



**MARVÃO**  
BOMGOSTO



## 7 FEVEREIRO

sábado

15H30

|Lagar António Picado Nunes . Galegos|

Apresentação da Quinzena Gastronómica

Apresentação do projeto do futuro Museu/Lagar Melara Picado Nunes

Exposição e entrega de diplomas aos alunos do Agrupamento de Escolas de Marvão, relativos ao desafio

“Cria o teu rótulo de azeite Castelo de Marvão”

Degustação de produtos regionais

## 8 FEVEREIRO

domingo

|Porto da Espada|

11H00

Mercado de Produtos Locais

13H00

Almoço Convívio

13,00€ por pessoa

Entradas

Azeitona galega

Queijo fresco com azeite e orégãos

Pratos

Couves com bacalhau do Lagar

Migas de pão com carne de porco frita em azeite

Sobremesas

Laranja com mel, azeite e canela

Tiborna do Lagar

Vinho “Adega das Golas” do Porto da Espada  
Café do “Pucheiro”

|Animação musical com “Chumbo Torto”|

## INSCRIÇÕES

Portus Gladii | 966 445 022  
Posto de Turismo | 245 909 130



RESTAURANTE  
**O SERRINHA**  
Telf: 245 993 151  
s. Salvador da Aramenha  
MARVÃO

**Insolitosabores**  
Padaria  
do Porto da Espada







## AGRADECEMOS MARCAÇÃO PRÉVIA

### Marvão

#### 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  
7330-122 MARVÃO  
Telf: 245 993 201

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

#### Restaurante Varanda do Alentejo

Praça do Pelourinho nº1  
7330-108 MARVÃO  
Telf: 245 909 002

- Açorda de bacalhau em azeite de Marvão
- Lombo de bacalhau em azeite e alho, espargos selvagens e miolo de camarão
- Migas de pão com mimiños de porco preto
- Fruta laminada com mel e azeite
- Fatias Douradas

#### Restaurante 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 confeccionada com azeite de Marvão
- Alhada de cação com coentros, alho e azeite de Marvão
- Bacalhau frito em azeite de Marvão
- 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

### Portagem

#### Restaurante J. J. Videira

Rua Nova, nº 11  
7330-328 PORTAGEM  
Telf: 245 993 302

[Encerra às terças-feiras]

- Bacalhau dourado
- Bacalhau à casa
- Bacalhau assado na brasa com azeite quente e alho

#### Restaurante “Mil-Homens”

Rua Nova, nº 14  
7330-064 PORTAGEM  
Telf: 245 993 122

[Encerra às segundas-feiras]

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

#### 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
- Galinha tostada em azeite
- Migas de pão ou migas de batata com carne de montado frita em azeite
- Leite frito em azeite
- Delícia de laranja
- Fofos fritos em azeite

#### 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 assado com azeite e alho
- Bacalhau frito em azeite (bacalhau à casa)
- Lombrinho 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 cesàrea*) em azeite e alho
- Boletos salteados em azeite
- Achigã grelhado com azeite e coentros
- Bacalhau assado com azeite e alho
- Polvo à Lagareiro
- Tiborna com azeite e laranja

### Escusa

#### “Café do Prado” - Petiscos da Olga

Prado da Escusa  
7330-330 S. SALVADOR DA ARAMENHA  
Telf: 245 993 229

- Açorda Alentejana com massa de poejo e azeite à antiga
- Choquinhos com amêijoas em molho de azeite e coentros
- Couvada de polvo com azeite cru à Portuguesa
- Abacaxi com creme de azeite e mel

### Porto da Espada

#### Restaurante “A Adegã”

Rua José Carrilho Lourenço Ventura, 3  
PORTO DA ESPADA - 7330 S. Salvador da 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

### Beirã

#### Restaurante “Sabores de Marvão”

Rua 16 de Julho, Nº 46  
7330-012 BEIRÃ  
Telf: 245 992 710

[Encerra segundas-feiras à noite]

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

### Santo António das Areias

#### Restaurante “Pau de Canela”

Rua de Santo António  
7330-237 SANTO 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
- Lombrinho de porco grelhado com molho de azeite e ervas aromáticas, com polenta e esparregado de brócolos
- Fatias douradas
- Boleima com azeite, mel e nozes

  
**MARVÃO**  
**BOMGOSTO**  
**QUINZENAS**  
**GASTRONÓMICAS**  
15 dias de puro prazer

