

**Gazeta das Caldas** insere nesta edição mais um roteiro dos restaurantes da região que recebem o nosso jornal semanalmente, desta vez com os destaques culinários que propõem aos seus clientes para o Verão que se inicia na segunda metade deste mês de Junho.

Temos consciência que a restauração e a gastronomia constituem um dos principais patrimónios da região e devem ser fortemente divulgados, apoiados e promovidos, tanto entre os habitantes como junto dos turistas que nos visitam, porque dispõem de um repositório importante de sabores locais, nacionais e internacionais, que agra darão à quase totalidade na sua diversidade.

Lamenta-se a recente medida do actual governo de aumento do IVA para os 23%, numa autêntica machadada a este vital sector das economias locais, fazendo o inverso do que outros países têm feito, como recentemente em França, ainda no tempo de Sarkozy, que em 2011 baixou o IVA para 5,5%.

Apesar desta medida altamente lesiva da restauração local, os restaurantes do Oeste querem fazer tudo para subsistir, esperando apenas dos seus clientes a ajuda necessária.

Nesta edição incluímos vários restaurantes que aderiram mais recentemente a esta iniciativa, esperando que mais o façam para a edição de Outono.

# Restaurante & Restauração

Por Rui Miguel Filipe

A par de tantas outras atividades económicas, a restauração tem vindo a sofrer uma constante evolução ao longo dos tempos, o que naturalmente, origina uma mudança de procedimento e atitudes.

Com a crescente necessidade de tornar o sector mais competitivo e atrativo, leva a que o estes agentes económicos se modernizem com a crescente preocupação em rentabilizar ao máximo a atividade, introduzindo novos técnicas e métodos de trabalhos, tendo em vista a maximização de esforços, minimizando assim os custos.

Determinadas técnicas serviço tradicionais, estão a ser substituídas por outras mais eficazes e modernas. A própria atribuição de responsabilidades na hierarquia de uma brigada restaurante é, nos dias de hoje, totalmente diferente. Assistimos assim à necessidade de aliar a formação e especialização aos mais altos níveis com a polivalência a substituir a especialização de tarefas.

Tal como todas as outras, a profissão de empregado de mesa, dignifica o profissional quando desempenhadas com conhecimento, competência e honestidade.

Assim sendo, temos motivo de orgulho naquilo que fazemos, que se traduz numa atitude que não deve ser nem arrogante nem servil, mas que resulta da consciência que temos da nossa competência.

Larguemos de uma vez por todas aquela velha imagem do “carregador de comidas” como outrora era conhecido. Orgulhosamente, o empregado de mesa aposta cada vez na sua especialização em todas as vertentes da hotelaria e restauração, de modo a prestar um serviço cada vez mais profissional ao cliente.

O empregado de mesa é um cidadão que, pelo seu trato, brio e comportamento deve fazer-se respeitar por colegas, superiores e clientes. Deve impor-se naturalmente dando exemplos de profissionalismo, competência, modéstia e honestidade, de modo a consolidar o que já é uma realidade, mas, infelizmente, ainda nem todos os que trabalham neste sectores se mostram com estas qualidades.

No modo exemplar como serve, a sua profissão o empregado de mesa está assim a contribuir para o prestígio da casa onde trabalha e indiretamente para o prestígio do seu próprio país. Além do mais, contribui para que os clientes se sintam bem connosco e com o estabelecimento hoteleiro onde se encontram e sintam mesmo o desejo de voltar.

Agora servimos, logo Seremos servidos!

Façamos aos outros o que gostaríamos que fizessem a nós!



**Chef Rui Filipe, formador e coordenador de Restaurante/Bar**

## ROTEIRO GASTRONÓMICO DO OESTE Verão 2012

### ALCOBAÇA

#### Restaurante António Padeiro

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua Doutor Maur Cocheril 27 | 2460-032 ALCobaça | **Contactos:** 262582295 ou 262507651 | [www.antoniopadeiro.com](http://www.antoniopadeiro.com) | **ESPECIALIDADES:** Polvo assado no forno c/ batat doce, Perdiz na Púcara, Frango na Púcara, Cabrito no Forno, Bacalhau com cobertura de migas broa e farinha, Açorda de Camarão

### ALFEIZERÃO

#### Marcampo

Cozinha Popular | **Morada:** Rua 25 Abril 25/29 | 2460-162 Alfeizerão | **GPS:** 39.501552,-9.023266 | **Contactos:** 262 999 602 | **Horário:** 7H00 – 2H00 | **ESPECIALIDADES:** Polvo à Lagareiro, Grelhados no Carvão, Peixes Frescos Diversos, Cozido à Portuguesa

### Viamar

Cozinha Popular | **Morada:** Largo José Rino Avelar Frois - Alfeizerão | **Contactos:** 262999283 | 262999067 | **ESPECIALIDADES:** Sopa da Pedra, Bacalhau à Viamar, Refeições Diárias / Económicas, Menu diferente todos os dias

### O Refúgio

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua de Sta. Quitéria, 61 | Valado de Sta. Quitéria | **Contacto:** 262990212 | **ESPECIALIDADES:** Cozido à portuguesa, Ensopado de enguias, Galinha de cabidela.

### BENEDITA

#### Restaurante Snack-bar O Bigodes

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Estrada Nacional, 1 - Moita do Gavião | 2475-034 Benedita | **Contactos:** 262 928357 | **ESPECIALIDADES:** Cozido Portuguesa, Bifanas à Bigodes, Grelhados no carvão

### BOMBARRAL

#### Supatra Thai Restaurante

**Morada:** Rua Poeta Jose Ferreira Ventura, 73 | Rossio do Carvalho | Carvalho | **Contactos:** 262842920 | **Descanso Semanal:** Domingo ao jantar e Segunda-feira todo dia | **Horário:** 12H30 às 15 H | 19H30 às 22H | **ESPECIALIDADES:** Cozinha tailandesa

### SÃO MARTINHO DO PORTO

#### Restaurante Típico Serra

Cozinha Regional Portuguesa | **Morada:** Rua Vasco da Gama | 2460-680 SÃO MARTINHO DO PORTO | **Contactos:** 262989514 | **Descanso Semanal:** Quarta-feira | **Horário:** 10H às 23H | **ESPECIALIDADES:** Bacalhau à Lagareiro, Açorda de Marisco, Caldeirada de Peixe

### Restaurante Caravela

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua Cândido dos Reis | 2460-637 São Martinho do Porto | **Contactos:** 262989294 | **Horário:** Julho e Agosto não fecha; Junho e Setembro fecha à 2ª; resto do ano só funciona ao fim-de-semana. | **ESPECIALIDADES:** peixe e marisco

### CADIVAL

#### O Garcia da Serra

Cozinha Regional Portuguesa | **Morada:** Rua 1ª de Dezembro, 29 | Pragança | 2550-371 LAMAS | **Contactos:** 262 771080 | 969089427 | **Horário:** 9h00 às 24h00 | **Descanso Semanal:** terça-feira | **ESPECIALIDADES:** Bacalhau à Garcia, Bacalhau à Lagareiro; Cabrito assado à Montejunto, Pato assado com laranja.

### CALDAS DA RAINHA

#### Adega do Albertino

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua Júlio de Sousa, 7 | Imaginário | 2500-312 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 835152 / 966013410 | **Horário:** 12h00 – 15h00 | 19h00 – 22h00 | **Descanso Semanal:** Domingo à noite e 2ª feira | **ESPECIALIDADES:** Polvo na telha, Bacalhau à lagareiro, Entrecosto c/ Vinho Mel e Amêndoas, Cabrito Assado no Forno c/ Castanhas

### O Assador

Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua do Outeiro nº30 Coto | Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 845 333 / 919457671 / 919558102 | **Horário:** 10h00 – 16h00 | 19h00 – 24h00 | **Descanso Semanal:** 2ª e 3ª feira excepto se feriado | **ESPECIALIDADES:** Leitão Assado à Bairrada, Chanfana de Cabra, Bacalhau Assado à Lagareiro, Polvo à Lagareiro

### Bowling Caldas Restaurante

**Morada:** Av. Vasco da Gama, 77 | 2500 Caldas da Rainha | **Horário:** 11h00 às 03h00 | **Contactos:** 262824348 | **ESPECIALIDADES:** Bife à campo, Bacalhau Split, Massas, pizzas, sopas

### Capelinha do Monte

Tradicional Portuguesa | **Morada:** Praça 5 de Outubro 22, 2500 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 832 031 | **Horário:** 8H00 – 22H00 | **ESPECIALIDADES:** Bife c/ Molho de Alho, Arroz de Pato, Bacalhau à Lagareiro

### Cervejaria Camaroeiro Real

**Morada:** Travessa Stº António 1 | **Contactos:** 262 834470 | **Horário:** 9H00 – 24H00 | **ESPECIALIDADES:** Bifes, Francesinhas, Marisco

### O Convívio

Cozinha Popular | **Morada:** Rua do Sacramento, Nº 25 | Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 831644 | **Horário:** 8H00 – 24H00 | **Descanso Semanal:** Domingo | **ESPECIALIDADES:** Choquinhos da Lagoa à Bordalo Pinheiro, Sabores do mar à Convívio, Fofinhos de bacalhau com esparregado, Poupinhos, Crepes de Peixe

### O Cortiço

Tradicional Portuguesa | **Morada:** Bairro do Machado nº1 | Estrada de Tornado - Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 881328 | **Horário:** 10H00 – 24H00 | **ESPECIALIDADES:** Churrasco de Javali, Bacalhau à Cortiço, Cabrito Assado no Forno

### Cruzeiro

Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua de Cruzeiro, 10B | Guisado | **Contactos:** 262877145 | **Descanso Semanal:** Domingo e 2ª Feira à noite | **ESPECIALIDADES:** Polvo à Lagareiro, Grelhados de Porco Preto, Lulas à D. Isabel, Bacalhau à Lagareiro

### Dom Bacalhau

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua Vitorino Fróis, 42 R/C | **Contactos:** 262 835782 | **Horário:** 12H00-15H00 | 19H00-22H00 | Jantares só com marcação | **Descanso Semanal:** Domingo | **ESPECIALIDADES:** Bacalhau à Casa, Polvo à Lagareiro, Cabrito Assado (5ª feira) ou por encomenda.

### Lagar do Canas

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua Sto. António, 28 A - Salir de Matos | **Contactos:** 262836274 | **Descanso Semanal:** 5ª Feira | **HORÁRIO:** 8H30 ÀS 00H00 | **ESPECIALIDADES:** Espetada de Polvo, Espetada à Madeirense, Carnes de Porco preto grelhado, Bacalhau à lagareiro

### Lanterna

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua Alexandre Herculano, 78 | **Contactos:** 262189308 | **Descanso Semanal:** Domingo | **Horário:** 12H00 – 15H30 | 19H00 – 24H | **ESPECIALIDADES:** Maionese de Lagosta, Cozido à Portuguesa, Lagosta Suada, Sapateira Recheada, Bife à Robin, Lombrinho de porco na brasa

### Lareira

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Alto do Nobre | **Contactos:** 262 823432 | **Descanso Semanal:** 3ª Feira | **Horário:** 12H00 – 15H00 | 19H00 – 22H30 | **ESPECIALIDADES:** Fondue de novilho, Chateaubriand, Cabrito Assado no Forno, Massinhas de Robalo

### Leal

Cozinha Popular | **Morada:** R. Rei Conquistador 28 Casal Rei | 2500-739 - Vidais | **Contactos:** 262930630 | **Horário:** 7H30/1H00 | **Descanso Semanal:** 2ª Feira | **ESPECIALIDADES:** 3ª Feira - Feijoadà à Transmontana | 4ª feira - Mão de Vaca com Grão | 5ª Feira - Frango Grelhado | 6ª Feira - Cozido à Portuguesa

### Lisboa - Buffet Grill & Caffé

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua João Reis, Lote 10 A | Zona Industrial | 2500-146 - Caldas da Rainha | **Contactos:** 937 742 306 | **E-mail:** [info@restaurantelisboa.net](mailto:info@restaurantelisboa.net) | **Horário:** 7H00 – 24H00 (aberto também ao Domingo) | **ESPECIALIDADES:** Serviço Buffet: Bacalhau com Natas, Arroz de Pato, Borrego Assado no Forno, Lombrinhos de Cherne c/ molho de Camarão

### Maratona Restaurante Café Lounge-bar

Cozinhas do Mundo | **Morada:** Praça 25 de Abril, nº 15 | 2500-110 Caldas da Rainha, Portugal | **Contactos:** 966 561 469 | 262 841 483 | **Horário:** 12:00 – 15:00 | 19:30 – 23:30 | **Descanso Semanal:** Domingo | **ESPECIALIDADES:** Trougha de frango com queijo creme, ervas e presunto, Bochecha porco preto confit em vinho do porto, Caril de camarão e arroz asiático, Atum braseado com legumes grelhados, Risotto cogumelos silvestres e espargos, Pasta nero com panga e camarão.

### Restaurante Maria Lagoa

Rua Nossa Senhora do Bom Sucesso nº1A Nadadouro | **Horário:** das 8h às 24h | **Contactos:** 968626981 | **Descanso Semanal:** 4ª feira | **ESPECIALIDADES:** Ensopado de enguias, Bacalhau na broa, Peixe fresco

### Manjar da Cidade

Cozinha Portuguesa | **Morada:** Rua Cambo les Bains, 1 R/C esq. | Cidade Nova | Caldas da Rainha | **Horário:** 9H00 às 22H00 | **Contactos:** 912588101 ou 967277774 | **Especialidades:** Sopa da pedra, Sopa de peixe, Bacalhau com natas, Feijoadà à transmontana

### Mimosa

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Praça 5 de Outubro, 37 | Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 832735 | **Horário:** 9H00 – 24H00 | **Descanso Semanal:** Domingo | **ESPECIALIDADES:** Cozido à Portuguesa, Bife c/ molho de alho, Peixes Frescos, Grelhados na Brasa, Sardinhas assadas na brasa, Arroz de Pato, Galinha na púcara.

### Nascer do Sol

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Salir do Porto | **Contactos:** 262 980072 | **Horário:** 9H00 – 1H00 | **Descanso Semanal:** Outubro a Junho – 2ª e 3ª Feira | Julho e Agosto – 2ª feira | **ESPECIALIDADES:** Bacalhau à Casa, Caldeirada de peixe, Caldeirada de cabrito, especialidades de carne bovina, Bacalhau c/ Natas.

### O Páteo dos Amigos

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua do Carreirico, n.º 6 | Nadadouro | **Contactos:** 262 979 285 | **Horário:** 8H00 – 2H00 | **Descanso Semanal:** 2ª feira | **ESPECIALIDADES:** Ensopado de Enguias, Caldeirada

### O Pinheiro

Cozinha Popular | **Morada:** Estrada da Tornado | **Contactos:** 262 881330 / 964325396 | **Horário:** 8H00 – 24H00 | **Descanso Semanal:** 2ª feira | **ESPECIALIDADES:** Cozido à Portuguesa, Arroz de Tamboril, Bacalhau à Casa

### Os Queridos

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Estrada da Tornado | **Contactos:** 262 881196 | **Horário:** 7H00 – 24H00 | **Descanso Semanal:** Domingo | **ESPECIALIDADES:** Peixes Frescos, Cozinha Tradicional Portuguesa

### O Recanto

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua da Alegria, nº 23 r/c Dto. | 2500-151 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 282 559 - 966 203 625 | **e-mail:** [geral@restauranterecanto.com](mailto:geral@restauranterecanto.com) | **Ementa do dia:** [www.restauranterecanto.com](http://www.restauranterecanto.com) | **Coordenadas GPS:** 39°24'11.35"N | 9° 8'21.64"W | **Horário:** 10H00 – 24H00 | **Descanso Semanal:** Domingo | **ESPECIALIDADES:** Cozinha Tradicional Portuguesa; Ensopado de Enguias; Arroz de Lampreia; Enguias Fritas; Pratos de Caça (Javali)

### Pachá

**Morada:** R. Alexandre Herculano, 6 | Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 835089 | **Horário:** 2ª a 6ª feira das 8H30 às 22H00 | Sábado das 8H30 às 15H30 | **Descanso Semanal:** Domingo | **ESPECIALIDADES:** Tapas, Petiscos, Vinhos

### Paraíso

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Estrada Nacional 8 45, Tornado | 2500-099 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 881 055 | **Horário:** 9H00 – 24H00 | **Descanso Semanal:** Domingo | **ESPECIALIDADES:** Cozido à portuguesa, Lombrinhos de cherne, Queixadinhos no forno, Grelhados no carvão, Sopa da pedra.

### Pogo do Zé

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Largo Sta. Helena, 4/A - dos Francos | **Contactos:** 262949222 | **Horário:** Aberto todos os dias 07h30 às 00h00 | **ESPECIALIDADES:** Frango assado, Bacalhau à casa, Entremeada de vitela grelhada, Entrecosto com migas.

### Red Bouche

Cozinha internacional | **Morada:** Beco José Soares de Oliveira, nº 2-A | **CONTACTOS:** 918999122 | **HORÁRIO:** 2ª A 6ª feira das 12H00 às 15H00 e das 19H30 às 22H30 | Sábado das 19H30 às 22h30 e Domingo das 12H às 15H | **ESPECIALIDADES:** Grelhados na mesa, Fondue.

### Ribatejana

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** R. Fernando Ponte e Sousa | **Contactos:** 262 832690 | **Horário:** 9H00 – 24H00 | **Descanso Semanal:** Sábado | **ESPECIALIDADES:** Bife à Javali, Bacalhau à Ribatejana, Cozido à Portuguesa

### Rosa Brava – Jardim d’Arte

Cozinha portuguesa e internacional | **Morada:** Rua Timor 24, Imaginário, Caldas da Rainha | **GPS:** 39º24' 28" N 9º6' 40" W. | **Contactos:** 262842377 917529440 926812110 | **email:** [geral.rosabrava@gmail.com](mailto:geral.rosabrava@gmail.com) | **Facebook:** Jardim-d'Arte-Rosa-Brava | **Horário:** das 10 às 22 horas todos os dias excepto 2ªs feiras | **ESPECIALIDADES:** Sopa peixe ou gaspacho; bacalhau ou polvo; tornedó novilho; gelado rosa brava.

### Sabores D'Itália

Cozinhas do Mundo | **Morada:** R. Engenheiro Duarte Pacheco | **Contactos:** 262 845600 | **Horário:** 12h30 – 14h30 | 19h00 – 22h00 | **Sábados até 22h30** | **Descanso Semanal:** 2ª feira | **ESPECIALIDADES:** Lombrinhos de Porco c/ amoras e castanhas, Folhado de Gambas com Boletos, Sinfonia de Pêra Rocha

### Salão Milénio

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Junto ao Caldas Internacional Hotel Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 838 157 | 927 753 193 | **Horário:** 12H30 – 15H00 | 19H30 – 24H00 | **ESPECIALIDADES:** Serviço Buffet | Todas as especialidade da Cozinha Portuguesa

### São Rafael

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** R. Rafael Bordalo Pinheiro | **Contactos:** 262 839383 | 963911414 | **Horário:** 2ª a Domingo das 11H00 / 19H00 | **Descanso Semanal:** 2ª feira | **ESPECIALIDADES:** Cataplana de Peixes, Rosbife à São Rafael, Massinha de Peixe, Arroz de Pato

### Solar dos Amigos

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua Principal, 49 | Guisado-Salir de Matos | **Contactos:** 262877135 | **Horário:** 10h00 – 16h00 | 19h00 – 23h00 | **Descanso Semanal:** 4ª feira excepto se feriado | **ESPECIALIDADES:** Bacalhau à Campino, Cascas à Ribatejo, Tiborna de Bacalhau, Picanha à Toureiro

### Taberna do Manel Vina

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua Principal, 21, Cruzes | **Contactos:** 262870014 | **Horário:** 12H00 / 24H00 | **Descanso Semanal:** Domingo | **ESPECIALIDADES:** Grelhados de Touro, Grelhados de Carne de Porco Preto

### Taverna da Bica

**Morada:** R. Júlio Cesar Machado, Nº 3 A R/C | 2500-225 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 834 147 | **Telemóvel:** 926 960 698 / 926 831 861 | **WEB:** [www.tavernadabica.com](http://www.tavernadabica.com) | **E-mail:** [tavernadabica@gmail.com](mailto:tavernadabica@gmail.com) | **ESPECIALIDADES:** Bacalhau com espinafres, Lulas à taverna, Bife à Robim dos Bosques

**Para inclusão de novos restaurantes neste roteiro, consulte-nos através do telefone 262 870 050**



8| Junho | 2012

## ROTEIRO GASTRONÓMICO DO OESTE

*Verão 2012*

#### Tijuca

Cozinha Tradicional Portuguesa|**Morada:** Rua de Camões nº89|**Contactos:** 262 824255 | 965697891|**Horário:** 9H00 / 24H00|**Descanso Semanal:** Abril a Outubro – 4ªfeira|Outubro a Abril - Domingo|**ESPECIALIDADES:** Caldeirada de Peixe, Jaquinzinhos com Arroz de Grelos, Cozido à Portuguesa, Borrego Assado no Forno, Arroz de Pato Escondido e Desfiado no Forno

#### O Telheiro

Cozinha Tradicional Portuguesa |**Morada:** Aldeamento Rainha Sol, lote A1 | Estrada da Foz(antiga) |**Contactos:** 262880097|**WEB:** http://www.restaurante-o-telheiro.com | **E-mail:** otelheirodarainha@hotmail.com|**Horário:** 08H00 às 00H00|**Descanso Semanal:** 2ª feira | **ESPECIALIDADES:** Polvo na Telha, Bacalhau à lagareiro, Picanha à telheiro.

#### “O Ti-Paulo”

Cozinha Tradicional Portuguesa |**Morada:** R. Orfeão Caldense - S. Cristóvão |2500-278 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262841025 | 965 703 945 | **WEB:** http://www.restaurantes-caldas.com | **E-mail:** restipaulo@gmail.com| **Horário:** 9H00–15H30 |19H00–22H30 |**Descanso Semanal:** Domingo | **ESPECIALIDADES:** Bacalhau à Ti-Paulo, Bife à Javali, Cozido à Portuguesa, Sopa da Pedra

#### Zé do Barrete

Cozinha Tradicional Portuguesa |**Morada:** Trav. Cova da Onça |**Contactos:** 262832787 |**Horário:** 11H30 / 15H30 | 18H30 / 24H00 |**Descanso Semanal:** Domingo e Feriados |**ESPECIALIDADES:** Polvo à Lagareiro, Cozido à Portuguesa, Pato Assado no Forno, Caldeirada à Fragateiro, Massinha de Robalo

#### D Alentejana

Cozinha Tradicional Portuguesa|**Morada:** Rua Principal, 14 | Coto|**Contactos:** 914 437 656|**Horário:** 12H30 às 17H|**Descanso Semanal:** segunda-feira|**ESPECIALIDADES:** Migas de batata com entrecosto, pezinhos de coentrada ou tomatada, Sopas tradicionais alentejanas, Doces conventuais alentejanas, Costeletas de borrego à alentejana. Com o café oferta de bolo de azeite e mel, licores.

## ÓBIDOS

#### Alcaidaria - Mor

Cozinha Tradicional Portuguesa|**Morada:** Praça DR. Azevedo Perdigão, Nr. 6/8 2510-408 Amoreira|**Contactos:** 262 969 948|**Horário:** 8H00 – 4H00|**Descanso Semanal:** Encerra 4ª Feira|**ESPECIALIDADES:** Sopa de cação, Sarapatel, Alhada de cação, Pezinhos de borrego, Sericaia, Encharcada, Sopa dourada.

#### Alcaide

Cozinhas do Mundo |**Morada:** Rua Direita, N.º 60 - Óbidos|**Contactos:** 262 959 220 | 919 101 795 | **E-mail:** restalcaide@hotmail.com|**WEB:**www.restaurantealcaide.co| **Descanso Semanal:** 4ª feira | **Horário:** 12H00 – 15H00 | 19H00 – 22H300 | **ESPECIALIDADES:** Requite de Bacalhau, Bifinhos de Tamboril c/ arroz de passas, Tornado´ recheado com queijo da Serra, Lombo de javali braseado com/ açorda de bivalves

#### O Caldeirão

Cozinha Tradicional Portuguesa|**Morada:** Urbanização da Quinta de São José – Lote 21 E–F Senhor da Pedra | 2510-071 ÓBIDOS |**Contactos:** 262959839 | 262959847|**Horário:** 12H00 – 15H00 | 19H00 – 22H300|**Descanso Semanal:** Domingos|**ESPECIALIDADES:** Tornado´ à Caldeirão | Bife à Sr. da Pedra | Bacalhau à Caldeirão

#### O Covão dos Musaranhos

Cozinha Portuguesa|**Morada:** Quinta do Bom Sucesso-Vau|**Contactos:** 262969930|**Horário:** 10H30 às 21H|**ESPECIALIDADES:** Ameijoas, Enguias, Caldeirada de peixe.

#### Poço dos Sabores

Cozinha Tradicional Portuguesa|**Morada:** R. Principal, 85 – B | 2510-772 Usseira|**Contactos:** 262 950 086 | 961 934 630 | 961 934 604|**E-mail:** pocosabores@gmail.com | **Web:** http://pocodossabores.wordpress.com|**Descanso Semanal:** 2ª feira **Horário:** 12H00 – 14H30 | 19H30 – 22H300 **ESPECIALIDADES:** Naco à Poço, Lasanha do Mar, Lasanha Vegetariana, Arroz Selvagem, Bacalhau c/ Castanhas

#### Restaurante O Traçadinho

Cozinhas do Mundo|**Morada:**Estrada da Capeleira, Nº. 44|2510-018 Capeleira |**Contactos:**262 959 489 |**Coordenadas GPS:** 39°20'49,34"N | 9° 8'55,12"W|**E-mail:** tracadinho@restaurantesdeobidos.com | **Web:** http://www.restaurantesdeobidos.com/**Descanso Semanal:** 3ª feira à Noite e 4ª feira |**ESPECIALIDADES:** Lombinhos de Porco com Mel e Maçã, Peito de Pato com molho de frutos silvestres, Massas e Pizzas Diversas, Torta de bacalhau com broa de milho e coentros, Polvo no forno com pimentos.

## PENICHE

#### Em Banho Maria

**Morada:** Av. da Liberdade, 118 – Serra d’el Rei| **Contactos:** 910 939 366 | 262 382 333 | **E-mail:** embanhomaria@live.com.pt | **Horário:** 12H30 às 14H | 19H30 às 22H30 | **Descanso Semanal:** Domingo e 2ª Feira ao jantar | **ESPECIALIDADES:** Camarão braseado à alhinho, Bacalhau desfiado com grelos e broa, carrilhada de porco ibérico

#### Restaurante do Parque

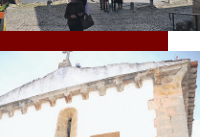
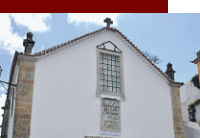
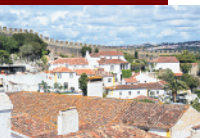
Cozinha regional de tradicional|**Morada:** Av. 25 de Abril - 2520 – 202 Peniche|**Contactos:** 262 789 251|**Web:** www.restaurantedoparque.pt.vu| **Horário:** 12h – 15h / 19H – 23 H | **ESPECIALIDADES:** Sô pratos de peixe, Alface com açorda de ovos, Caldeirada, Cancarro, Robalo à moda de Peniche

#### Tribeca

Restaurante-Brasserie|**Morada:** Av. da Serrana, 5|2525-802 Serra d’el Rei| Peniche|**Contactos:** 262 909 461 / 919 396 081|**E-mail:**tribeca@tribeca-restaurante.com | **Web:** www.tribeca-restaurante.com|**Horário:** 12h30 - 14h30 | 19h00 - 22h30| **Encerra:** segunda-feira ao almoço |**ESPECIALIDADES:** Sopa de navalheira em crosta de massa folhada Lombos de linguado frito com risotto de lingueirão Bife do lombo/vazia à Tribeca Galo do campo em vinho tinto da Estremadura Tarte tatin de maçã com gelado de macadâmia

*Para inclusão de novos restaurantes neste roteiro, consulte-nos através do telefone 262 870 050*

# Algumas sugestões para uma visita a Óbidos



Óbidos transformou-se nalgumas num século de uma vila abandonada e em decadência arquitectónica e monumental, numa das principais atracções turísticas de Portugal, que não precisará de muitas iniciativas para captar visitantes e turistas.

Em grande número os visitantes estrangeiros que não vêm com destino fixo e chegam a Lisboa e que tem o hábito de realizar um passeio pelos arredores, decide fazer a volta pelo Oeste, geralmente escolhendo Óbidos, Alcobaça, Nazaré, Batalha e Fátima. DE igual forma os visitantes portugueses e estrangeiros que circulam pelos seus próprios meios, nunca se esquecem de visitar Óbidos e guardam sempre uma boa e agradável memória.

As propostas do Roteiro da Gazeta das Caldas, desta vez dedicado ao burgo medieval e seu concelho sugere, sem querer ser exaustivo. Nas próximas edições do Roteiro dedicaremos a nossa atenção a outro concelho do Oeste:

#### VILA DE ÓBIDOS

Os historiadores remontam ao Paleolítico inferior a ocupação da daquelas terras dada a sua excelente localização sob o domínio árabe. Depois de existência de uma lagoa que lhe dava acesso. Do castro Celtibero à colonização dos fenícios e depois dos romanos, que por ali passaram e que deixaram marcas, há vestígios ainda hoje da cidade de Eburobrittium, grande urbe urbana encontrada há alguns anos.

Mas foi D. Afonso Henriques que em 1148 tomou Óbidos aos árabes, que entretanto tinha ocupado o lugar. Óbidos pertenceu posteriormente, como se diz na divulgação oficial, “ao pentágono defensivo (dos cinco castelos), do centro do reino, idealizado pelos Templários.”

Entretanto Óbidos passou a servir como prenda de casamento de reis a rainha, iniciada por D. Dinis que o ofereceu a sua esposa D. Isabel, ficando pertença da Casa das Rainhas até 1834. A reforma administrativa de D. Manuel I dá a Óbidos em 1513 novo Foral, sendo esta época muito intensa em requalificações urbanas.

Óbidos é também atingida pelo terramoto de 1755 que destruiu Lisboa “tendo ainda alterado alguns aspectos do traçado e do casco árabe e medieval”.

#### CASTELO

“Atribui-se ao Castelo de Óbidos origem romana, provavelmente assente num castro. Foi posteriormente fortificação sob o domínio árabe. Depois de conquistado pelos cristãos (1148) foi várias vezes reparado e ampliado. No reinado de D. Manuel I, o seu alcaide manda construir um paço e alterar algumas partes do castelo. O Paço sofreu fortes danos com o terramoto de 1755. No século XX estava em total ruína tendo sido recuperado para instalar a Pousada (a primeira pousada do Estado em edifício histórico).”

Mas Óbidos tem inúmeros pontos para visitar quer dentro das muralhas, quer em seu redor ou mesmo noutros pontos do concelho. Para dar algumas guias aos nossos leitores deixamos aqui a indicação de forma sumária de alguns desses pontos:

#### MUSEU PAROQUIAL - IGREJA DE SÃO JOÃO BAPTISTA

origem em 1309 a mando da Rainha Santa Isabel como gafaria ou leprosaria com uma capela dedicada a São Vicente. Em 1636 transita para esta igreja a sede da paróquia de São João Baptista do Mocharro, até aí sediada na igreja do mesmo nome localizada fora das muralhas, facto que terá dado origem a novos trabalhos de remodelação, como a pintura da abóbada da capela-mor com motivos de brutesco policromos. O terramoto de 1755 terá afectado também o templo, correspondendo a esse período a torre sineira e o actual retábulo da capela-mor, de talha rococó com uma tela representando São João Baptista.

#### PORTA DA VILA

Entrada principal da Vila, é encimada pela inscrição - «A Virgem Nossa Senhora foi concebida sem pecado original» - mandada colocar pelo Rei D. João IV, em agradecimento pela protecção da Padroeira aquando da Restauração da Independência em 1640. No seu interior encontra-se a capela-oratório de Nossa Senhora da Piedade, Padroeira da Vila, com varandim barroco e azulejos azuis e brancos (c.1740-1750) com motivos alegóricos à Paixão de Cristo, representando a Agonia de Jesus no Horto e a Prisão de Jesus.

#### PORTA DO VALE OU SENHORA DA GRAÇA

Porta de acesso à Vila pelo lado nascente, tem no seu interior uma capela-oratório dedicada a Nossa Senhora da Graça, no local onde já deveria existir um nicho com uma imagem que a tradição diz ter sido oferecida em acção de graças após o cerco de 1246 (na contenda entre D. Sancho II e D. Afonso III).

**Rua Direita** - Rua Principal - Liga a porta da Vila ao Paço dos Alcaides, onde se encontram hoje as principais lojas de artesanato, restaurantes e bares.

#### IGREJA DE SÃO PEDRO

De fundação Medieval, da sua construção inicial conserva apenas os vestígios do antigo portal gótico na fachada. Foi reformada na segunda metade do século XVI, como outras igrejas da Vila, de que subsistem o portal principal classicizante, a capela baptismal à entrada do lado do Evangelho, coberta por uma pequena cúpula reticulada assente sobre trompas concheadas, e a escada helicoidal da torre sineira.. A antiga pintura da tribuna do retábulo de finais do século XVII ou princípios do XVIII, encontra-se actualmente na parede do lado da Epístola.

#### CAPELA DE SÃO MARTINHO

Capela funerária familiar, situa-se defronte da Igreja de São Pedro. Foi instituída em 1331 pelo Padre Pêro Fernandes, beneficiado da Sé de Lisboa. No interior, coberto por abóbada nervada, encontram-se três túmulos em arcossólios ogivais, apresentando um deles uma espada esculpida. No exterior conservam-se ainda dois túmulos medievais, sendo o da direita armoriado com cinco escudos.

#### IGREJA DA MISERICÓRDIA

Antiga Capela do Espírito Santo, aqui foi fundada pela Rainha D. Leonor a Santa Casa da Misericórdia de Óbidos, segundo a tradição, ainda em 1498.

#### IGREJA DE SANTA MARIA

Igreja matriz, localizada na praça do mesmo nome, é o principal templo de Óbidos. Embora a tradição faça remontar a sua fundação ao período visigótico, transformada em mesquita no período muçulmano e novamente sagrada por D. Afonso Henriques logo após a conquista da Vila em 1148, o facto de se encontrar fora da primitiva cerca muralhada parece contrariar esta hipótese. O templo medieval foi profundamente reformado pela Rainha D. Leonor em finais do século XV, arrastando-se as obras pelo primeiro quartel do século XVI. Data desta campanha a torre sineira, adossada à fachada e coberta por coruchéu piramidal de oitavado.

#### TELHEIRO

Situado na Praça de Santa Maria, junto ao pelourinho, serviu de mercado da Vila até ao início do século XX.

#### PELOURINHO

Coluna de pedra, símbolo do poder Municipal, apresenta as armas reais e o camaroeiro símbolo da Rainha D. Leonor. Encontra-se por cima do chafariz da

*Para a elaboração deste roteiro foi utilizada a informação disponível no site do município.*

# Gazeta das Caldas

Praça de Santa Maria, mas deverá ter estado frente à Casa da Câmara (antigamente junto à Igreja de Santa Maria).

#### IGREJA DE SÃO TIAGO

Mandada construir por D. Sancho I, em 1186, possuía originalmente três naves com a entrada principal virada a poente, comunicando assim directamente com o interior do castelo. Era a igreja de uso da Família Real aquando das suas estadas em Óbidos, sendo enriquecida ao longo dos séculos com numerosas obras de arte, de que se destacava a Galeria da Rainha, obra de talha gótica.

#### ERMIDA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Situada fora de portas, na encosta do lado poente, a sua origem perde-se no tempo. A tradição afirma ter sido um templo romano dedicado a Júpiter, havendo a memória de terem existido nesta igreja várias lápides com inscrições romanas.

#### ERMIDA DE NOSSA SRA. DE MONSERRATE (ORDEM TERCEIRA)

Situada no Arrabalde, é um pequeno templo com um portal barroco, encimado pelas armas franciscanas. O interior, de uma só nave e capela-mor coberta por cúpula, destaca-se pelo seu revestimento azulejar da primeira metade do século XVII.

#### AQUEDUTO

Mandado construir pela Rainha D. Catarina de Áustria, mulher de D. João III, tem 3 km de comprimento. A Rainha custeou integralmente a sua construção, recebendo em troca a várzea, que passou a ser conhecida como Várzea da Rainha.

#### SANTUÁRIO DO SENHOR JESUS DA PEDRA

Templo inaugurado em 1747. O risco da obra é de autoria do Arq. Capitão Rodrigo Franco (da Mitra Patriarcal) e tem a particularidade de articular um volume cilíndrico (exterior) com um polígono hexagonal (interior), em planta centrada à qual se anexam três corpos (dois correspondentes às torres e outro que corresponde à sacristia). No seu programa de simetrias destaca-se o jogo de janelas invertidasA “estranha” imagem de pedra de Cristo Crucificado, em maquete própria no Altar-Mor, esteve até à inauguração do Santuário recolhida numa pequena ermida junto à estrada para Caldas da Rainha onde era objecto de grande devoção, nomeadamente do Rei D. João V.

#### MUSEU MUNICIPAL DE ÓBIDOS

A exposição permanente do Museu Municipal de Óbidos é uma viagem pela produção artística e pela devoção religiosa da história da Vila. Destaca-se a colecção de pintura dos séculos XVI e XVII, onde constam obras de André Reinoso e Josefa d’Óbidos.

#### MUSEU PAROQUIAL DE ÓBIDOS

Recentemente recuperada com o apoio da Câmara Municipal, a Igreja de S. João Baptista, localizada junto à Porta da Vila, é um dos imóveis mais simbólicos e uma referência incontornável do Património edificado em Óbidos. O Museu Paroquial de Óbidos (ou de S. João), será um ponto de encontro e diálogo entre a comunidade e as suas raízes, bem como um factor de crescimento cultural, articulando-se de perto com os restantes serviços de Museu na Vila de Óbidos.

#### MUSEU ABÍLIO DE MATTOS E SILVA

Nasceu da vontade de Maria José Salavisa reunindo a obra de Abílio de Mattos e Silva que foi pintor, cenógrafo e figurinista, nascido no Sardoal em 1908, e falecido em 1985. Apesar de não ser natural de Óbidos esta era a sua terra de eleição. Apesar de se ter revelado um artista promissor nas artes plásticas, acabou por se dedicar a uma actividade criativa cheia de grande vitalidade, ligada ao teatro e ópera.

#### GALERIA NOVAOGIVA

A Galeria NovaOgiva foi criado em Óbidos em 1970 e teve pouco mais de três anos de actividade; anos esses, porém, de grande intensidade artística, cultural, de cidadania e de liberdade. O seu fundador foi o escultor José Aurélio, que na altura residia em Óbidos.

#### GALERIA CASA DO PELOURINHO

Inaugurado em 2004, este espaço é destinado a apresentar eventos de relevância cultural, nomeadamente mostras de arte contemporânea, promovendo e estimulando a prática e os novos talentos que se vão firmando no panorama artístico nacional.

## CAMPOS DE GOLFE

#### PRAIA D'EL REY

à beira-mar e com vista para as ilhas das Berlengas, foi considerado o sétimo melhor percurso da Europa pela revista Golf World. Desenhado pelo mundialmente conhecido arquitecto americano Cabell B. Robinson, este Campo é rico na sua diversidade, proporcionando um excelente teste, quer para o golfista com handicap alto quer para o jogador muito experiente.

#### BOM SUCESSO

Este campo está inserido no projecto turístico do BOM SUCESSO – Design Resort, Leisure & Golf, um resort galaradoado com diversos prémios internacionais, classificado como um Aldeamento Turístico de 5 Estrelas e reconhecido como Projecto de Interesse Nacional (PIN) e de Utilidade Turística.

#### ROYAL ÓBIDOS

O Royal Óbidos contempla ainda a construção de infra-estruturas de lazer diversificadas como: academia de golfe; clube de ténis; spa e heath club; zona desportiva multiusos; country club com creche e sala de jogos infantis;

#### LAGOA DE ÓBIDOS

A Lagoa de Óbidos é o sistema lagunar costeiro mais extenso da costa Portuguesa. Possui uma área total aproximada de 6.9 km2 e uma profundidade média de dois metros, com cotas que vão desde o meio metro aos cinco metros. Estende-se para montante essencialmente por dois canais, para Oeste pelo Braço do Bom Sucesso, e para Este pelo Braço da Barrosa.

A sua fauna é constituída por espécies piscícolas como o robalo, o linguado, a solha, o rodvalho, a dourada, a choupa, a tainha, e ainda outras espécies como a amêijoa, o berbigão, o mexilhão, o camarão, o polvo, a enguia, e o caranguejo verde, entre outros.

A comunidade avifaunística é o grupo que, ao nível da fauna, representa o papel ecológico mais relevante no ecossistema. Foram identificadas espécies, entre outras, a garça real, pato-real, ostraceiro, perna longa, maçarico real, garajau, garça boieira, garça-branca-pequena, gaivinha de bico preto.

## TRILHOS TURÍSTICOS - PASSEIOS PEDESTRES

#### Percurso dos Patos Reais | Lagoa de Óbidos

#### Percurso do Ninho da Cegonha

#### Parque Cinegético de Óbidos / Parque da Vila

Eco-pista / Rent-a-bike
A Ecopista foi recentemente inaugurada e tem uma distância de aproximadamente oito quilómetros. Um percurso entre a vegetação natural e o rio Arnóia, a Ecopista de Óbidos é imperdível para os verdadeiros amantes da natureza e dos passeios a pé ou em bicicleta. Com a chegada do Verão, este local é uma excelente opção para um passeio.