



Gastronomia e Vinhos no Oeste 2016

Gazeta das Caldas

Este suplemento é parte integrante da edição nº 5135 da **Gazeta das Caldas** e não pode ser vendido separadamente.

Lotas da Nazaré e Peniche: diferentes realidades na primeira venda do pescado

Os portos são mundos cheios de vida e de histórias. Nazaré e Peniche vivem realidades diferentes, mas o processo de primeira venda do pescado é semelhante: os barcos chegam ao cais da lota, descarregam o peixe, que é pesado e catalogado para, depois, ser colocado a leilão. Aí os compradores (que têm de estar registados) accionam um telecomando quando querem licitar. *Gazeta das Caldas* convida-o a embarcar numa viagem às lotas da região.

Isaque Vicente
 ivicente@gazetacaldas.com

Há várias artes de pesca, da artesanal ao arrasto, passando pelo cerco ou pela longíqua. Cada uma tem as suas especificidades – como horários, técnicas, duração, escalas e materiais –, mas na hora de fazer a primeira venda de peixe, o processo é semelhante para todas. Mal chega ao cais, o peixe é descarregado nas zorras (carros) e levado para a talonagem, onde é pesado e catalogado. Daí segue para as passadeiras, que passam à frente da bancada dos compradores que o podem licitar através de um comando remoto.

Depois é estacionado no parque de entregas, de onde é levantado pelos compradores, que são na sua maioria grossistas, havendo também proprietários de restaurantes e comerciantes locais.

Aos vendedores (os pescadores), as lotas facturaram as caixas, o gelo e uma percentagem sobre a venda do pescado, que depende da arte. Os compradores é cobrada uma taxa.

A exploração das lotas é da responsabilidade da Docapesca, que serve como fiel depositária do pescado, nunca como sua proprietária.

Na Nazaré a primeira lota terrestre foi criada em 1958 num edifício onde é hoje o centro cultural da vila. Antes era no areal que se comercializava o pescado, num tempo em que nem sequer havia porto e os barcos eram puxados a bois.

Desde 1987 que a lota nazarena funciona no porto e nela trabalham 14 funcionários na explora-



Em Peniche o peixe é descarregado para a lota onde há painéis electrónicos para o leilão do peixe



Em Peniche o peixe é descarregado para a lota onde há painéis electrónicos para o leilão do peixe

ção e oito na parte administrativa.

No porto existem sete armazéns de comerciantes e de pescadores. Há uma marina, um mini-mercado, um restaurante, uma escola profissional e duas bombas de abastecimento para embarcações. A lota tem uma câmara frigorífica e uma máquina de gelo. A arte com maior expressão é o arrasto e ainda não é feita a venda on-line. Na Nazaré existe apenas um painel de venda.

Em 2014 foram descarregadas nesta lota 3,2 mil toneladas de peixe no valor de 7,2 milhões de euros. No ano seguinte o volume de pescado subiu para 4,4 mil toneladas e o valor para 8,7 milhões de euros.

UM PORTO COM O TAMANHO DE 110 CAMPOS DE FUTEBOL

Já em Peniche a primeira lota em terra data da década de 40 do século passado, tendo sido estabelecida neste local desde 1987.

Aqui existe um cais para os barcos de pesca de cerco e outro para as restantes artes. No porto há 55 armazéns de comerciantes e 154 de aprestos, o CETEMARES (Centro de Investigação e Desenvolvimento, Formação e Divulgação do Conhecimento Marítimo da Escola Superior de Tecnologias e Turismo do Mar de Peniche), a plataforma de transformação do pescado, duas associações de armadores e uma fábrica de gelo.

Também aqui existem duas bombas de combustível. No porto localiza-se ainda o Clube Naval, a fábrica de farinha de peixe, a zona da marina de recreio e uma zona de estaleiros navais.

Nesta lota, onde trabalham 22 funcionários e 9 administrativos, existem duas câmaras frigoríficas e dois painéis de venda, que permitem realizar duas vendas em simultâneo. Além disso, tem um circuito interno de televisão para a bancada, que transmite em di-

recto para os compradores os peixes a leilão.

Mas Peniche impressiona, não só pelo tamanho do porto e da lota, mas também pela quantidade e diversidade de peixes apresentados.

Inserida num porto com uma área total a rondar 110 hectares (dos quais 43,5 de área terrestre e perto de 67 de área molhada)

– o equivalente a 110 campos de futebol –, a lota recebe entre 85 e 95 embarcações todos os dias, sendo a pesca artesanal a mais expressiva. Em termos de compradores, são mais de 120 diariamente e aqui dividem-se por duas bancadas. Já tem venda on-line, mas esta ainda não tem um peso significativo no total do peixe comercializado.

Em 2014 na lota de Peniche foram descarregadas cerca de 10,6 mil toneladas de pescado avaliadas em 27,9 milhões de euros. No ano seguinte, 9,7 mil toneladas descarregadas no valor de 27,9 milhões de euros. Portanto, em 2015 menos 900 toneladas conseguiram valer mais 36 mil euros do que as 10,6 mil de 2014.||



A lota da Nazaré fica também junto ao porto

PUB.

**ADEGA DE
ALCOBAÇA**

Loja Segunda a Sexta das 08:30 às 19:00
Sábado das 09:00 às 12:30

Vicente e Maria almoçam fora todos os dias e têm um roteiro de restaurantes para partilhar

Vicente Galinhias e Maria Celina Cabral são ambos reformados, vivem na Foz do Arelho e almoçam fora de casa, conhecendo, por isso, quase todos os restaurantes da região. Estão, por isso, em condições de guiar o leitor por um autêntico périplo gastronómico por vários restaurantes oestinos, que estão na lista dos seus favoritos.

Natacha Narciso

nnarciso@gazetacaldas.com

Vicente Galinhias e Maria Celina Cabral vivem há uma década na Foz do Arelho, onde gozam a sua reforma. Ele era oficial da Marinha e ela trabalhou no Ministério do Exército. Ele é alentejano e ela lisboeta, mas como os avós dela eram da Foz, esteve sempre ligada a esta zona.

"Sempre gostámos de comer fora. Já em Lisboa conhecímos bem vários restaurantes, assim como em Sesimbra, no Meco e no Alentejo", disse o casal, que gosta sobretudo de comida tradicional portuguesa e que percorre todo o Oeste em busca dos melhores pratos e de doses bem servidas.

Este hábito, adquirido há vários anos pelo casal, prende-se com o facto de terem contabilizado as idas aos supermercados, a energia, o tempo e o trabalho que dá fazer as refeições e terem concluído que compensa mais ir tomar as refeições aos restaurantes.

Como tal, só ao domingo é que comem em casa. Sabem quais são os dias de folga dos seus estabelecimentos favoritos e assim estabelecem um roteiro que inclui vários concelhos do Oeste.

O roteiro altera-se no Verão. Não só porque alguns espaços mudam os dias de folga, mas também porque muitos estão mais cheios dado a influxo de turistas. Na maioria das vezes aproveitam para procurar as melhores iguarias e para passear e sempre que possível até evitam as auto-estradas de modo a conhecer as localidades e o que os seus restaurantes oferecem. E se para Vicente Galinhias é importante que um restaurante tenha bom vinho, pão, azeitonas **"e uma sopa bem feita"**, para Maria Celina há outros factores a ter em conta além dos pratos. Gosta de ter espaço na mesa pois não é nada fã de ver pratos e

travessas sobrepostos. Assim como aprecia espaços bem iluminados **"para ver bem o que estou a comer"**. É também ela que, sempre que se justifica, vai destacar as melhores sobremesas.

Vicente Galinhias e Maria Celina Cabral também organizam almoços-convívio para amigos, familiares e elementos que pertenceram à Marinha. É por fazerem estes périplos que sabem sempre onde são os melhores locais para receber grandes grupos e, muitas vezes, os seus amigos pedem-lhes conselhos sobre onde hão-de ir comer.

SEGUNDA-FEIRA: VITELA ASSADA EM SALIR

À segunda-feira o casal vai por norma almoçar ao "Nascer do Sol" em Salir do Porto. Entre os vários pratos destacam a vitela assada, mas quem lá for à quarta-feira então terá que provar o cozido à portuguesa. **"É o Joaquim, o proprietário, que sabe fazer este prato! Até porque tem carne e enchidos de muita qualidade, com fornecimento próprio"**, contaram, destacando o facto de estar bem feito e de ter carnes muito saborosas.

Maria Celina destacou ainda o Molotov que é servido com molho de caramelo ou de morango. O casal explicou que esta é uma sobremesa muito requisitada pois **"às vezes, quando ligamos a reservar, é preciso pedir para nos guardarem pois ela desaparece depressa"**. À terça-feira vão ao "Zé da Génia" que fica na Junqueira (Cela - Alcobaça). Habitualmente comem as queixadas que vêm acompanhadas por batata no forno ou esparguete e legumes. Às vezes variam e comem a caldeirada de bacalhau **"que é muito bem feita, sem exagero de sal"**. Salientam ainda a sopa do campo, que leva carne **"e que é muito saborosa"**.

Vicente Galinhias e a sua mulher recomendam qualquer prato deste restaurante e ate sabem a ementa de cor. **"Quem lá for, não se vai arrepender. É tudo muito bom"**, disseram. Quarta-feira é o dia de ir ao restaurante Casal Frade, na Mata de Porto Mouro (Sta. Catarina). Este espaço **"que tem uma visita para a serra maravilhosa"**, oferece sempre três especialidades, além dos pratos do dia: o polvo à lagareiro, o bacalhau à lagareiro e o coelho grelhado.

"Têm também óptimas sobremesas e uma boa garrafeira", disseram, salientando a sobremesa Doce do Amor. Esta é feita com maçã caramelizada, pudim, claras em castelo e ainda creme de caramelo ou doce de morango à escolha. O único defeito, disse Maria Celina, **"é não terem arroz doce, apesar de muita gente lhes perguntar"**.

por ele". O espaço tem uma sala grande, ideal para receber grupos.

QUINTA-FEIRA: BACALHAU EM SANTA SUSANA

À quinta-feira é dia de ir ao Retiro dos Amigos a Santa Susana. **"É tudo bom: o polvo à lagareiro, a fritada, o bacalhau com natas e o bacalhau da casa"**, disseram. Na sobremesa Maria Celina salienta as peras bêbedas, dando que estas **"são muito bem confeccionadas"**.

O casal também chamou a atenção para as entradas que se vendem naquele restaurante pois para além dos ovos de codorniz, também há queijo fresco feito na Escola de Agronomia de Santarém.

Segue-se uma das recomendações que fica mais distante, mas que **"vale a pena"**, dizem. O restaurante chama-se Casa Velha e fica no Casal de Vale Ventos, na Serra de Aire e Candeeiros e é melhor ir durante a semana pois aos fins de semana **"está sempre cheio"**. Da ementa salientaram o bacalhau cozido com grão e a caldeirada de cabrito ou de borrego. Mas a maior especialidade da casa serve-se à sexta-feira: mão de vaca com grão. O casal salientou que este restaurante também vale pelo passeio para lá chegar e também pela **"fabulosa"** vista sobre a serra.

tamboril. **"Já lá fizemos dois grandes almoços que correram muito bem"**, contaram.

Quando calha a comer mais perto de casa também recomendam uma ida ao Nadadouro à Toca do Pescador, onde Maria Celina e Vicente gostam de comer marisco. **"Têm sapatheiras e ameijoa boa"**, destacaram, sem esquecer os vários pratos de peixe grelhado, o ensopado de enguias ou as enguias fritas.

OUTRAS SUGESTÕES

Este périplo pelo Oeste vai terminar entretanto, mas não sem antes o casal da Foz fazer mais algumas sugestões, daquelas que ficam fora das maiores localidades. "O Cabeço", por exemplo, situado na Maiorga (Alcobaça) fica **"num sítio bonito, apesar de não ter um caminho fácil"**, contam. Trata-se de uma casa antiga que foi recuperada e no seu restaurante **"a comida é muito agradável"**. Destacaram a sopa de peixe, os pratos de peixe frito com arroz de tomate e os lombos de vitela. Maria Celina diz que oferecem **"sobremesas maravilhosas"**, tendo salientado a mousse de maracujá e o suspiro com pannacotta. Também recomendam "Os Queridos" onde se destaca a montra de peixes pois **"servem bem"**, assim como "O Paraíso" no Coto, que gostam mas que **"está sempre cheio"**. Quando lhes apetece grelhados, nada como ir à Taberna do Manelvina (Cruzes) ou ao Cruzeiro (Guisado), ambos na freguesia de Salir de Matos.||



Alguns dos restaurantes referidos pelo casal e que se situam por todo o Oeste

PUB.

CAFÉ · RESTAURANTE · LOUNGE BAR

maratona

EST 1966 · CALDAS DA RAINHA

Muito obrigada pela sua confiança!

Praça 25 de Abril n.º 15
Caldas da Rainha
T. 262 84 14 83
info@maratona.pt
www.maratona.pt
fb.com/maratona.caldas

50 Anos
O SEU CAFÉ
DESENHO: MARIA CELINA CABRAL

Sushi fish

CERTIFICADO DE EXCELENCIA tripadvisor

O melhor sushi da zona oeste!
O Peixe sempre fresco. Ambiente tranquilo e staff fantástico. Dos melhores que já provámos. in Tripadvisor

Avenida do Mar, 95b, Baleal, Portugal
Reservas: +351 926 498 328
aberto todos os dias 19h - 00h

facebook.com/sushifish.baleal
instagram.com/sushifish_baleal



A moda das fotografias que nos deixam com água na boca

É uma moda recente, mas que tem conquistado as mesas de todo o mundo. #instafood e #foodporn são das hashtags (etiquetas) mais populares do Instagram, a rede social de eleição para publicar fotografias de comida.

Já não é só nos blogues que se encontram imagens que dão água na boca. Cada vez mais, qualquer pessoa, pode fazer da sua conta no Instagram (por exemplo) um verdadeiro desfile gastronómico. Mas atenção: tirar boas fotografias de comida não é tarefa fácil e exige uma certa dose de ciência. Conheça alguns truques.

Maria Beatriz Raposo
 mbraposo@gazetacaldas.com

Não há tempo para muitas tentativas, caso contrário a comida arrefece. Esta é uma das principais dificuldades da arte de fotografar comida, seja ela feita por profissionais ou amadores. O bom aspecto da refeição pode durar poucos minutos e, depois desse tempo, a fotografia já não é tão apetitosa. Basta imaginar um gelado, que não leva muito tempo até começar a derreter.

Em casa ou num restaurante, o ideal é um lugar junto à janela. É que a luz natural (de preferência a incidir lateralmente) é meio passo para uma boa fotografia e uma ferramenta essencial para se conseguir uma imagem bem focada. Já o flash é de evitar, pois retira os contornos, as texturas e as cores dos alimentos, características que devem precisamente ser evidenciadas numa boa fotografia de comida. Com o flash um prato branco surge amarelado, por exemplo, e a imagem também perde nitidez.

Caso tenha à mão um apoio para a sua máquina fotográfica ou telemóvel, utilize-o para aumentar o foco da imagem.

SABER COMPOR A MESA

Para quem tem pouca prática em compor uma mesa bonita - que toalha, louças ou acessórios utilizar? - eis um conselho: "com o branco nunca me comprometo". O fundo branco permite destacar os contornos e as cores dos ali-

mentos, por isso será sempre uma opção segura. Contudo, para capturar imagens mais arrojadas e criativas, a produção é obrigatória. Chama-se a isto embelezar o cenário e criar detalhes que fazem a diferença, mas de forma a que os alimentos continuem a ser as grandes estrelas da mesa.

Cada vez mais os restaurantes facilitam a tarefa, com louças e talheres originais e acessórios decorativos que combinam perfeitamente com a comida, como velas e flores. Já em casa, não há limites à criatividade. Caso fotografemos um refrescante sumo de laranja, por que não colocar junto ao copo uns quantos gomos de laranja e umas folhas de hortelã?

Ou se queremos capturar o nosso pequeno almoço, porque não fazê-lo num tabuleiro em cima da cama meio desfeita?

As fotografias mais incríveis são aquelas em que o fotógrafo perdeu tempo (ou melhor, ganhou) a compor uma mesa que complementa o prato. Numa simples refeição de restaurante, o facto de se deixar de lado objectos que não estão relacionados com a comida (como o telemóvel ou as chaves do carro) ou enquadrar a fotografia de modo a não incluir as pessoas que estão próximas são pequenos pormenores que depois fazem a diferença.

A produção é tão essencial que os fotógrafos profissionais afirmam que mais importante que a técnica fotográfica é o planeamento do cenário. A própria apresentação do prato é peça-chave para uma boa fotografia. Como diz o dita-



Iluminação natural, a escolha do ângulo certo e um bom foco, são alguns dos truques para uma fotografia de comida perfeita

do, "os olhos também comem", e o que até pode nem saber bem ao nosso palato pode ao mesmo tempo ser um prato que resulta numa fotografia perfeita ao nosso olhar.

A IMPORTÂNCIA DO ÂNGULO E DA EDIÇÃO

O melhor ângulo para fotografar comida é desde cima, com a câmara paralela ao prato. É por isso possível que tenha que se pôr de pé ou em cima da cadeira para obter o melhor disparo. Se o espaço envolvente for interessante e apelativo, pode sempre tentar inclui-lo na fotografia, ou caso a refeição seja um prato cheio de textura e recheios - imagine um bolo de chocolate com cobertura e camadas de chantilly - a melhor

opção pode ser fotografar pormenores, "abusando" do zoom e dos primeiros planos.

E para uma boa fotografia ficar ainda mais apetitosa, é fundamental que haja edição antes da publicação. Os filtros de saturação da cor, contraste e temperatura são os mais indicados para ajustar, sempre com a atenção que o ideal é que a fotografia fique mais bonita mas continue realista e natural.

Já existem inclusive aplicações para smartphones com filtros específicos para alimentos, como a Foodie (disponível para Android e iOS), que disponibiliza mais de 25 filtros personalizados, efeito de desfoque automático e um guia inteligente que ajuda o utilizador a fotografar os alimentos exatamente no momento do disparo.

FOOD STYLING

Fotografar alimentos profissionalmente é mais difícil do que parece. Há alimentos que são mais apelativos quando cozinhados, outros são mais fotogénicos crus. O processo de produção e planeamento de uma sessão fotográfica de comida são da responsabilidade do "food stylist", ou, em bom português, do "estilista de alimentos". Tal como um estilista de moda prepara uma coleção e idealiza o desfile, o mesmo acontece com o food stylist, que cria um conceito para uma sessão e decora todo o cenário.

A única diferença é que no food styling os alimentos é que são os modelos. Mantém-se a aposta nos acessórios (neste caso decorativos) e na produção de um visual atractivo. Por exemplo, há alimen-

tos que saem do tacho um tempinho antes de estarem completamente cozinhados porque é com essa textura e cor que ficam mais bonitos. Um food stylist faz de tudo para que os seus "modelos" não sequem, derretam ou murchem. É por isso importante este conheça as propriedades químicas e físicas dos alimentos, de forma a prever os seus comportamentos.

O planeamento de uma sessão pode levar dias de preparação e começa antes de se acender o fogão, logo na confecção: se é suposto que um bolo tenha três camadas diferentes, com determinadas cores, então essa recomendação deve ser passada de antemão ao chefe. É também o food stylist quem depois dá todas as dicas ao fotógrafo, funcionando assim de intermediário entre quem cozinha e quem fotografa. ■

Descida do IVA gera poupança de 175 milhões de euros na restauração

O sector da hotelaria e restauração pode poupar na segunda metade deste ano cerca de 175 milhões de euros em pagamento de IVA ao Estado, quase um quarto da receita fiscal com que o sector contribuiu para a execução orçamental do país em 2015.

A mudança da taxa de IVA aplicada à hotelaria e restauração em alguns tipos de produto (alimentação, cafetaria e águas

não gaseificadas) dos 23% para os 13% tornou-se efectiva no passado dia 1 de Julho. O Governo abriu mão de mão de perto de 25% da receita fiscal colectada ao sector em 2015, que atingiu os 700 milhões de euros.

Com apenas um mês de aplicação completa, ainda não é possível avaliar se a medida teve ou não os efeitos desejados. A redução foi aplicada como estí-

mulo para a criação de emprego, mas entrou em vigor numa altura do ano em que se verifica um pico da actividade e também no recrutamento, inclusivamente na região Oeste devido ao turismo de verão.

Segundo um inquérito publicado no início do ano pela AHRESP (Associação de Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal), mais de 75% dos empresários tencionava recrutar

pessoal em 2016 e mais de um terço planeava investir.

Se, por um lado, este estímulo permite aliviar a pressão num sector em que muitas das empresas são pequenas e garantem o posto de trabalho do próprio investidor, por outro a utilização dessa poupança na revitalização do emprego na hotelaria ficará sempre nas mãos dos próprios empresários. ■ J.R.



O IVA desceu em 1 de Julho, mas os consumidores não ficaram a ganhar

PUB.

Restaurante Quinta do Gradil



O ESPAÇO

O que foi em tempos um local de condicionamento de cereais, é hoje um requintado e sofisticado restaurante. Com uma vista imponente para as vinhas com a Serra de Montejunto por trás, este é um espaço que combina na perfeição o contemporâneo e o tradicional.

HORÁRIOS

Aberto de Quarta a Segunda ao Almoço e Sexta e Sábado ao jantar.

Terça é o dia do descanso do pessoal.

Reservas: 914 909 216

Em 2009, a cozinha passa a ser muito mais do que um espaço, a função de cozinheiro ganha mérito próprio e um reconhecimento inigualável por parte da indústria. O cozinheiro deixa de ser a personagem atrás do fogão e passa a ser uma identidade. Foi nesse ano que Daniel Sequeira terminou o curso de cozinheiro na Escola de Hotelaria do Turismo de Portugal. A paixão despertou porque desde pequeno gosta de brincar com os tachos e à volta deles, e hoje fá-lo com profissionalismo, dedicação e muito gosto. Desde setembro do ano passado é o Daniel que está no comando da cozinha do Restaurante da Quinta do Gradil, que acaba de ser reconhecido pelo TripAdvisor como um local a visitar. Os seus pratos são inspirados nos sabores e saberes tradicionais com uma apresentação cuidada e irreverente. É um chefe que gosta acima de tudo de arriscar.



FRUTA DA CASA

CAFÉ RESTAURANTE



Fruta da Casa está situado no centro da zona histórica de Caldas da Rainha, inserido na Rota Bordaliiana, num espaço conjunto com o Município de Caldas da Rainha, sede do Turismo e Galeria de Arte.

Dispomos de um pátio com 40 lugares de esplanada (Zona de Fumadores), com animação (música, cinema ao ar livre, performances artísticas) e de 52 lugares interiores (Não Fumadores).

A nossa ementa apresenta raízes na cozinha tradicional com sabores e apresentação renovados. Servimos, além da refeição principal, um leque variado de petiscos confeccionados com produtos regionais de terra e mar.

CONTACTOS / CONTACTS

262 842 260 / 915 472 791

frutadacasa@gmail.com

MORADA / ADDRESS

Rua Frei Jorge de São Paulo, 1, 2500-245 Caldas da Rainha (Ao topo da Praça da Fruta, Edifício Turismo / The top of the Fruit Square, Tourism Building)

GPS: 39°24'14.358"N 9°7'56.794"E

Facebook: FrutadaCasaCR •

HORÁRIO / SCHEDULE

4ª a 2ª Feira - 9:30 às 24:00

Wednesday to Monday - 9:30 to 24:00

3ª Feira - 9:30 às 15:00

Tuesday - 9:30 to 15:00



(690)



VERÕES QUE MARCAM
REMARKABLE SUMMERS

Seja responsável, beba com moderação • Be responsible, drink with moderation



QUINTA DO GRADIL

CADAVAL - PORTUGAL



www.quintadogradil.pt

(694)

Cozinha internacional está

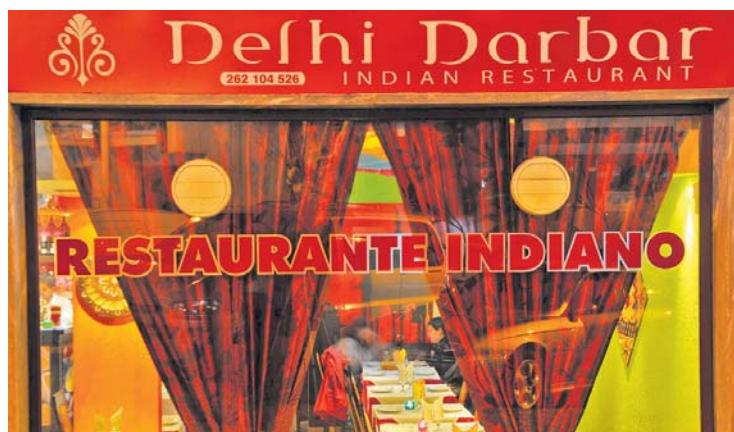
A globalização é um fenómeno cada vez mais presente na vida quotidiana e a comida não foge a esta realidade. Os restaurantes trazem cada para quem quer fazer o paladar viajar por outros países sem andar muitos quilómetros.



Nos Casais do Baleal é possível experimentar os sabores nipónicos



Masala de frango é um prato indiano famoso em todo o mundo



Comida indiana pode ser degustada na Rua General Amílcar Mota

Joel Ribeiro
jribeiro@gazetacaldas.com

Se até ao final do século XX a alternativa à comida portuguesa eram os restaurantes chineses e as massas e pizzas italianas, hoje as opções para quem quer fugir à rotina e conhecer diferentes sabores são várias. A cozinha oriental continua a ser uma das mais apetecíveis e as opções são variadas. Durante anos os restaurantes chineses proliferaram pelo país e a região Oeste não fugia à regra. Hoje mantêm-se

alguns restaurantes activos. A cozinha chinesa caracteriza-se pelos contrastes, apresentando combinações como quente e frio, ou salgado e doce, e também picante. Os vegetais assumem papel importante na estrutura e nas cores dos pratos, mas essa vertente saudável é por vezes contrabalançada pela presença de fritos e empanados. Nas Caldas da Rainha um dos restaurantes que disponibiliza este tipo de cozinha é o Oriental Wok. Se os restaurantes chineses tiverem uma tendência para diminuir, o contrário está a suceder com os da comida japonesa, que tem ganho adeptos de forma crescente no nosso país. Os pratos mais apreciados nestes restaurantes são o sushi e o sashimi. O sushi consiste em bolinhos de arroz recheados ou cobertos com peixe, frutos do mar, vegetais ou mesmo frutas. Já o sashimi são os famosos alimentos crus, cortados em fatias muito finas que se devem mergulhar num molho de soja ou misturados com wasabi (picante). Tanto o sushi como o sashimi têm diversas variantes.



O Sabores d' Itália é um dos mais premiados restaurantes caldense



As famosas pizzas são um dos pratos mais populares entre a comida italiana



Frango Szechuan, um prato tradicional chinês



O sushi terá sido criado como comida de rua no Japão, hoje é um prato muito conceituado

bem representada na região

vez mais os sabores de várias cozinhas até perto de nós e nas Caldas da Rainha, assim como nas proximidades, vão crescendo as opções



A cozinha tailandesa é vibrante, cada prato é composto por diferentes cores, texturas, aromas e sabores

Já existem várias opções para almoçar ou jantar sushi, como o Nagoya, em Peniche, ou o Sushi Fish, em Ferrel, entre outras opções. O restaurante do Evolutee Hotel, no Bom Sucesso, junta ainda ao sushi o kobe steak, um naco de bovino conhecido por ser o mais caro e mais tenro do mundo.

Ainda na comida oriental, tem presença na região há largos anos o Supatra, actualmente situado no Carvalhal (Bombarral). É uma cozinha equilibrada, variada e cuidada, que presta grande detalhe na textura, na cor, no aroma, no sabor dos alimentos e na forma como estes se dispõem no prato. Destacam-se os sabores doce, apimentado, ácido e salgado. Os caldos e molhos também têm grande importância nesta cozinha.

Agradável surpresa foi a instalação nas Caldas da

Rainha do restaurante indiano Delhi Darbar, que tem merecido críticas muito positivas dos utilizadores do Tripadvisor. Traz de volta, aplicadas à gastronomia da Índia, as especiarias que levaram os portugueses a enfrentar o desconhecido há séculos atrás. São essas especiarias, a sua enorme variedade, que tornam característica esta gastronomia, na qual o caril e a massala são os temperos mais conhecidos.

Bem presente continua a comida italiana, famosa pelas pizzas e pela variedade de massas frescas e molhos que as acompanham. Nas Caldas há pelo menos três restaurantes que representam bem a gastronomia transalpina, nomeadamente o Sabores d'Itália (um restaurante detentor de vários prémios de gastronomia), o Bella Milano, ou o La Piazza de Rimini. ||



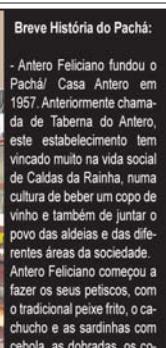
Para experimentar comida japonesa, o Nagoya em Peniche, é uma possibilidade



O Supatra fica no Carvalhal (Bombarral)

PUB.

CASA ANTERO
Vinhos e Petiscos



Breve História do Pachá:

- Antero Feliciano fundou o Pachá Casa Antero em 1957. Anteriormente chamada de Taberna do Antero, este estabelecimento tem vinculado muito na vida social de Caldas da Rainha, numa cultura de beber um copo de vinho e também de juntar o povo das aldeias e das diferentes áreas da sociedade. Antero Feliciano começou a fazer os seus petiscos, com o tradicional peixe frito, o cachaço e as sardinhas com cebola, as dobradas, os cozidos e as sopas, o negócio começou a crescer.

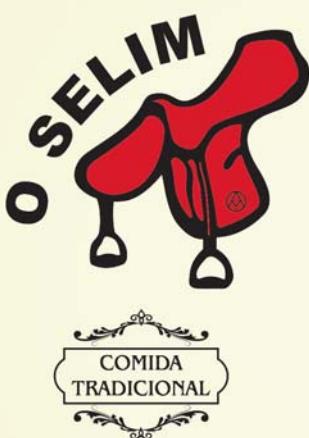
Hoje, passados 57 anos de existência e muito trabalho o negócio de Antero ainda se mantém e são os filhos que lhe dão continuidade. Uma casa que continua sempre a inovar, apresenta uma lista extensa de petiscos, desde polvo, orelha, ovos mexidos com farinheira, mexilhão de escabeche, o prego em bolo de caco, hambúrguer frango com farinheira, hambúrguer à Ti 'Antero, entre muitos outros.

Uma casa que continua sempre a inovar, apresenta uma lista extensa de petiscos, desde polvo, orelha, ovos mexidos com farinheira, mexilhão de escabeche, o prego em bolo de caco, hambúrguer frango com farinheira, hambúrguer à Ti 'Antero, entre muitos outros.

O gosto pela profissão, por servir e agradar os clientes é o que mantém esta casa em evolução contínua.

Rua Alexandre Herculano 6
Caldas da Rainha
262 835 089
(684)

RESTAURANTE



Cozido à Portuguesa - Arroz de Tamboril
Arroz à Valenciana - Frango na Púcara
Bife à Selim



- Caldas Parque Hostel

- O SELIM Alojamento Local

262 841 122 - 917 393 751 - www.oselim.com

Quais os restaurantes da região que recomenda?



Estive no estrangeiro nos últimos nove anos, mas agora que regressei verifico que o *Maratona* continua a ser um óptimo sítio para um almoço económico e de qualidade, conseguindo também ser um bom restaurante para jantar. Destaco nas Caldas o *Pachá* e foi uma surpresa ter tomado conhecimento com o *Raízes* no parque. Fora da cidade recomendaria aos amigos para comerem peixe no *Páteo dos Amigos*, no Nadadouro, para experimentarem as codornizes do *Samagaio*, nos Rostos (Landal), e o frango do *Solar do Sal*, nas salinas de Rio Maior. Para os grandes amigos e em grandes ocasiões – porque ambos os restaurantes são caros – recomendo os *Sabores de Itália* nas Caldas e a *Mãe d'Água* no Bombarral.

João Seixas
Caldas da Rainha



Se fosse para almoçar assim rápido, e mais ou menos barato, levava-os ao Zé do Barrete, ao Selim, ao Camaroeiro, ou ao Canas. Mas se tiver mais tempo, se for para jantar com calma, aí recomendo a *Lareira*, que tem boa comida e um bom ambiente, ou o *Moinho Saloio* (Alto das Gaeiras), que além de carne e peixe, tem também bom marisco. Num patamar mais económico, também podia ser o *Paraíso do Coto*.

Jorge Ribeiro
Caldas da Rainha



O restaurante *Pachá* pelos petiscos. O *Raízes* pela cozinha moderna com sabores exóticos. O *Sabores de Itália* pelo requinte da comida italiana. O restaurante *Parque* (Peniche) pelo peixe fresco e pela açorda de ovos com alface frito. E o restaurante *Tibino* (Foz do Arelho), pelos pratos e petiscos com um preço razoável.

Luísa Dias
Caldas da Rainha



Adega do Albertino (Imaginário) é um sítio acolhedor e rústico, com um ambiente calmo e simpático, onde se pode ouvir fado. A cozinha é portuguesa, feita com rigor e tem muita variedade de entradas. Sugeria também o Recanto no Bairro Azul – é um restaurante pequeno, com óptimo serviço, variedade de pratos do dia frescos, tipicamente portugueses, dos quais destaco o bacalhau à brás. Sugiro ainda o *Ricardo*, que fica perto do Aki. É um restaurante espaçoso, com muita luz, com uma cozinha simples e honesta e um atendimento simpático. Por fim, o *Cruzeiro*, no Guisado, onde a comida é de excelente qualidade, sobretudo os grelhados, e as hortaliças são de produção própria. O ambiente é de estilo moderno.

Jeft Kittel
Caldas da Rainha



Sir para petiscar recomendo-lhes ir ao *Quim Sedas* no Imaginário, onde se comem umas belas bifanas, muito bem confeccionadas. Se lhes apetecer um petisco, como caracóis, aconselho uma ida ao *Chantarim* (em frente aos Pimpões) pois lá são óptimos! No caso de quererem comida tradicional portuguesa, aconselho *O Tacho*, não só pela frescura dos produtos e pelo facto de fazerem os pratos na hora, mas também pelo próprio espaço, já que tem um ambiente muito agradável.

Helena Brito
Caldas da Rainha

PUB.

Restaurante
O Cortiço

Estrada Nacional
Tornada

Telef.: 262 881 328

Restaurante
Poço dos Sabores

Horário: Terça - Domingo
12:30 - 14:30
19:30 - 22:30

Rua Principal N.85 B - 2510-772 Usseira
Óbidos - 262 950 086

Lasanha do mar

Naco á poço pera rocha com queijo cabra

(675)

Restaurante - Cervejaria
CONVIVIO

Venha almoçar ou jantar connosco.

Especialidades:
Chocinhos da Lagoa a Bordalo Pinheiro
Poupinhas de Porco
Pêra do Oeste

Rua do Sacramento, 26 | Telef.: 262 83 16 44 | Caldas da Rainha

Cozinha Tradicional Portuguesa
Adega do Albertino
Desde 1989

Rua Júlio Sousa, 7 - Imaginário - 2500 - 312 Caldas da Rainha
Telefone: (+351) 262 835 152 • Telemóvel: (+351) 966 013 410
geral@adegadoalbertino.pt • www.adegadoalbertino.pt
http://pt-pt.facebook.com/pages/Adega-do-Albertino/161218943965
GPS: Latitude: 39.402199 • Longitude: -9.102457

Atreve-se a visitar-nos e aproveite a verdadeira Gastronomia Portuguesa.

(676)

(677)

(678)

Endaria aos amigos para uma boa refeição?



Em Peniche recomendaria várias opções consoante o conceito de restaurante pretendido. No entanto, destaco duas. Quando por cá tenho amigos faço questão em os levar à *Tasca do Joel*. Actualmente tornou-se passagem obrigatória para todos aqueles que visitam Peniche e a sua grande variedade em pratos de carne é excepcional.

Na costa oestina há muitos bares de praia à escolha

Vão desde as simples barraquinhas de praia, ideais para a imperial e os tremoços, até aos restaurantes mais elaborados com vista para o mar. Nas praias do Oeste não faltam apoios de praia onde se pode comer e beber em ambiente de veraneio. *Gazeta das Caldas* andou pelas praias mais próximas para apresentar aos seus leitores um roteiro heterogéneo dos bares e restaurantes junto à costa.



Peniche

Cervejaria Portinho d'Areia Praia do Portinho da Areia Sul

Esta cervejaria dá apoio à pequena praia do Portinho da Areia Sul. A especialidade são os mariscos, servidos como pratos ou petiscos. Em destaque estão o creme e o arroz de marisco, ou a cataplana de marisco, para a qual é necessária reserva. Também fazem tostas, sandes e hamburgueses e os refreshes e gelados não podiam faltar.

Morada: Rua dos Cortiços, 412
Horário: 10 às 22 horas



Clube da Praia Praia da Consolação

As refeições ligeiras são um aliado de quem quer tirar o máximo partido da praia e de um bom dia de sol. O hamburguer Clube da Praia e a salada Clube da Praia são as opções de assinatura da casa, nos quais são usados ingredientes especiais. Entre os petiscos destacam-se os mariscos, como as ameijoas e os percebes. À noite a música toma conta da esplanada e os protagonistas são as caipirinhas, os gins ou o rum.

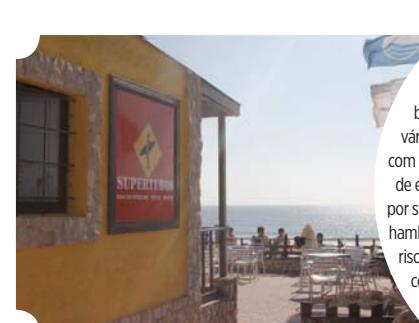
Morada: Avenida do Mar 1A3
Horário: 9 às 24 horas



Gamboa Bar Praia da Gamboa

No interior do bar ou na esplanada contempla-se uma vista fabulosa de toda a costa norte de Peniche. O cardápio é composto por saladas, tostas e um prato do dia. Todos os dias há um sumo natural diferente, com combinações de várias frutas. O melhor é que nem é preciso sair da toalha para saborear um gelado, já que um carrinho percorre o areal para levar as diversas propostas aos veraneantes. Ocassionalmente realizam-se festas com música ao vivo.

Morada: Av. Monsenhor Bastos, 73
Horário: 10 às 22 horas



Supertubos Beach Club Praia de Supertubos

Um espaço ao ar livre, composto por um balcão de atendimento e uma esplanada, com vários motivos que não podiam estar relacionados com outra coisa além do surf, ou não fosse esta a praia de eleição para a modalidade. O serviço é composto por snacks e refeições rápidas, como pizzas, bifanas ou hamburgueses. Entre os petiscos destaque para o marisco e os caracóis. Para beber não faltam os refreshes e os cocktails associados à praia e ao verão.

Morada: Praia de Supertubos
Horário: 9 às 21 horas



Bar da Praia Praia de S. Bernardino

A esplanada com dois níveis, virada para o mar, torna este snack-bar ideal para aproveitar o sol e a tranquilidade desta pequena praia. Os refreshes e os gelados ajudam a manter a temperatura agradável. Há refeições rápidas, entre as quais se destacam os hamburgueses, as bifanas, os cachorros e as tostas feitas com pão caseiro. Também não faltam opções para petiscar, a especialidade são os caracóis.

Morada: Rua das Berlengas
Horário: 9 às 21 horas



Mar Azul Praia da Consolação

Aberto há quase 40 anos, o forte são as refeições para ser degustadas com calma. A ementa é feita à base de pratos do dia e da qual se destacam os peixes grelhados e a caldeirada. Durante a tarde são os petiscos que ganham expressão, como os caracóis para acompanhar uma cerveja gelada, ou uma salada de polvo. Também trabalha com refeições por encomenda. Para quem prefere os doces, não faltam bolos e gelados.

Morada: Rua Francisco Jerónimo
Horário: 9 às 24 horas



Bananas Beach Bar Praia do Molhe Leste

A decoração na qual não faltam pranchas de surf sugere a vocação que o extenso areal a sul de Peniche tem para a modalidade. No intervalo entre os banhos, ou as surferas, vem a calhar um hamburguer, ou um gelado. Terminas as refeições, ao fim-de-semana há sempre alguma coisa a acontecer, sejam sunset partys ou eventos de música ao vivo.

Morada: Praia do Molhe Leste
Horário: 9 às 20 horas



Bocaxica Surf Beach Bar Praia da Cova da Alfarroba

Neste espaço pode desfrutar-se de uma pausa da praia, ou do surf, e desfrutar de uma ementa bastante diferenciada. Porque não experimentar uma tosta ou uma piadina (um tipo de massa) de sardinha. As tostas exclusivas, ou os hamburgueses de polvo, de marisco ou de salmão. Nas bebidas este bar também se diferencia, com oferta de água de coco ou café de Touba. Agregada ao bar existe uma escola de surf inclusivo.

Morada: Avenida da Praia
Horário: 9 às 22 horas





Gamboa Bar Praia da Gamboa

No interior do bar ou na esplanada contempla-se uma vista fabulosa de toda a costa norte de Peniche. O cardápio é composto por saladas, tostas e um prato do dia. Os sumos naturais são uma característica desta casa, todos os dias há um diferente, com combinações de várias frutas. O melhor é que nem é preciso sair da toalha para saborear um gelado, já que um carrinho percorre o areal para levar as diversas propostas aos veraneantes. Ocasionalmente realizam-se festas com música ao vivo.

Morada: Av. Monsenhor Bastos, 73
Horário: 10 às 22 horas

Bar do Bruno Baleal Sul

Espaço moderno com música ambiente, que para além da esplanada tem uma zona de lounge, para desfrutar de manhã até à noite. Os pequenos almoços são ao estilo inglês. As refeições são muito à base de hambúrgueres, com uma ementa costumizada da qual sobressai o Brunos, um hambúrguer de dois andares. Os mais pequenos têm direito a menu infantil. Para a tarde há petiscos com destaque para os mariscos. Ao fim-de-semana as sunset sessions com música ao vivo animam a noite. Ao serviço de cafeteria juntam-se os cocktails com e sem álcool e os sumos naturais e o açaí. Todas as quintas-feiras ao final da tarde realiza-se impressão de t-shirts e o final de tarde é animado com música por uma DJ.

Morada: Avenida da Praia
Horário: 8 às 23 horas



Ponto de Encontro Baleal Sul

O objectivo é simples e directo; servir quem quer tirar total partido da praia. Uma vitrina expõe uma vasta gama de sandes, todas assinatura da casa, que oferecem uma refeição rápida e completa. Destacam-se as de frango e de lombinho de porco. Também há hambúrgueres e saladas. Se o objectivo é apenas refrescar-se, não faltam as bebidas e os gelados.

Morada: Avenida da Praia
Horário: 9 às 20 horas

Algamar Baleal Sul

As especialidades são o arroz de tambo-ri e o peixe grelhado, mas este espaço também tem serviço refeições mais leves, como tostas. Refresque-se com os cocktails, sumos naturais, os batidos ou com um gelado.

Morada: Largo Amigos do Baleal
Horário: 10h30 à 1 hora



Pralinha Restaurante & Wine Bar Baleal Norte

Às refeições ligeiras este espaço junta pratos para quem quer um almoço ou um jantar mais robusto. Os mariscos dominam as preferências e opções é o que não falta, desde a feijoada de chocos ao sequinho de peixe, passando pela típica caldeirada ou as ameijoadas à Bulhão Pato. O elemento diferenciador deste estabelecimento é o wine bar, com uma carta de vinhos muito elaborada. A sangria de espumante e frutos vermelhos e os gins são bebidas de eleição.

Morada: Largo Amigos do Baleal
Horário: 9 às 24 horas



Ilhéu Terra Bar Baleal Sul

Um cantinho descontraído já bem junto à chamada ilha do Baleal ideal para um refresco durante um dia de verão. Para além dos gelados, encontram-se sumos naturais e bebida de açaí. As refeições são à base de tostas, sandes, hambúrgueres, saladas e pizzas. As noites são animadas com música ao vivo durante o mês de Agosto. Entre os cocktails, as capirinhas, os mojitos e as piñacoladas são alguns dos sabores a experimentar.

Morada: Ilha do Baleal
Horário: 9 às 24 horas



Rio Cortiço Mar Praia do Rio Cortiço

Este bar é composto por dois balcões numa esplanada, que inclui uma zona de sombra. Um dos balcões é dedicado ao serviço de cafeteria e ao serviço das refeições ligeiras, como saladas, tostas e sandes. A salada Rio Cortiço, que inclui nos ingredientes fruta e camarão, é uma das mais apelativas. O outro balcão serve as bebidas, incluindo sumos naturais, as bebidas espirituosas e os cocktails. Aos sábados é um local ideal para assistir ao por do sol, com as sunset parties.

Morada: Praia do Rio Cortiço
Horário: 10 às 20 horas



Peniche Kite & Surf Center Praia do Serro

Instalado desde 1988 foi a primeira oferta integrada de praia a juntar os serviços de bar com escola de desportos de mar, como o surf e o kite surf, que lhe dão o nome. A esplanada, protegida do famoso vento do Oeste, é ideal para retompear forças. Na ementa variada ganham relevo as tostas com pão alentejano. Os refrescos e os gelados também não podem faltar.

Morada: Av. Monsenhor Bastos
Horário: 9h30 às 22 horas



Rio Cortiço Lagoa Praia do Bom Sucesso

Mais dedicado ao serviço de restaurante, neste espaço servem-se refeições completas. O peixe fresco é rei e serve-se grelhado. O arroz de polvo e a feijoada de chocos também estão entre os destaques. Mesmo nos petiscos o marisco reina, com a típica ameijoa da lagoa. De sexta-feira a domingo, durante o verão, realizam-se sunset parties.

Morada: Largo do Bom Sucesso
Horário: 10 às 23 horas



Nazaré



Restaurante Bar Anzo Praia do Salgado

Neste local a especialidade são os grelhados de carne e peixe, servidos todos os dias. Durante a tarde são servidos os típicos petiscos portugueses, como as moelas, morcela, pica-pau e os caracóis. Da lista faz ainda parte uma vasta gama de bebidas, incluindo as espirituosas.

Morada: Rua do Turista, 1
Horário: 9 às 24 horas



Caldas da Rainha



O'Clock Caffe Foz do Arelho



Confeccionados na hora, o bife O'Clock e outras especialidades servidas em mini pratos ou na forma de sandes e tostas primam pela qualidade. O mesmo acontece com os petiscos, entre os quais brilham a ameijoada da lagoa e o camarão, que é uma especialidade. Ao sábado e ao domingo acresce à ementa a sopa de peixe. Uma vasta gama de bebidas garante uma pausa refrescante na esplanada, ao som da música ambiente.

Morada: Avenida do Mar
Horário: 9h30 às 2 horas

7ª Vaga Foz do Arelho



Aqui o que está na onda é a cultura, através da árvore do livro. O bar promove a leitura e a troca de livros entre os clientes, que são convidados a deixar o seu e levar outro. Enquanto se lê há vários tipos de bebidas, frias e quentes, para saborear, sejam cocktails ou achocolatados. Para comer destacam-se os crepes salgados ou o hambúrguer em bolo de caco.

Morada: Avenida do Mar
Horário: 9 às 3 horas

Ondas Bar Taverna Foz do Arelho

Neste bar os petiscos estão em grande destaque. O camarão frito é uma especialidade, mas também há ameijoada, moelas ou caracóis. Os pregos são servidos em bolo de caco. O serviço de refeições funciona todo o dia. Entre as bebidas, destaque para os sumos naturais ou para o cocktail da casa.

Morada: Avenida do Mar
Horário: 10 às 2 horas



Ala Norte Foz do Arelho

Já para lá da marginal encontra-se um espaço de ambiente descontraído, muito ao estilo havaiano, ideal para fazer uma pausa durante o dia de praia ou para descontrair ao final do dia. Para comer existe uma variada oferta de snacks, entre tostas, hambúrgueres e bifanas. As especialidades são os cocktails, com destaque para as caipirinhas ou os mojitos.

Morada: Avenida do Mar
Horário: 10 às 2 horas



Cal's da Praia Foz do Arelho

Tem uma ementa diferenciada às refeições, como o caril de camarão ou o bife de atum. Fora delas as tostas e as pizzas constituem um bom snack. A grande especialidade são os cocktails, ou não fosse esta a casa de um barman premiado internacionalmente. O pisco sour é uma das bebidas de assinatura. Há música ao vivo às quartas-feiras e por vezes ao fim-de-semana. O primeiro sábado de Setembro recebe a festa de final de verão.

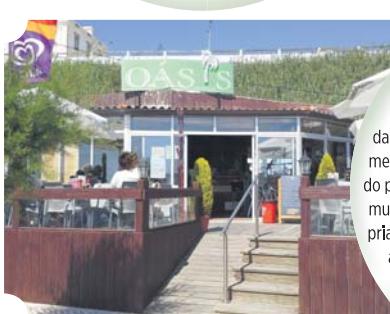
Morada: Avenida do Mar
Horário: 9 às 2 horas



Bar O Banhelro Foz do Arelho

Um local dedicado às refeições rápidas e ao marisco da lagoa. O berbigão e a ameijoada são as principais apostas e, para além de cozinhados, também são vendidos vivos. Os serviços de cafeteria e os gelados também são muito procurados.

Morada: Avenida do Mar
Horário: 9 às 21 horas



Oasis Café Bar Foz do Arelho

Este bar marca pela diferença da sua ementa, da qual contam os paninhos, uma baguete aberta ao meio e recheada, e também o hummus caseiro criado para ser um prato de verão. As tostas também são muito populares, com misturas de ingredientes próprias. Entre as opções existe um menu infantil. Entre as bebidas a mais popular é o mango daiquiri.

Morada: Avenida do Mar
Horário: 10 às 2 horas

Alcobaça



O Farol São Martinho do Porto



Durante o verão este restaurante abre uma esplanada com um posto de venda com bebidas frescas, gelados e petiscos, entre os quais não faltam os famosos caracóis. Este espaço complementa a oferta do restaurante cuja ementa tem por base os pratos de peixe e marisco. Durante o verão organizam algumas festas ao final do dia, com música variada e DJ. A 1 de Setembro começa o já tradicional festival da sapateira.

Morada: Avenida da Marginal
Horário: 10 às 24 horas



Snack Bar Restaurante A Praia São Martinho do Porto

Aqui é o cheirinho a frango assado que convida a entrar. Esta é a principal especialidade da casa, que também aposta no peixe fresco. Mas nem só de grelhados se faz a ementa, também há espaço para os hambúrgueres, as bifanas ou as tostas. Os gelados são um dos produtos mais vendidos.

Morada: Avenida da Marginal
Horário: 9 às 23 horas



Bar do Areal São Martinho do Porto



Situado em pleno areal na concha de São Martinho este bar dispõe de um conjunto de refeições de serviço rápido, como hambúrgueres, cachorros ou tostas. Também oferece snacks variados, pastelaria e gelados.

Morada: Avenida da Marginal
Horário: 8 às 20 horas



Queijadas das Caldas promovidas nas feiras da região

Fátima Ferreira
fferreira@gazetacaldas.com

O casal caldense Jéssica Ribeiro e Rodolfo Varela inventou as Queijadas das Caldas e está agora a procurar lançá-las a nível nacional. A confecção deste doce é feita pelos dois numa pequena fábrica na Foz do Arelho, mas o objectivo é poderem mudar-se para um espaço nas Caldas da Rainha. Tudo começou no ano passado, quando o casal tinha uma pastelaria em Sintra e começou a fazer estas queijadas que, de imediato, tiveram uma boa aceitação por parte dos clientes.

Jéssica e Rodolfo acabaram por deixar Sintra e regressar às Caldas da Rainha com o intuito de lançar o seu novo produto. O segredo da receita não pode ser revelado, mas Jéssica Ribeiro salienta que o que distingue esta das outras queijadas é o facto de "não serem extremamente doces, que é uma característica comum na maior parte das queijadas e que é, por norma, o que me-

nos agrada ao consumidor final".

Neste momento, e além do doce criado para a sua cidade, fazem e comercializam queijadas com vários sabores, como manga, maracujá, coco, iogurte, laranja, amêndoas, entre outras. As vendas por agora estão a ser feitas em feiras, de modo a divulgar o doce e a perceber a aceitação por parte do público. Recentemente estiveram no Festival do Vinho e da Péra Rocha, no Bombarral, e a partir desta semana, na Frutos, no Parque D. Carlos I. **"No futuro queremos abrir um espaço de venda ao público nas Caldas da Rainha"**, revela Jéssica Ribeiro.

Por agora os jovens estão focados nestes produtos, mas no futuro poderão abrir o leque a outros ligados à região. **"Temos várias receitas nossas, que costumam fazer parte dos nossos stands em feiras e que têm uma óptima aceitação por parte dos visitantes"**, remata a doceira.||



O casal Jéssica Ribeiro e Rodolfo Varela inventou as Queijadas das Caldas



O doce tem andado a ser promovido nas feiras

PUB.

tach-
CAFÉ-RESTAURANTE |||

gastronomia com tradição e dedicação

aberto todos os dias, das 11.00h às 23.00h
travessa do parque, nº15 | Caldas da Rainha | telf.: 262 831 252

EST 1987

EL

ESTADO LÍQUIDO

GARRAFEIRA / WINES & SPIRITS

ZONA INDUSTRIAL | CALDAS DA RAINHA

(688) (683)

Em Alcobaça há uma escola agrícola que produz 19 mil litros de vinho por ano

Os quatro hectares de vinha de boas castas, aliado a modernas técnicas, produzem anualmente cerca de 19 mil litros de vinho de reconhecida qualidade. O produtor não é nenhuma conhecida herdade ou quinta, mas sim a Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Cister (EPADRC), em Alcobaça, que tem apostado neste sector, envolvendo os alunos em todo o processo vitivinícola.

O vinho tinto, com 13,5 graus, é comercializado na própria escola e na Granja de Cister, em Alcobaça.



O vinho tinto é produzido e comercializado na própria escola

Fátima Ferreira
 fferreira@gazetacaldas.com

Enquanto que na grande maioria das escolas os primeiros dias de aula são passados com apresentações e visitas, na Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Cister (EPADRC) a "praxe" para os novos alunos é participar na vindima. Este trabalho acaba por ser uma festa, com os estudantes a confraternizar, tanto na colheita das uvas como depois na adegaria.

"Embora seja trabalhoso, eles acham engracado", conta o director da escola, João Raposeira, destacando que depois, durante o decorrer do ano lectivo, participam também em todos os trabalhos relacionados com a vinha e a produção do vinho.

A escola possui uma área de exploração agrícola de 36 hectares, dos quais cerca de quatro hectares são destinados a uma vinha que é nova. João Raposeira explica que a vinha funciona como um laboratório, onde os alunos praticam desde as podas, empas, retanças, até à vindima. Já na adega acompanham todo o processo de vinificação e de embalagem do vinho, com o rótulo da própria escola.

O responsável recorda que antes o local era apelidado de posto agrário, pelos ensaios de várias castas que ali tinham lugar, algumas delas de boa qualidade, outras nem tanto, o que dava origem a um vinho "sofrível". Foi então necessário fazer a conversão das vinhosas, com novas castas - Syrah, Cabernet Sauvignon, Castelão, e outras, que são mais produtivas e

garantem um vinho tinto de qualidade. Também a adega foi melhorada, com a instalação de novos depósitos em inox. A produção média anual tem sido de 19 mil litros de vinho, mas a expectativa é que aumente nos próximos anos, tendo em conta que a vinha é muito jovem e ainda deverá produzir mais. É vendido na própria escola (2 euros a garrafa e 5,50 euros a box de 5 litros) e também na Granja de Cister, em Alcobaça. O dinheiro conseguido com o vinho da EPADRC, como é conhecido, é depois reinvestido na escola, nomeadamente na recuperação dos edifícios.

BOAS PERSPECTIVAS PARA A PRÓXIMA VINDIMA

"O vinho é sempre de boa qua-

lidade", garante João Raposeira, dando conta dos louvores alcançados nas provas em que tem participado e da sua procura por parte das pessoas que já o conhecem. A sua produção é acompanhada pelo enólogo bombarralense José António Fonseca, que "acompanha todo o processo de evolução dos mostos e vai fazendo as diversas análises para que o vinho saia bom todos os anos e não se perca a qualidade", explicou à *Gazeta das Caldas*. A apostila na vinha e no vinho é para continuar, até porque as vendas têm sido boas. João Raposeira destaca que se têm criado novos hábitos de beber um copo de vinho, sobretudo entre os jovens, que antes apenas bebiam cerveja e outros refrigerantes.

Este ano a comercialização do vi-

nho da EPADRC começou mais tarde, quase em Maio, e o responsável prevê que as vendas disparem após o Verão.

João Raposeira está também optimista em relação à vindima desse ano. **"A vinha está muito bonita, tem sido bem acompanhada e prevê-se que vá ter uma boa produção"**, disse, agradoado com o resultado do investimento que ali têm estado a fazer.

Os quatro hectares de vinha não poderão vir a crescer muito mais porque a escola tem também que garantir espaço para os pomares e as hortícolas. **"Ao contrário de outros espaços formativos e escolas superiores agrárias, em que o ensino é muito teórico, aqui temos vertentes práticas muito fortes"**, explica, acrescentando que isso permite um maior

à vontade dos alunos quando vão para as empresas estagiari.

A EPADRC é herdeira de um espaço agrícola que já funciona há cerca de um século. Começou por ser a primeira escola agrícola feminina do país e mais tarde foi escola de pomicultura (cultura de árvores de fruto). Na década de 50 do século passado ganhou o nome de Escola Joaquim Vieira Natividade (uma referência da fruticultura e silvicultura), tendo continuado a funcionar sobretudo como escola feminina de artes agrícolas. Há 26 anos começou o projecto das escolas profissionais e esta foi uma das seis primeiras a integrá-lo. Com uma quinta de 36 hectares foi feita uma aposta nos cursos de formação agrária que se tem mantido até à actualidade.||



As vindimas funcionam como uma "praxe" para os novos alunos da EPADRC



A escola possui quatro hectares de vinha com castas de qualidade reconhecida

PUB.

A nossa VISÃO: “ser uma empresa de referência no sector vitivinícola”



Os nossos vinhos com uma vasta gama de referências, têm sido premiados pelo mundo fora. É com esse reconhecimento que queremos chegar aos nossos consumidores, destacando os bons vinhos da Adega da Vermelha. Não só com os vinhos leves, nos quais somos populares, mas com os vinhos tintos e brancos de elevada qualidade.

Esta qualidade, que tem vindo a ser cada vez mais aperfeiçoada, permite atingir um elevado nível de confiança nos produtos produzidos na Adega. Não só pelos modernos equipamentos tecnológicos que possuímos, mas por toda a envolvente necessária para o fazer. É com uma equipa sólida e com notáveis conhecimentos técnicos, que produzimos vinhos de excelência, aliada às boas práticas de Segurança Alimentar, a uma certificação na norma de Qualidade ISO 9001 e à constante requalificação/ manutenção das instalações existentes. Associado a tudo isto, temos ainda de destacar a importância do trabalho que temos vindo a desenvolver junto dos associados, para que em conjunto possamos melhorar o esta-

do das vinhas e consequentemente obter uvas com maior qualidade. O vinho produzido ronda os 10 milhões de litros por ano, onde cerca de 40% daquilo que produzimos sai para exportação. Os vinhos da adega estão atualmente presentes em mercados tão diversos como China, Rússia, EUA, Brasil, Angola, Moçambique, São Tomé e Príncipe, França, Inglaterra, Holanda, Iraque, entre outros países. De referir que a Adega da Vermelha se destacou no Concurso Mundial de Bruxelas 2016 ao conquistar quatro medalhas, três de ouro para os vinhos Mundus Escolha Tinto 2010, Mundus Reserva Tinto 2010 e Mundus Escolha Branco 2014 e uma de prata para o vinho comemorativo dos 50 anos da Adega da Vermelha (ACV) - Tinto 2012. Estas e outras medalhas obtidas, assumem elevada importância, nomeadamente no mercado internacional uma vez que contribui para reforçar o prestígio e qualidade do setor dos vinhos de Portugal. No entanto, para nós torna-se essencial fazer chegar a relevância de ter um vinho premiado ao consumidor nacional, sendo que consideramos positivo o investimento feito, o qual se traduz numa mais-valia para a Adega e paralelamente para os nossos associados.

Porque inovar é um dos nossos objetivos, este ano achámos inte-



ressante colocar no mercado o vindo Mundus Branco Selecionado – Edição de Verão (vinho leve) com uma screw cap (tampa de rosca), parecendo-nos uma excelente alternativa à rolha típica facilitando a sua abertura em qualquer local. Continue a saborear os nossos vinhos porque a qualidade é o nosso sucesso! ||

PUB.

Seja responsável. Beba com moderação.

Onde há Mundus há vida

Mundus

www.mundus.pt

facebook.com/adegadavermelha

geral@mundus.pt

(693)

QUERIDOS
restaurante
Desde 1990

DIVERSA VARIEDADE DE PEIXE FRESCO

Especialidades:
Peixe da Costa
Cozido à Portuguesa
Cordeiro no Forno
Arroz de Marisco (por encomenda)
Arroz de Tamboril (por encomenda)

ESPERAMOS POR SI!!

Aberto: 2ª a Sábado

Tel.: 262 881 196 / E-mail: rest.queridos@hotmail.com

Morada: Estrada Nacional nº8, 70 / Caldas da Rainha

(673)

**CURSO TÉCNICO SUPERIOR PROFISSIONAL
ENSINO SUPERIOR**

Cuidados Veterinários

CONDIÇÕES DE ACESSO:
11º ano de escolaridade e frequência de 12º ano de escolaridade.

DURAÇÃO:
4 semestres
(3 semestres letivos e 1 semestre de Formação em Contexto de Trabalho)

PARCERIA COM:
Escola Superior Agrária de Santarém

Quinta da Fonte Portela: Torres Vedras
2565-711 Runa
Tel. 261 314 072 | Fax 261 313 234
epatv@mail.telepac.pt moodle.eapfbl.edu.pt

CURSOS
PROFISSIONAIS
ESCOLA
PROFISSIONAL
AGRICOLA
fernando barros leal
TOIRÉS VEDRAS

Colaborador com:
REPÚBLICA
POCI
PORTUGAL 2020
EUROPEIA
INTERREG
Facebook
QR Code

Já há no mercado uma cerveja com sabor à ginja de Óbidos

A cerveja artesanal Vadia, marca produzida pela empresa Essência D'Alma, de Oliveira de Azeméis, tem agora um novo sabor: ginja d'Óbidos Vila das Rainhas. Este novo produto resulta de uma parceria entre aquela cervejeira e a Frutóbidos, que se dedica à comercialização do licor de ginja.

A nova Vadia é uma bebida refrescante e ideal para os dias de Verão, que já foi premiada em Londres, no World Beer Awards, com uma medalha de ouro.

Fátima Ferreira
 fferreira@gazetacaldas.com

É feita de forma artesanal, tem aroma a ginja de Óbidos e chama-se Vadia. É assim a nova cerveja criada em Oliveira de Azeméis, em parceria com a Frutóbidos, e que já anda a percorrer o país, sobretudo os festivais de Verão. Mas o que tem de original esta bebida? É uma cerveja de baixa fermentação, de cor rubi e aspecto brilhante, formando uma espuma densa de cor branca com tons rosados.

A ginja está presente no aroma e no sabor de forma subtil, mas clara. Na apresentação deste produto, a empresa diz que “**a ligeira doçura do palato, compensada por um corpo macio e uma amargura média, faz desta cerveja, a bebida ideal para as tardes e noites de Verão**”.

A Vadia com ginja deve ser servida com duas pedras de gelo e uma folha de hortelã em cima, su-

gere o mestre cervejeiro, Nicolas Billard, um dos três sócios da empresa Essência D'Alma, sediada em Ossela (Oliveira de Azeméis). A ideia surgiu no início do ano passado e desde Maio deste ano que a começaram a experimentar, tendo tido sempre uma boa aceitação. Entretanto enviaram-na também para o World Beer Awards, em Londres, onde arrecadou na semana passada a medalha de ouro na categoria de cervejas com sabor e frutadas.

Este foi o segundo ano em que a marca participou no concurso. O ano passado para casa vieram uma medalha de ouro, com a Vadia Ruby, e outra de prata, com a Vadia Extra.

Desde 2012, altura em que entraram no mercado, já ganharam 14 prémios internacionais, em concursos na Bélgica, França e Inglaterra. Actualmente a empresa produz oito variedades de cerveja artesanal: Ginja de Óbidos, Loira, Ruiva, Preta, Trigo, Rubi,

Extra e Orgânica.

Nicolas Billard disse à **Gazeta das Caldas** que já comercializaram cerca de dois mil litros de Vadia Ginja d'Óbidos Vila das Rainhas e que a boa aceitação do produto está a corresponder às expectativas.

“O nosso desafio foi o de fazer um produto que não seja um sumo, que seja uma cerveja, mas que as pessoas também sintam a ginja”, explica o cervejeiro, que a coloca na gama do produto refrescante.

É consumida por homens, mas especialmente por mulheres, devido à sua frescura e sabor. **“Há também pessoas que habitualmente não bebem cerveja, mas que gostam deste produto”**, diz, acrescentando que vai atrair um público que habitualmente não consumia esta bebida.

A cerveja de ginja ainda não está a ser comercializada nos bares da região, mas pode ser adquirida nos supermercados Jumbo e Pão

de Açúcar.

Já existem contactos para que possa vir a ser vendida nas Caldas e, até lá, os interessados podem prová-la no restaurante “O Padeiro”, em Alcobaça, ou em alguns bares em Leiria.

O POTENCIAL DA GINJA

Marina Brás, proprietária da Frutóbidos (Amoreira) - detentora da matéria prima - participou de forma activa na elaboração desta nova cerveja artesanal. Considera que está “**muito bem conseguida porque se sentem alguns dos aromas da ginja**” e destaca a qualidade dos produtos que foram utilizados na sua confecção. Referindo-se especificamente ao licor de ginja Vila das Rainhas, a empresária revela que este apenas leva quatro ingredientes: ginja, açúcar, água e álcool.

Marina Brás realça que a ginja (fruto) tem um potencial enorme.



A nova cerveja, em comercialização desde Maio, está a ter boa aceitação e já foi distinguida a nível internacional

Para além do licor, a Frutóbidos já lançou dois doces feitos à base deste fruto, além de biscoitos, bolachas e gomas com polpa de ginjas.

Para o próximo Inverno estão previstas broas com ginja.

Já o licor adapta-se a fazer vários cocktails, enquanto que o pedúnculo (pé do fruto) e as folhas da ginja são utilizadas para fazer

chás e infusões.

E porque nesta empresa tudo é aproveitado, dos caroços das ginjas são feitas almofadas, algumas delas já utilizadas nos spas da região.

Sempre pronta a inovar, Marina Brás destaca que este é um fruto com muito potencial e que ainda há muito para ser descoberto.||



A Frutóbidos, além do licor Vila das Rainhas, comercializa bolos, gomas, chás e doces com ginja d'Óbidos

PUB.



SALIR DO PORTO
PORRINHAS DOS LEITÕES
 DESDE 1990



PORRINHAS DOS LEITÕES

262 989 996
www.facebook.com/porrinhas.dosleitoes
 Sítio das areias, nº74, 2500 Salir do Porto

(0660)



Existe uma rota dos vinhos do Oeste mas falta-lhe promoção e dinamismo

A qualidade dos vinhos do Oeste tem sido elogiada. Dizem os entendidos que o vinho oestino tem melhorado. Os prémios são disso prova. Quem gosta de vinho diz que, hoje, o precioso néctar da região consegue acompanhar o que é feito em paragens mais afamadas.

Mas falta uma rota abrangente, com um site na internet e com promoção. Em tempos houve uma rota definida que tinha um site e que levou a que várias placas indicativas fossem espalhadas pelas estradas da região.

Hoje, o site não funciona e, dos vários números de telefone que encontramos, uns estão desligados e outros não nos atendem.

Decidimos ir então ao site do Turismo de Portugal. Clicamos no separador "Visit Portugal", como qualquer turista faria. Escolhemos a região Centro e aí chegados, quisemos ver rotas de vinhos. Escolhemos as Rotas de Vinhos do Centro e surge-nos uma informação que apresenta os vinhos da Bairrada, os do Dão e os da Beira Interior. Do Oeste nada.

Vamos a uma escala mais regional, ao Turismo do Centro. É neste site que encontramos alguma informação. A rota é, então, composta por 25 quintas divididas em três circuitos: ALENQUER, ÓBIDOS e LINHAS DE TORRES.

É também aqui que podemos perceber um pouco da história e conhecer o que de melhor se faz no Oeste.

Ficamos a saber que em 1989 nasceram (com denominação de origem controlada) as zonas vitivinícolas de Óbidos (Bombarral, Cadaval, Óbidos e Caldas da Rainha) e de ALENQUER, Arruda dos Vinhos, Sobral de Monte Agraço e Torres Vedras.

O Turismo do Centro aconselha o início da visita pelo Museu do Vinho de ALENQUER (Portal da Rota). "O circuito Quintas de ALENQUER transporta o visitante para o imaginário das famosas quintas e solares quinhentistas, à vila presépio de ALENQUER e figuras como Pedro Álvares Cabral ou Damião de Góis", refere o site. Por sua vez, "o circuito das LINHAS DE TORRES redescobre os trilhos do Duque de Wellington e da guerra peninsular". Já o de Óbidos "mistura o espírito medieval do Mosteiro de Alcobaça, do burgo de Óbidos, da Rainha D. Leonor nas Caldas da Rainha, das quintas do Bombarral e do ar puro do Monjunto no CADAVAL". Falta, ainda assim, um mapa com as quintas e circuitos assinalados.

Vamos percorrer o percurso de Óbidos! Começamos nas Caldas, na Quinta do Paço (Alvorninha) onde se produzem os biológicos Humus. Daí seguimos até ao Bombarral, às quintas das Cerejeiras e do Sanguinal, de onde saem os vinhos homónimos. Passamos ainda na Quinta dos Lóridos, dos vinhos Bacalhôa e terminamos, já no Cadaval, na adega cooperativa local, onde se produz o vinho Confraria. Fora desta rota ficam, por exemplo, a Casa das Gaeiras, as quintas dos Capuchos, do Gradiel e de S. Francisco, as adegas cooperativas de Alcobaça e da Vermelha e os Vinhos de Cortém (Caldas da Rainha).

Por fim, é bom recordar que não é propriamente fora de mão ir à Lourinhã provar a típica aguardente que concorre, a nível mundial, com o Cognac e o Armagnac. I.V.

PUB...

RESTAURANTE
CAMAROEIRO REAL

CERVEJARIA
...mais Antiga e Emblemática das CALDAS da RAINHA

ESPECIALIDADES
Bifes – Francesinhas
Bacalhau - Mariscos
Peixes – Vegetarianos
Saladas – Omeletes

39º40363 N
9º13323 0

tripadvisor
fb.com/camaroeiro.real

262 834 470 - 966 942 409

2ª Feira a Sábado: 11H30 - 02H00 - Domingo: 11H30 - 23H00

Travessa Santo António, nº1
(entre a Praça da Fruta e o Hospital Termal)

CEIA
CENTRO EQUESTRE INTERNACIONAL DE ALFEIÇERÃO

info/reservas: 262 980 048
926 879 008
ceia@ceia.pt www.ceia.pt

RESTAURANTE
ABERTO TODOS OS DIAS
DIÁRIAS COMPLETAS
COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA
2as Bacalhau c/broa
3as Galo de cabidela
4as Coelho à caçador
5as Cozido à Portuguesa
6as Frango no churrasco
SERVIÇO À CARTA
BUFFET AOS DOMINGOS

EVENTOS
CASAMENTOS
BAPTIZADOS
ANIVERSÁRIOS/ EMPRESAS

PASTELARIA
ABERTO TODOS OS DIAS
Bolos regionais
Pão de Ló de Alfeizerão
Snack-bar

SIGA-NOS NO FACEBOOK:
facebook.com/ceia.pt



Alcobaça

Café Restaurante Colina do Sol

Cozinha regional | **Morada:** Serra de Mangues | Parque de Campismo Colina do Sol, Quinta das Gralhas, 2460-697 São Martinho do Porto, Alcobaça | **Contactos:** 919 054 932 | **Horário:** 12H00 - 15H00 e das 19H00 - 22H00 | **Especialidades:** Salmão à Lagareiro e Frango na Púcara

CEIA- Centro Equestre Internacional de Alfeizerão

Restaurante Tradicional Português | **Morada:** EN 8 KM 89,5- Vale de Maceira, 2460-204 Alfeizerão | **Contactos:** 262 980 048 - 926 879 008 | **Horário:** 12H00 - 15H00 e das 19H00 - 22H00* em dias de eventos equestre por marcação ou em grupos! | **Especialidades:** Cozido à Portuguesa, Leitão no forno; Chanfana da Serra; Manta Saloia à CEIA; bacalhau à casa e à Brás; Polvo à Lagareiro; Arroz de Peixe

Hotel Palace do Capítulo

Casa de Chá | **Morada:** Rua Capitão Sabino 6, 2460-638 São Martinho do Porto | **Contactos:** 262 985 150 - 912 340 567 | **Horário:** 11H00 - 23H00 | **Especialidades:** Chás e deliciosos scones

Marcampo

Cozinha Popular | **Morada:** Rua 25 de Abril, 25/29, 2460-162 Alfeizerão | **Contactos:** 262 999 602 | **Horário:** 07H00 - 2H00 | **Especialidades:** Polvo à Lagareiro; Grelhados no Carvão; Peixes Frescos Diversos; Cozido à Portuguesa

Pizzaria Portobello

Cozinha Italiana | **Morada:** Rua Cândido dos Reis, 24 r/c Dtº (no cais) | São Martinho do Porto | **Contactos:** 262 980 256 | **Horário:** 13H00 -

15H00 e das 19H00-22H30| **Especialidades:** Pão de Alho; Pizzas; Pastas (lasanhas bacalhau, salmão, vegetariana, bolonhesa, camarão); Bife do Lombo, crepes, saladas

Restaurante Sentidos do Your Hotel & Spa Alcobaça

Cozinha Internacional | **Morada:** Rua Manuel Rodrigues Serrazina, S/N, Fervença, 2460-743 Vestiaria, Alcobaça | **Contactos:** 262 505 370 | **Horário:** Almoços: 12:30h- 14:30h, Jantares: das 19:30h - 21:30h, excepto à Sexta-feira e Sábado que encerra às 22:00h | **Especialidades:** Frango na Púcara; Robalo com Concassé de Camarão Tigre, Salicórnia e Xarém de Tomate; Tornedó do Lombo de Vitela com Molho de Mostarda à Antiga; Lombinho de Porco Ibérico Assado com Alecrim, Batata Doce e Canela; Pêra Bêbada, Queijo de Cabra do Monte e Licor de Ginja de Alcobaça; Bolo de Chocolate da Chef

Royal Marina

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua Cândido dos Reis 30 B, 2460-637 São Martinho do Porto | **Contactos:** 262 989 959 - 912 553 552 | **Horário:** Fechado Quarta feira todo dia e Quinta feira ao Almoço - Julho e Agosto aberto todos os dias | **Especialidades:** Gambas, Strogonoff, Caldeirada, Costeleta de porco c/espargos, Lavagante á moda do chefe e mais

Viamar

Cozinha Popular | **Morada:** Largo José Rino Avelar Fróis, 2460 Alfeizerão | **Contactos:** 262 999 283 - 262 999 067 | **Especialidades:** Sopa da Pedra, Bacalhau à Viamar; Refeições Diárias / Económicos, Menu diferente todos os dias

Bombarral e Cadaval



Supatra Thai

Comida Tailandesa | **Morada:** Rua Poeta José Ferreira Ventura, N°73, Rossio do Carvalhal, Carvalhal | **Contactos:** 262 842 920 | **Horário:** 12H30 - 15H00 e das 19H30 - 22H00

O Plátano

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Largo do Apeadeiro, N°3 Paul, 2540-657 Rolica, Bombarral | **Contactos:** 262 606 333 | **Horário:** 09H00 - 22H00 | **Especialidades:** Cozido à portuguesa; sopa da pedra; polvo à lagareiro; bacalhau à Plátano; lulas grelhadas; bacalhau à lagareiro; doce da casa

Restaurante O Garcia da Serra

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua 1º de Dezembro, n°29, Pragança, 2550-371 Lamas, Cadaval | **Contactos:** 262 771 080 | **Horário:** 08H30-24H00, descanso semanal à terça-feira | **Especialidades:** cabrito assado no forno, queixadas de porco assadas



Caldas da Rainha

Adega do Albertino

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua Júlio Sousa, 7, Imaginário, 2500 - 312 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 835 152 - 966 013 410 | **Especialidades:** Polvo na Telha; Bacalhau à Lagareiro; Entrecosto com vinho, mel e amêndoas; Cabrito assado no forno com castanhas

A Casa do Bingre

Hamburgueria | **Morada:** Avenida 1º de Maio, 16, loja A, 2500-081 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 836 086 - 961 215 535, encerra à segunda-feira | **Especialidades:** Hambúrgueres diversos

Bowling Caldas

Morada: Avenida Vasco da Gama, N°77, 2500-282 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 824 348 | **Horário:** 11H00 - 03H00 | **Especialidade:** Bife à campo, Bacalhau Split, Massas, Pizzas e Sopas

Cabana do Pescador

Marisqueira | **Morada:** Avenida do Mar, 2500-896 Foz do Arelho, Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 979 451 | **Horário:** 12H00 - 16H00 e das 19H00-22H30, descanso semanal à segunda-feira (excepto Julho e Agosto) | **Especialidades:** Peixe Grelhado, Cataplanas, Marisco, Ameijoeira

Café-Snack Bar Chamel

Snack Bar | **Morada:** Avenida 1º de maio n°11 A, 2500-081 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 842 478 | **Horário:** 07H00 - 22H00 | **Especialidades:** Petiscos e comida caseira

Cais da Praia

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Avenida do mar Foz do Arelho, 2500 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 283 218 - 966 528 533 | **Horário:** Diário 09H00 - 03H00 (verão) hora de almoço 12H00 | **Especialidades:** Polvo a Cais da Praia, Bife de Pimenta, Arroz de Gambas

Camaroeiro Real

Cervejaria | **Morada:** Travessa de Stº António N°1, 2500 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 834 470 | **Horário:** 09H00 - 02H00 - Domingo 11H00 - 23H00 | **Especialidades:** Bifes, francesinhas e marisco

Capelinha do Monte

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Praça 5 de Outubro, 22, 2500 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 832 031 | **Horário:** 08H00 - 22H00 | **Especialidades:** Bife C/ Molho de Alho; Arroz de Pato; Bacalhau à Lagareiro

Capristanos

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua Coronel Soeiro de Brito, nº35, 2500-149 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 823 406 | **Horário:** segunda-feira a quinta-feira das 05H30 - 22H00, sexta-feira das 05H30 às 23H00, sábados, domingos e feriados das 07H00-23H00 | **Especialidades:** Pratos de Bacalhau e derivados

Casal Frade

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua Principal N°118, 2500-361 Mata Porto Mouro - Santa Catarina | **Contactos:** 262 927 390 | **Horário:** 10H00 - 16H00 e 19H00 - 23H00 | **Especialidades:** Coelho Assado, polvo à lagareiro e bacalhau à lagareiro

Chefs em Casa - Entregas ao domicílio

Entregas ao domicílio em Caldas da Rainha | **Contactos:** 917824821 e 964043593 | **Horários:** de Seg. a Sáb: das 12h00 às 14:30 e das 19:00

Convívio

Cozinha popular | **Morada:** Rua do Sacramento, N°25, Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 831 644 | **Horário:** 8H00 - 24H00 | Encerrado: Domingo | **Especialidades:** Choquinhas da lagoa à bordalo pinheiro, sabores do mar à convívio, fofinhos de bacalhau com esparragado, poupinhos, crepes de peixe

Fruta da Casa

Cozinha internacional | **Morada:** Rua Frei Jorge de São Paulo, N°1, 2500-245 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 842 260 - 915 472 791 | **Horário:** 9H30 - 24H00 | Encerrado: terça-feira a partir das 15H00 | **Especialidades:** garoupa ao vapor; risotto de beterraba; pato confitado



Gordão

Bifes, Picanha, Massas | **Morada:** Rua de Camões nº 39, 2500-174 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 877 911 - 91 225 75 41 | **Horário:** Segunda a Domingo - 12h00- 15h00 e das 19h00- 23h30 | **Especialidades:** Peixe fresco, Cabrito à lagareiro, Bifes, Picanha e Massas

João - Restaurante do Coto

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua Principal nº 14, Coto, 2500-432 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 180 142 - 918 558 714 | **Horário:** 12H00- 14H30 e 19H30-22H30, encerrado domingo à noite e segunda-feira | **Especialidades:** feijoada de tamboril com camarão, bacalhau à rainho com camarão, lombinho de porco com molho de castanhas e nozes

Lareira

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Alto do Nobre | **Contactos:** 262 823 432 | Descanso semanal à terça-feira | **Horário:** 12H00-15H00 e 19H00-22H30 | **Especialidades:** Fondue de Novilho, Chateaubriand, Cabrito assado no forno, massinhas de robalo

Café Leal

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua do Rei Nº28, 2500-739 Vidais | **Contactos:** 262 930 630 | **Horário:** 12H00 - 14H00, aberto de terça-feira a sexta-feira | **Especialidades:** Feijoada à transmontana, bacalhau assado com batata à murro, bacalhau cozido, alentejana, frango, cozido a portuguesa, feijoada de marisco

Lisboa- Buffet Grill & Caffe

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Avenida Infante D. Henrique, Zona Industrial, 2500 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 833 228 - 937 742 306 | **Horário:** 07H00 - 24H00 | **Especialidades:** Serviço Buffet, Bacalhau com Natas, Arroz de Pato, Borrego Assado no Forno; Lombinhos de Cherne c/ molho camarão

Maratona

Informal Chic | **Morada:** Praça 25 de Abril, nº15, 2500-110 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 841 484 | **Horário Café :** 08H00-22H00 (sexta-feira e sábado até às 24H00); **Horário Restaurante:** 12H00-15H00 e das 19H30-24H00(sexta-feira e sábado até às 02H00 e encerra ao Domingo) | **Especialidades:** peixe, carne, vegetariano, rissotos

Marta's Place

Snacks e refeições diárias| **Morada:** Rua Fonte do Pinheiro, resto chão (junto a farmácia Rosa), 2500 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 382 123 | **Horário:** De Segunda a Sábado - 08H00 - 20H00 | **Especialidades:** Bifes e hambúrgueres de carne argos

Meia Tigela

Cozinha Contemporânea| **Morada:** Hemiciclo João Paulo II, 9º, 2500-212 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 833 173 - 967 122 082 | **Horário:** segunda-feira a quinta-feira: 12:00 - 15:00 e 19:30 - 23:00 sexta-feira e sábado: 12:00 - 15:00 e 19:30 - 23:30, encerra aos domingos | **Especialidades:** Tábua de Marisco; Tábua Indiana; Tábua Vegetariana; Magret de pato braseado; Pappardelle com presunto; Crocante de porco com morcila em cama de puré de maçã com espetada de ananás com lima, Pavlova de fruta; o Bolo de Chocolate ½ tigela; Texturas de ovo, massa filo e canela

Mimosa

Cozinha Tradicional Portuguesa| **Morada:** Praça 5 de Outubro Nº37, 2500- 111 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 832 735 | **Horário:** 09H00 - 24H00 Encerrado ao Domingo | **Especialidades:** Cozido à portuguesa, bife com molho de alho, peixes frescos, grelhados na brasa, sardinhas assadas na brasa, arroz de pato e galinha na púcaro

Naco na Pedra

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua do Casal Nº5, 2500-688 Salir do Porto | **Contactos:** 262 406 147 - 936 069 473 | **Horário:** 12H00 - 15H00 e 18H30 - 23H00 | **Especialidades:** Naco de novilho na pedra, Churrasco Gaúcho, Tornedó Serra da Estrela, Hambúrguer Lusitano e mais

Nascer do Sol

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Salir do Porto | **Contactos:** 262 980 072 | **Horário:** 09H00 - 01H00, descanso semanal de Outubro a Julho - segunda-feira e terça-feira e Julho e Agosto à segunda-feira | **Especialidades:** Bacalhau à Casa, Caldeirada de peixe, Caldeirada de cabrito, especialidades de carne bovina, Bacalhau com natas

O Cortiço

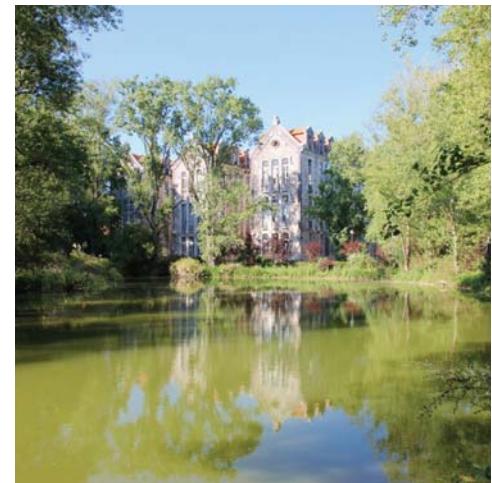
Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Estrada Nacional, Nº 89, 2500 Tornada, Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 881 328 | **Horário:** 10H00 - 24H00 | **Especialidades:** Grande variedade de peixes frescos, Bacalhau à cortiço, Polvo à lagareiro e Ensopado de enguias, Churrasco de javali, Cabrito assado no forno e Pato assado no forno

O Lagar do Canas

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua de Santo António, nº28º, Salir de Matos 2500-637 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 836 274 | **Horário:** 08H30 - 02H00, excepto quinta-feira | **Especialidades:** grelhados no carvão

Os Queridos

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Estrada da Tornada | **Contactos:** 262 881 196 | **Horário:** 07H00 - 24H00, descanso semanal



ao domingo | **Especialidades:** Peixe da costa variados, cozido à portuguesa, cordeiro no forno e pato com laranja

O Recanto

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua da Alegaria Nº23 Resto Chão Direito, 2500-151 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 282 559 - 966 203 625 | **Horário:** 12H00 - 23H00,aberto de segunda-feira a sábado | **Especialidades:** Pratos de caça, enguias, cabrito assado e mais

O Selim

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua do Parque Nº17, 2500-181 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 841 122 - 914528429 | **Horário:** 10H00 - 16H00 e 19H00 - 23H00 | **Especialidades:** Bife a selim, prego na frigideira, cozido a portuguesa (só sábado), arroz de tamboril e bacalhau a selim

O Tacho

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Travessa do Parque, nº15, R/C, 2500-266 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 831 252 | **Horário:** 11H00 - 23H00 | **Especialidades:** bife à Tacho; açorda de Camarão, risotto de espargos e cogumelos, côtelettes de borrego

“O Ti-Paulo”

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua Orfeão Caldense-S. Cristovão, 2500-278 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 186 931 | **Horário:** 09H00 - 15H30 e das 19H00 - 22H30, descanso semanal ao domingo | **Especialidades:** Bacalhau à Ti-Paulo; Bife à Javali; Cozido à Portuguesa; Sopa de Pedra

Pachá e Casa Antero

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua de Alexandre Herculano, Nº 8, Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 835 089 | **Horário:** 08H00 - 22H00 | **Especialidades:** Petiscos, Tapas e Vinhos

Paraíso

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Estrada de Tornada Nº45, 2500-099 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 881 055 | **Horário:** 09H00 - 24H00, aberto de segunda-feira a sábado, domingo só para grupos | **Especialidades:** Peixe fresco e Grelhados

Paraíso do Coto

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua dos Outeiros Nº30, 2500-432 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 843 333 | **Horário:** 09H00 - 24H00 Aberto de segunda-feira a sábado, domingo só para grupos | **Especialidades:** Peixe fresco e Grelhados

Pastelaria e Restaurante São Marcos

Morada: Rua Engenheiro Duarte Pacheco nº 17 e 21, 2500 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 844 170 - 91 472 992 7 | **Horário:** 07H00 -

Poço do Zé

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Lg Santa Helena, 4- Casais Sta Helena, 2500- 043 A-DOS-FRANCOS | **Contactos:** 262 949 222 | **Horário:** 7H30 - 02H00 | **Especialidades:** Frango assado; bacalhau à casa; entremeadas de vitela - domingo - cozido à portuguesa, bacalhau à lagareiro e coelho assado

Porrinhas dos Leitões

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Sítio das Areias, Salir do Porto | **Contactos:** 262 989 996, encerrado quarta-feira | **Especialidades:** Leitão a bairrada e grelhados mistos



Caldas da Rainha

Raízes

Cozinha de Autor | **Morada:** Rua de Camões- Parque D. Carlos I, 2500-174 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 836 184 | **Horário:** Todos os dias das 10H00-24H00 | **Especialidades:** Boa comida e ambiente

Restaurante Lisbonense - Hotel SANA Silver Coast

Cozinha Internacional | **Morada:** Avenida Dom Manuel Figueira Freire da Camara, 2500-184 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 000 600 | **Horário:** De segunda-feira a sexta-feira para almoço das 12H30 - 15H00 e jantar diariamente das 19H30 - 22H30 / sábados, domingos e feriados almoços das 13H00 - 15H00 | **Especialidades:** Pratos de carne, peixe e mariscos

Restaurante Típico da Aldeia

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Estrada Nacional 115, Casarão, Painho | **Contactos:** 262 744 264 | **Horário:** das 12H00-15H00 e das 19H00-22H00, encerra à segunda-feira | **Especialidades:** Bacalhau da Casa, Bife à Lavrador, Miminhos de porco preto

Retiro dos Amigos

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Largo de Santa Susana, n.º28, Landal, 2500-541 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 949 925 - 964895403 | **Horário:** 09H00-24H00 | **Especialidades:** Codornizes

Ribatejana

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua Fernando Ponte e Sousa, 2500 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 832 690 | **Horário:** 09H00 - 24H00, descanso semanal ao sábado | **Especialidades:** Bife à Javali; Bacalhau à Ribatejana; Cozido à Portuguesa

Sabores de Itália

Comida Mediterrânea e Italiana | **Morada:** Praça 5 de Outubro N.º40, 2500-111 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 845 600 | **Horário:** 12H30 - 14H30 e 19H00 - 22H00, descanso semanal à segunda-feira | **Especialidades:** Lombinhos de Porco com castanhas e Boletos; Sinfonia de Pera Rocha; Carpaccio de Salmão com Trufa e Caviar de Trufa; Salada do Chef; Ravioli de Osso Bucco com Gremolata; Panzerotti de Gambas com molho de marisco; Cannelloni de Coentro recheado com Sapateira e Pesto de Aneto; Marmelo em 6 variações

Salão Milénio

Buffet | **Morada:** Rua Dr. Figueirôa Rego, N.º 45, 2500 - 186 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 838 157 | **Horário:** 12H00 - 24H00

Taberna do Manel Vina

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua Principal, N.º21, Cruzes, Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 870 014 | **Horário:** 12H00 - 24H00, descanso semanal ao domingo | **Especialidades:** Grelhados de Touro, Grelhados de carne de porco preto

Tapas e Larachas

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua Fonte do Pinheiro (cave), 2500 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 821 231 | **Horário:** quinta-feira, sexta-feira e sábado a partir das 17h (grupos por reserva) | **Especialidades:** Risotto de Gambas e Sapateira, Polvo Baby à Lagareiro, Queijo Saloio gratinado, Bochechas de porco à antiga, Salada de Raia

Távola

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua da Alegria N.º23 Resto

Chão Direito, 2500 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 979 676 - 933 955 010 | **Horário:** 12H00 - 15H00 e 19H00 - 23H00 | **Especialidades:** Pratos de mariscos, pratos de carne e peixe

The River

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua Dom Fernando 47 Praia de Salir do Porto, 2500-685 Salir do Porto, Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 989 269 | **Horário:** 10H00 - 02H00 | **Especialidades:** Lombo de porco preto e vitela, peixes frescos

Tijuca

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua de Camões, N.º 86 | **Contactos:** 262 824 255 - 965 697 891 | **Horário:** 09H00 - 24H00, descanso semanal de Abril a Outubro - quarta-feira / Outubro a Abril - domingo | **Especialidades:** Caldeirada de peixe, jaquininhos com arroz de grelhos, cozido à portuguesa, borrego assado no forno, arroz de pato escondido e desfiado no forno

Xaneca I, II e III

Churrasqueira, take-away e restaurante | **Morada:** Caldas da Rainha | **Horário:** 08H00 - 22:00 | **Contactos:** Xaneca I- 262833482; Xaneca II- 262880711; Xaneca III- 262880732

Zé do Barrete

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Trav. Cova da Onça, 2500 Caldas da Rainha | **Contactos:** 262 832 787 | **Horário:** 11H30 - 15H30 18H30 24H00, encerrado aos domingos e feriados | **Especialidades:** Polvo a lagareiro, cozido à portuguesa, pato assado no forno, caldeirada a frigideira, massinha de robalo

Óbidos

Alcaidaria-Mor

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Praça Dr. Azevedo Perdigão N.º6/8, 2510-408 Amoreira, Óbidos | **Contactos:** 262 969 948 | **Horário:** 12H00 - 15H00 e 19H30 - 22H00, encerrado à quarta-feira | **Especialidades:** Bacalhau à Brás, bacalhau com natas; Segunda-feira - queixadas de porco, Terça-feira - sopa da pedra; Quinta-feira - cozido à portuguesa; Sexta-feira - dobrada ou vitela

Alcainde

Cozinhas do Mundo | **Morada:** Rua Direita, N.º60, Óbidos | **Contactos:** 262 959 220 - 919 101 795 | **Horário:** 12H00 - 15H00 e 19H00 - 22H30, descanso semanal: quarta-feira | **Especialidades:** Requite de Bacalhau; Bifinhos de Tamboril com arroz e passas; Tornedó recheado com queijo da Serra

Cantina Criativa

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Convento S. Miguel das Gaeiras, 2510-718 Gaeiras, Óbidos | **Contactos:** 917 229 567 - 939 326 568 | **Horário:** de segunda-feira a sexta-feira das 9H00 às 20H00 | **Especialidades:** Bacalhau com broa, feijoada de polvo, lansa de peixe, Rosbife de picanha, cachaço porco preto com açaia de tomate

Comendador Silva

Cozinha Tradicional Regional | **Morada:** Rua Padre Nunes Tavares N.º 6, 2510-070 Óbidos | **Contactos:** 262 955 360 - 936 541 995 | **Horário:** 12H30 - 14H30 e 19H30 - 22H00, encerrado à segunda-feira | **Especialidades:** Bacalhau na brasa com mousse de grão, Açorda de bivalves, Arroz de bivalves e camarão, Robalo ao sal com manteigas de alcáparras e legumes da época, Arroz de polvo, Arroz de pato com enchidos no forno

Cidade D'Aboborica

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua Doutor Formosinho Sanches N.º12, 2510-414 Óbidos | **Contactos:** 927 233 355 | **Horário:** 12H00 - 15H00 e 19H00 - 21H00 todos os dias | **Especialidades:** Bacalhau à carpinteiro, bacalhau na telha e peixe no sal (por encomenda); no estabelecimento pratos de carne e peixe variados

Lumen

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Josefa d' Óbidos - Hotel - Rua D. João de Ornelas, 2510-074 Óbidos | **Contactos:** 262 955 010 - 914 770 088 | **Especialidades:** crocante de alheira e pêra rocha; bouquet fresco e seu vinagrete; lombo de bacalhau confitado com esmagado de batata e enchidos com legumes salteados; frango recheado com queijão, espinafres em cama de malandrinho de cogumelos e mini pudim-pão com molho de frutos vermelhos

O Caldeirão

Comida típica portuguesa | **Morada:** Urbanização Quinta S. José, Lote 21 EF, Sr. da Pedra, 2510-071 Óbidos | **Contactos:** 262 959 839 - 916 951 515 | **Horário:** De segunda-feira a sábado - das 12H00-15H00 e das 19H00-22H00 / domingo - das 12H00-15H00 | **Especialidades:** Bifes, Bacalhau à Caldeirão, Fritada de lombinhos de porco, Mista de porco preto, Peixe fresco

O Conquistador

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua Josefa de Óbidos N.º20, 2510-077 Óbidos | **Contactos:** 262 959 528 | **Horário:** 11H00 - 16H00 e 19H00 - 22H00, encerrado à terça-feira | **Especialidades:** Prediz recheada, lebre com feijão, cabrito assado no forno, arroz do mar e da lagoa de Óbidos, ensopada de enguias e mais

Os Filipes

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua do Arrabalde N.º22, 2510-113 Óbidos | **Contactos:** 262 959 127 | **Horário:** 12H00 - 15H00, encerrado ao domingo | **Especialidades:** segunda-feira - sopa da pedra; terça-feira - queixadas de porco; quarta-feira - dobrada ou mão de vaca; quinta-feira - arroz de pato; sexta-feira - pernil de porco à Filipe

O Melro

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua do Comércio, n.º22, 2510-055 Óbidos | **Contactos:** 262 958 083 | **Especialidades:** segunda-feira-iscas fritas com Batata Cozida e Lulas com Puré de Batata; terça-feira-ovos escalfados com Ervilhas e Entrecosto; quarta-feira- arroz de Pato; quinta-feira- Pato assado no forno; sexta-feira- Mão de Vaca e Bitoque à Melro; sábado- Cozido à Portuguesa; caracóis; Caracoleta frita; ameijoas; porco preto e alheiras.

O Traçadinho

Cozinhas do Mundo | **Morada:** Estrada da Capeleira, nº44, 2510-018 Capeleira | **Contactos:** 262 959 48, descanso semanal à terça-feira à noite e quarta-feira | **Especialidades:** Costeletas de Borrego com alho e hortelã, supremo de frango e chutney de pêra rocha, peito de frango com molho de frutos silvestres, massas e pizzas diversas, torta de bacalhau com broa de milho e coentros, polvo no forno com pimentos

Poco dos Sabores

Cozinha Tradicional Portuguesa | **Morada:** Rua Principal, 85-B, 2510-772 Ussreira | **Contactos:** 262 950 086 - 961 934 630 - 961 934 604 | **Horário:** 12H00 - 14H30 e das 19H30 - 22H30, descanso semanal ao downminwgo | **Especialidades:** Naco à Poço; Lasanha do Mar; Lasanha Vegetariana; Arroz Selvagem; Bacalhau c/ Castanhas

Peniche



Tribeca

Cozinha mediterrânea e portuguesa | **Morada:** Avenida da Serra da Serra nº 5, 2525-802, Serra d' El-Rei, PENICHE | **Contactos:** 262 909 461 - 919 396 081 | **Horário:** Almoço: 12H30 - 14H30 / Jantar: 19H00 - 22H30, encerrado à segunda-feira ao almoço | **Especialidades:** Pratos de peixe, marisco, carne e pasta

Sushi Fish

Cozinha Japonesa | **Morada:** Avenida do Mar, 95B, 2520 Baleal, PENICHE | **Contactos:** 926 498 328 | **Horário:** Todos os dias das 19H00-00H00 (take-away mediante reserva antecipada) | **Especialidades:** Sushi