

## MARVÃO

### ❖ O Castelo – “Café Lounge”

Rua Dr. Matos Magalhães, 7 - 7330 - 121 Marvão

Telf: 245 993 411

- Açorda d` azeite à Alentejana
- Bacalhau frito em azeite e alho, com miolo de camarão e espargos selvagens
- Bacalhau assado com legumes salteados em azeite de Marvão
- Migas de pão com magusto de carnes grelhadas
- Fatias douradas

### ❖ Restaurante da Casa do Povo

Travessa do Chabouco - 7330 - 111 - Marvão

Telf: 245 993 160

(Encerra às quintas-feiras)

- Açorda de bacalhau
- Alhada de cação
- Migas de pão com carnes fritas

### ❖ Restaurante da Pousada de Santa Maria

Rua 24 de Janeiro - 7330 Marvão

Telf: 245 993 201

- Açorda à Alentejana
- Brandada de bacalhau com azeite
- Borreguinhos de azeite
- Laranja com azeite e mel

### ❖ Restaurante El Rei Dom Manuel

Largo do Terreiro - 7330 - 104 Marvão

Telf: 245 909 150

- Açorda à Alentejana com alho, coentros e azeite de Marvão
- Caldinho de Cação acompanhado de pão frito em azeite de Marvão
- Sopa de tomate com ovo escalfado e azeite de Marvão
- Alhada de cação com coentros alho e azeite de Marvão
- Bacalhau frito em azeite de Marvão acompanhado de arroz de marisco malandrinho
- Migas de coentros com febrinhas do alguidar fritas em azeite de Marvão
- Carne de porco à Alentejana frita em azeite de Marvão
- Rabanadas fritas em azeite de Marvão polvilhadas em açúcar louro e canela

## Agradecemos

## Marcação Prévia

De 9 a 23 de Fevereiro

### ❖ Restaurante Varanda do Alentejo

Praça do Pelourinho, nº 1- 7330 – 108 Marvão

Telf: 245 909 002

- Açorda d` azeite à Alentejana
- Bacalhau frito em azeite e alho, com miolo de camarão e espargos selvagens
- Bacalhau assado com legumes salteados em azeite de Marvão
- Migas de pão com magusto de carnes grelhadas
- Fatias douradas

## BEIRÃ

### ❖ Restaurante “Sabores de Marvão”

Rua 16 de Julho, Nº 46- 7330 - 012 Beirã

Telf: 245 992 710

(Encerra às segundas-feiras)

- Amêijoas em azeite e alho
- Açorda Alentejana com azeite da terra
- Migas de batata com carnes fritas em azeite
- Galinha tostada à moda antiga
- Bacalhau com todos, regado com azeite do Lagar

## PORTO DA ESPADA

### ❖ Restaurante “A Adega”

Rua José Carrilho Lourenço Ventura, 3

Porto da Espada - 7330 S. Salvador de Aramenha

Telf: 245 964 023

- Queijo fundido com azeite e ervas aromáticas
- Migas de batata com carnes de porco preto fritas em azeite
- Galinha do campo tostada em azeite
- Bacalhau assado com azeite e alho
- Lombo de javali frito em azeite, com puré de maçã Bravo Esmolfe
- Tiborna com azeite e laranja
- Fedelhos

## ESCUSA

### ❖ “Café do Prado” – Petiscos da Olga

Prado da Escusa - 7330 S. Salvador de Aramenha

Telf: 245 993 229

- Costado frito em azeite, com cebolada de batatas fritas e pimentos
- Mista de bacalhau e polvo à lagareiro
- Tiborna

## PORTAGEM

### ❖ Restaurante “Mil Homens”

Rua Nova, Nº 14 - 7330-064 Portagem

Telf: 245 993 122

(Encerra às segundas-feiras)

- Sopas de tomate
- Sopas Gatas
- Bacalhau assado em azeite
- Cachafrito de cabrito com azeite
- Galinha do campo tostada em azeite
- Salada de fruta de azeite e mel

### ❖ Restaurante – Bar “Mil – Homens “

Centro de Lazer de Portagem - 7330 – 328 Portagem

Telf: 245 993 260

(Encerra à segunda-feira)

- Açorda de alho e azeite
- Bacalhau em azeite “na piscina”

### ❖ Restaurante “O Sever”

Estrada do Rio Sever - 7330-064 Portagem

Telf: 245 993 192

- Boletos salteados em azeite
- Sopa Gata
- Açorda Alentejana
- Arroz de línguas de bacalhau c/azeite de azeitona galega
- Alhada de cação com azeite e coentros
- Bacalhau frito em azeite (bacalhau à casa)
- Lombinho de porco alentejano frito em azeite e alho
- Galinha do campo tostada em azeite
- Tiborna com azeite e laranja

### ❖ Restaurante “Sever Churrasqueira”

Rua Nova - 7330-064 Portagem

Telf: 245 993 458

(Encerra às quartas-feiras)

- Açorda alentejana
- Tordos fritos em Azeite
- Cogumelos "Ovo de Rei" (amanita cesarea) em azeite e alho
- Boletos salteados em azeite
- Bacalhau assado com azeite e alho
- Polvo à Lagareiro
- Tiborna com azeite e laranja

### ❖ Restaurante J.J. Videira

Rua Nova, nº. 11 - 7330 – 328 Portagem

Tel: 245 993 302

(Encerra às terças-feiras)

- Bacalhau Dourado
- Bacalhau à Casa
- Bacalhau assado na brasa

### ❖ Restaurante “O Tachinho”

Bairro Novo, Lote 42 - 7330-064 Portagem

Telf: 245 993 100

(Encerra às segundas-feiras)

- Bacalhau à Casa
- Migas de batata com febrinhas da matança
- Boleima de maçã

### ❖ Restaurante “Zé Calha”

Estrada Nº 9 - 7330-064 Portagem

Telf: 245 993 213

- Peixinhos da horta fritos em azeite
- Açorda de bacalhau
- Tiborna de bacalhau com migas de brócolos
- Cabrito de leite frito em azeite na sertã
- Nacos de vitela tostados em azeite
- Migas de pão ou migas de batata com carne de montado frita em azeite
- Leite frito em azeite e delícia de laranja
- Tiborna

## SANTO ANTÓNIO DAS AREIAS

### ❖ Restaurante “Pau de Canela”

Rua de Santo António - 7330 S. António das Areias

Telf: 245 992 650

- Lombo de bacalhau confitado em azeite e alho, com grelos salteados e batatinhas novas.
- Choquinhos fritos com molho de Bulhão Pato.
- Lombinho de porco grelhado com molho de azeite e ervas aromáticas, com pulenta e esparregado de brócolos
- Fatias douradas.
- Boleima com azeite, mel e nozes.





# COMIDAS D'AZEITE

## De 9 a 23 de Fevereiro 2014

**Restaurantes Aderentes  
do Concelho**



**Quinzena  
Gastronómica**

