

Gazeta das Caldas insere nesta edição mais um roteiro dos restaurantes da região que recebem o nosso jornal semanalmente, desta vez com os destaque 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 agradarão 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 novas 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, significa 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 apostava 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 tratamento, 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!



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.antonioapadeiro.com | **ESPECIALIDADES:** Polvo assado no forno c/ batata doce, Perdiz na Púcara, Frango na Púcara, Cabrito no Forno, Bacalhau com cobertura de migas broa e farinheira, Açorda de Camarão

ALFEIÇERÃO

Marcampo

Cozinha Popular | Morada: Rua 25 Abril 25/29 | 2460-162 ALFEIÇERÃO | 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 - ALFEIÇERÃO | Contactos: 262999283 | 262999067 | **ESPECIALIDADES:** Sopa da Pedra, Bacalhau à Viamar, Refeições Diárias / Económicos, 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, Enopado 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 Carvalhal | Carvalhal | 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 24; resto do ano só funciona ao fim-de-semana | **ESPECIALIDADES:** peixe e marisco

CADAMAL

O Garcia da Serra

Cozinha Regional Portuguesa | Morada: Rua 1º 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 831512 / 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 n.º30 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 - 2H00 | **ESPECIALIDADES:** Bifes, Francesinhas, Marisco

O Convívio

Cozinha Popular | Morada: Rua do Sacramento, N.º 25 | Caldas da Rainha | Contactos: 262 831644 | Horário: 8H00 - 24H00 | **Descanso Semanal:** Domingo | **ESPECIALIDADES:** Choquinhas da Lagoa à Bordalo Pinheiro, Sabores do mar à Convívio, Fofinhos de bacalhau com esparragado, Poupinhos, Crepes de Peixe

O Cortiço

Tradicional Portuguesa | Morada: Bairro do Machado n.º1 | Estrada de Tornada - 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 | **Antares 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 - Saír 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 - 24H00 | **ESPECIALIDADES:** Maionese de Lagosta, Cozido à Portuguesa, Lagosta Suada, Sapateira Recheada, Bife à Robin, Lombinho 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 - Vidas | Contactos: 262930630 | Horário: 7H30/1H00 | **Descanso Semanal:** 2ª Feira | **ESPECIALIDADES:** 3ª Feira - Feijoada à Transmontana | 4ª feira - Mão de Vaca com Grão | 5ª Feira - Frango Grelhado | 6ª Feira - Cozido à Portuguesa

Lisboa - Buffet Grill & Caffe

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 | Horário: 7H00 - 24H00 (aberto também ao Domingo) | **ESPECIALIDADES:** Serviço Buffet: Bacalhau com Natas, Arroz de Pato, Borrego Assado no Forno, Lombinhos de Cherne c/ molho de Camarão

Maratona Restaurante Café Lounge-bar

Cozinhas do Mundo | Morada: Praça 25 de Abril, n.º 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:** Trouxa 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 n.º1A Nadadouro | Horário: das 8h às 24h | Contactos: 968626981 | **Descanso Semanal:** 4ªfeira | **ESPECIALIDADES:** Enopado 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, Feijoada 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, Bacalhau c/ Natas.

O Páteo dos Amigos

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

Tijuca

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua de Camões n.º 89 | **Contactos:** 262 824255 | 965697891 | **Horário:** 9H00 / 24H00 | **Descanso Semanal:** Abril a Outubro - 4ª feira | Outubro a Abril - Domingo | **ESPECIALIDADES:** Caldeirada de Peixe, Jaquininhos com Arroz de Grelas, Cozido à Portuguesa, Bifeiro 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.restaurantetelheiro.com> | **E-mail:** telheirorainha@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.restaurantescaldas.com> | **E-mail:** restepaulo@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 Fragueteiro, 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, peixinhos de coentradã 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, Peixinhos 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.restaurantearcaide.co | **Descanso Semanal:** 4ª feira | **Horário:** 12H00 - 15H00 | 19H00 - 22H30 | **ESPECIALIDADES:** Requinte de Bacalhau, Bifinhos de Tamboril c/ arroz de passas, Tornedo recheado com queijo da Serra, Lombo de javali brazeado 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 - 22H30 | **Descanso Semanal:** Domingos | **ESPECIALIDADES:** Tornedo 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 Poço.

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 | 19H30-22H30 | **ESPECIALIDADES:** Naco à Poço, Lasanha do Mar, Lasanha Vegetariana, Arroz Selvagem, Bacalhau c/ Castanhas

Restaurante O Traçadinho

Cozinhas do Mundo | **Morada:** Estrada da Cabeleira, N.º 44/2510-018 Cabeleira | **Contactos:** 262 959 489 | **Coordenadas GPS:** 39°20'49.34"N | 9°85'55.12"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 alhão, Bacalhau desfiado com grelas e broa, carrihada 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:** Só pratos de peixe, Alfaquique com açafrão de ovos, Caldeirada, Cancarro, Robalo à moda de Peniche

Tribeca

Restaurante-Brasserie | **Morada:** Av. da Serrana, 5 | 2525-802 Serra d'el Rei | **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 atrações 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 daquelas terras dada a sua excelente localização em relação ao mar, bem como a existência de uma lagoa que lhe dava acesso. Do castro Celta ao colonização dos fenícios e depois dos romanos, que por ali passaram e que deixaram marcas, há vestígios ainda hoje da cidade de Euburobritum, grande urbe urbana encontrada há alguns anos.

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

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 outros 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 Mocarro, 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 camareiro símbolo da Rainha D. Leonor. Encontra-se por cima do chafariz da

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