

IVA de 23% - O garrote da restauração em Portugal

A França, tal como todos os países mediterrânicos, é afamada pela sua alimentação e restauração, que é uma mais valia comum a estes países. No nosso caso, a maioria dos turistas também é atraída pela nossa comida e a maioria dos portugueses que trabalha, pelo menos toma uma refeição diária num bar, café, restaurante, ou cantina.

Este sector criou e mantém também muitas dezenas de milhares de trabalhadores, que desenvolvem uma actividade de bens transaccionáveis que captam divisas e que operam no mercado com valores de elevada incorporação nacional.

É, pois, absurda, para não chamar outra coisa, a decisão do actual governo em agravar o IVA da restauração para 23%, o que está a inviabilizar o desenvolvimento deste sector, para não dizer que o está a destruir, sabendo que tem um potencial enorme para a valorização do país.

A manutenção desta taxa nos 23% vai destruir emprego e empresas. E isso não é aceitável, por mais grave que a crise seja, porque estas empresas operam no mercado nacional sujeito a restrições que ainda vão dificultar ainda mais a sua vida. Esta taxa tem de ser diminuída, o que é defendido quer pelos proprietários, clientes e mesmo pela grande parte dos economistas.

JLAS

O que mudou no Turismo e em quase todas as outras indústrias do mundo?

No saber popular dizem que aqueles que vivem no passado limitam o seu futuro. Este facto tornou-se mais do que evidente no Turismo e em todas as outras indústrias que não se souberam atualizar, no presente, para um futuro muito próximo. O crescimento acentuado e repentino das tecnologias de informação têm provocado alguns desequilíbrios empresariais e sociais. Caso não acredite, reflita no que tem acontecido nos últimos anos. Veja o que aconteceu a alguns dos principais bancos que foram à falência devido a uma incorreta informação baseada em dados irreais. Assistimos a uma revolução imparável na maneira como nos relacionamos e comunicamos. Primeiro devido ao aparecimento da Internet, depois ao aparecimento de meios móveis, ainda se encontra a decorrer a digitalização de conteúdos e ao mesmo tempo que isto tudo, decorre o aparecimento e democratização de software livre. Estas mudanças estão na origem das empresas mais poderosas da atualidade (Ex: Google, Apple, Amazon e Facebook). Um sinal claro de mudança no turismo, é o aparecimento de um novo player nesta indústria. A Google em 2011, avançou com a compra da ITA software. Esta empresa, é um importante fornecedor de soluções para companhias aéreas e agências de turismo. A plataforma de dados da ITA é considerada uma importante fonte de informações para a indústria de aviação, usada por companhias aéreas, agências de viagens e outros sites. Os seus concorrentes, temem que a Google crie uma plataforma de venda e planeamento de viagens. O que desta forma se pode tornar realidade num futuro próximo, muita coisa vai mudar no planeamento e venda das viagens. Relembro que em 2007 o comércio eletrónico de viagens em Portugal, alcançou receitas superiores a 200 milhões de euros. Recentemente em 2011, as reservas online bateram outro record. Segundo o mais recente World Travel Monitor, da IPK Internacional, este tipo de reservas pela primeira vez, somaram mais de metade das vendas de viagens na Europa (55%).

No entanto, as organizações não têm conseguido acompanhar o ritmo a que tudo acontece. Não conseguem fazer mudanças organizacionais com a mesma velocidade a que a informação circula atualmente. Estamos na era da informação. A Indústria do Turismo não esteve imune a esta movimentação da informação. Os mercados estão em mudança, os hábitos de consumo alteram-se e muitas empresas necessitam de se adaptar. O digital e o aumento da largura de banda, já mudou as nossas vidas. O crescimento das relações comerciais online e do comércio eletrónico, é exponencial.

Há bem pouco tempo, quando queríamos efetuar uma compra de uma viagem para um dado destino turístico, dirigíamo-nos a uma agência de viagens e esta fazia-nos algumas propostas e nós escolhíamos o destino que mais nos agradava de acordo com os folhetos que nos eram apresentados. Neste momento, a maior parte das pessoas visitam os destinos online comparando-os entre si. Escolhem os meios de visita de acordo com o que querem gastar, utilizando para isso motores de comparação de preços (Ex: viagens e alojamento), falam com nativos no Facebook, partilham e pedem opiniões aos amigos no Twitter. Vão aos sites de compra em grupo como Groupon, para ver se possuem algum voucher disponível, de acordo com as suas necessidades e a menos de metade do preço real do serviço. De seguida, planeiam sozinhos a viagem e compram o transporte numa companhia low-cost. Em todo este processo claro que ficam atentos aos comentários do TripAdvisor e evitam os estabelecimentos menos cotados e com menos avaliações, votos ou comentários. Quando chegam ao local já conhecem antecipadamente o sítio e já sabem que lugares querem visitar, deixando pouca margem de manobra aos comerciantes locais à chegada. Tiram fotografias e partilham instantaneamente a experiência online nas redes sociais e blogs, com dados de referência geográfica que podem ser consultados em todo o mundo e em qualquer língua. É uma realidade diferente, este processo pode ter um efeito estrondoso em determinados estabelecimentos ou ser completamente desastroso para outros. Os comerciantes têm de contratar profissionais para a gestão destas novas tecnologias, não colocando em causa o seu futuro. Estima-se que nos próximos anos apareçam mais de 200 novas profissões relacionadas com as novas tecnologias ou a internet e que muitas outras se extingam. Não pense que isso vai demorar, estamos a falar de um horizonte temporal relativamente curto, cerca de 2 a 3 anos. Sabia que os consumidores da internet, são mais ricos, novos, com mais educação do que a população geral e compram mais online?

As pessoas das organizações têm de acordar para esta nova realidade e para isso também devem contribuir as escolas com formação. A título de exemplo, a Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste procura colocar os seus alunos em contacto com esta nova realidade, quer através do aparecimento de novos cursos, quer através de ações extracurriculares, serviços ou workshops com entidades externas. No entanto, muito há ainda a fazer, pois a informação atualmente circula a uma velocidade estonteante. Este é um novo desafio para a elaboração e divulgação dos diferentes destinos turísticos.

Miguel J. Costa
miguel.costa@primeon.com

ROTEIRO GASTRONÓMICO DO OESTE Outono 2012

ALCOBAÇA

Restaurante António Padeiro

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua Doutor Maur Cocheril 27 | 2460-032 ALCobaça | **Contactos:** 262582295 ou 262507651 | 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 farinheira, 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 / 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, 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

Suputra 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

PIZZARIA PORTOBELLO

Cozinha Italiana | Morada: R. Cândido dos Reis, 24 r/c Dtº. (no cais) | **Contactos:** Tel. 262 980 256 | **Horário funcionamento:** 13H00 às 15H00 e 19H00 às 22H30 | **Descanso semanal:** 2º feira e terça ao almoço. | **Especialidades:** Pão de Alho, Pizzas, Pastas (lasanhas bacalhau, salmão, vegetariana, bolonhesa, camarão),Bife do lombo, crepes, saladas

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

CADAVAL

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, Queixadas de Porco.

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 – 2H00 - Domingo estamos abertos das 11H00 – 23H00| **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 |Guísado|**Contactos:** 262877145|**Descanso Semanal:** terça-feira |**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, 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 - Vidais | **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 & 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 | **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, nº 15 | 2500-110 Caldas da Rainha, Portugal| **Contactos:** 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:** 4ªfeira |**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, 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 – 2º 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, Doces Regionais

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

Quem passa por Alcobaça...

O Recanto
Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua da Alegria, nº 23 r/c Dto.12500-151 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 282 559 - 966 203 625|**e-mail:** geral@restauranterecanto.com |**Ementa do dia:** 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; 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 às15H30 | **DescansoSemanal:** Domingo |**ESPECIALIDADES:** Tapas, Petiscos,Vinhos

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

Poço do Zé
Cozinha Tradicional Portuguesa|**Morada:** Largo Sta. Helena, 4|A-dos-Francos| **Contactos:** 262949222|**Horário:** Aberto todos os dias 07h30 às 00h00 | **Descanso Semanal:** 2ª Feira ao jantar |**ESPECIALIDADES:** Frango assado, Bacalhau à casa, Entremeada de vitela grelhada, Entrecosto com migas.

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: 39224´28" N 9º6´40" W. |**Contactos:** 262842377 917529440 926812110 **e-mail:** geral.rosabrava@gmail.coM | **Facebook:** Jardim-dArte-Rosa-Brava | **Horário:** das 10 às 22 horas todos os dias excepto 28s feiras | **ESPECIALIDADES:** Sopa peixe ou gaspacho; bacalhau ou polvo; tornedó novilho; gelado rosa brava.

Sabores D'Itália
Cozinhas do Mundo|**Morada:** Praça 5 de Outubro, 9 / 40 |**Contactos:** 262 845600 |**Horário:** 12h30 – 14h30|19h00 – 22h00 |Sábados até 22h30|**Descanso Semanal:** 2ª feira|**ESPECIALIDADES:** Lombinhos de Porco c/pêra rocha e castanhas, Folhado de Gambas com Boletos, Crepe de figo congelado com vinho Moscatel

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

O Selim
Cozinha Regional e tradicional |**Morada:** Rua do Parque 17 2500 Caldas da Rainha |**Contactos:** 262841122 |**Descanso Semanal:**Encerra às 5as feiras | **ESPECIALIDADES:** Bife Selim, Cozido à Portuguesa e Arroz de Tamboril.

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

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 Grellos, 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:** 2ªfeira | **ESPECIALIDADES:** Polvo na Telha, Bacalhau à lagareiro, Picanha à telheiro, Cozido à Portuguesa (5ª feira), Sopa da Pedra (6ª feira), Caldeirada (Domingo)

“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:** Todo o dia | **ESPECIALIDADES:** Sopa de cação, Sarapatel, Alhada de cação, Pezinhos de borrego, Sericaia, Encharcada, Sopa dourada.

Óbidos

Alcaldaria - 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, Tornedó 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:** Domingo ao jantar |**ESPECIALIDADES:** Tornedó 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:** pocossabores@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. **Menu especial com nomes de grandes autores portugueses**

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:** Costoletas de borrego com alho e hortelã, Supremo de frango e chutney de pêra rocha, 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.vul| **Horário:** 12h – 15h / 19H – 23 H |**Descanso Semanal:** 6ª feira| **ESPECIALIDADES:** Só pratos de peixe, Alfaquique 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



Alcobaça será o povoado da região Oeste com maior reminiscência histórica, tendo sido habitada na Antiguidade pelos romanos, mas a denominação com que hoje é conhecida, pode ser da responsabilidade dos árabes, que a ocuparam posteriormente.

A tal crença não será alheia a forma como se formou o topónimo de Alcobaça, com outros que proliferam por ali como Alfeizerão, Aljubarrota, Alpedriz, etc.

Alcobaça foi reconquistada no início da Portugalidade, tendo sido doada aos monges Cistercienses por D. Afonso Henriques, com o intuito de que a terra fosse amanhada, o que viria a acontecer de forma exemplar. Os monges conseguiram alargar os seus domínios, chegando a um território imenso que ia de Aljubarrota a Alvorninha a leste até S. Pedro de Moel e S. Martinho do Porto a oeste. Diz-se que a criação das Caldas da Rainha, na fronteira sul de S. Martinho/Alvorninha se deveu ao intento de D. João II limitar o alargamento dos seus domínios aos Monges.

Contudo, o papel dos monges e do Mosteiro de Alcobaça, naquilo que se chamaram os Coutos de Alcobaça, foi fundamental, pois para além da sua acção religiosa e cultural, teve um papel económico e social do qual ainda hoje se verificam os resultados.

Alcobaça, quer a cidade como todo o concelho, reúne um património de incomensurável valor, que se recomenda a visita, muito para além do Mosteiro.

Neste nosso roteiro pelo concelho de Alcobaça, que se segue aos anteriores, que percorreram Caldas da Rainha e Óbidos, tentaremos de forma sumária dar algumas indicações úteis aos nossos leitores de pontos fundamentais para o conhecer melhor.

Comecemos então pelo Mosteiro de Alcobaça ou de Santa Maria de Alcobaça, começado a construir em 1152, depois do rei Fundador ter doado muitas terras a S. Bernardo, no cumprimento de uma promessa aquando da conquista de Santarém. O Mosteiro é monumento nacional desde 1910 e Património da Humanidade da UNESCO desde 2007. Merece uma vista, onde se destaca a própria arquitectura do gótico, sendo a igreja no corpo central verdadeiramente monumental. Também os túmulos de Inês e D. Pedro, são uma marca forte da nossa história. No mosteiro também se podem encontrar os túmulos reais de D. Afonso II e Afonso III, bem como de outros membros da família real da 1ª Dinastia.

Frente ao Mosteiro e no cimo da cidade vêm-se as ruínas do Castelo de Alcobaça que tem uma vista soberba do Mosteiro e da Serra dos Candeeiros ao fundo.

Mas recomenda-se igualmente uma visita pelas ruas do burgo antigo, algumas recuperadas recentemente, onde se pode encontrar doçaria conventual, artesanato, bem como outros produtos que farão recordar Alcobaça.

Em termos culturais Alcobaça dispõe ainda do Museu Raul da Bernarda, que até há pouco albergou a exposição do espólio cerâmico da fábrica com o mesmo nome, bem como o museu criado mais recentemente no centro da cidade pelo escultor José Aurélio (encerrado presente-mente à espera de novas decisões).

Adquirido pela Câmara o Museu Raul da Bernarda tem sido palco de exposições de produtos locais, como dos trajes do rancho de Alcoa alusivos à louça de Alcobaça.

O Armazém das Artes é o nome do espaço reconstruído por José Aurélio, escultor filho da terra, que doou um significativo conjunto de obras de sua autoria e de outros artistas, que abrangem várias épocas e fases da sua vida.

O “ Armazém das Artes começou por ser a “oficina danada”, onde se trabalhavam engenhos e metais, depois recebeu cavalariaçs e serviu de apoio a actividades agrícolas, para, após grandes obras no subsolo, ao nível do Rio Baça, encanado no princípio dos anos ’40, passar a armazém de vinho” transformado segundo o arquitecto num “projecto multifacetado, pelos “materiais” que irá propor, pela variedade das aptidões dos seus espaços, pela complementaridade de acontecimen- tos que atrai. Por tudo isto, será um ponto forte de uma rede que aguarda uma concretização de conteúdos na vizinha e insubstituível abadia cistercense.”

Alcobaça ainda possui outros embriões de futuros museus, mas que hoje estão à espera de melhores dias. Falamos do Museu do Vinho “criado em 1968, instalado numa antiga adega de 1875, podendo mostrar uma colecção de 1.500 peças, alfaias agrícolas, máquinas e objectos ligados à viticultura desde o século XVIII”. O governo encerrou-o sem aviso há cinco anos e agora aguarda-se a sua cedência à Câmara de Alcobaça. A intenção é que o espaço acolha um restaurante – explorado por privados ou por uma qualquer instituição da sociedade civil – e ganhe uma nova vida.

Há ainda o Museu Monográfico do Bárrio com achados arqueológicos provenientes das escavações arqueológicas de Parreitas e o Museu dos Coutos que “tem como campo de estudo e de intervenção a região que se estende da Serra dos Candeeiros até à foz do rio Alcoa e que encerra relevantes marcas da relação multiseccular e transconcelhia entre esta região e o Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, bem como aspectos significativos da actividade anterior ou posterior à presença cisterciense”.

A nível privado também dispõe do Museu do Vidro, integrado na Fábrica Atlantis, situada no Casal da Areia, onde os visitante também podem fazer compras dos produtos Atlantis/VistaAle- gre e até Bordalo Pinheiro. Mas o turismo industrial tem ainda no concelho de Alcobaça vários exemplos como a empresa António Rosa Cerâmicas na Maiorga e a Arfai na Tojeira – Prazeres de Aljubarrota.

Em termos patrimoniais arquitectónicos e naturais o concelho é muito rico. A título de exemplo indicados alguns dos locais que merecem uma visita para o leitor mais interessado nestas áreas: O Convento de Cós, onde periodicamente se realizam eventos culturais, como as igrejas da Vestiaria, Turquel, Aljubarrota e Évora de Alcobaça, são boas razões para uma deslocação. Mesmo na cidade de Alcobaça, para além do Mosteiro, o visitante pode procurar a Igreja da Misericórdia, a Ermida de Nª Sª do Desterro a Capela de Nª Sª da Conceição.

O concelho de Alcobaça é tocado pelo mar em duas das suas pontas, uma onde se destaca S. Martinho do Porto, com a sua bela baía. Nos últimos anos foi prendada com várias obras, propostas pelo Arq. Alcobacense Gonçalo Byrne, que lhe deram uma maior qualidade. Mais a norte podemos encontrar as praias de Água de Madeiros, Pedra do Ouro, Polvoeira e Paredes de Vitória. Ainda na freguesia de Pataias podemos também visitar a sua Lagoa, uma zona húmida entre pinhais.

(Roteiro construído com informação proveniente de diversas fontes, entre as quais wikipedia, roteiros turísticos, etc.)

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