada, regada con aceite de oliva caliente, que a veces también lleva ajo.

**Túbera** Es una de las 86 especies de trufas del género *Tuber*, de la familia *Tuberaceae* de *fungi*. Muy común en Alentejo y en Ribatejo.

# Índice

---

- 5 Prefácio
- 7 Al principio era el Tajo

## 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

- 80 Glosario
-