

12^a edição
**Comidas
d'Azeite** 2017

Quinzena Gastronómica do Azeite
**18 fevereiro
a 5 março**

**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

- Sopa de cebola com tosta de azeite
- Salmão grelhado com legumes salteados em alho e azeite
- Borreguinhos de azeite à Alentejana
- Pudim de azeite e mel

Restaurante Varanda do Alentejo

Praça do Pelourinho nº 1
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 miminhos 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 de poejo com azeite e alho
- Bacalhau assado com azeite e alho
- Bacalhau com cebola confitada em azeite
- Migas de coentros com febrinhas do alguidar fritas em azeite
- Lombinhos de porco salteados em azeite
- Rabanadas fritas em azeite com açúcar louro e canela

Portagem

Restaurante J. J. Videira

Rua Nova, nº 11
7330-328 PORTAGEM
Telf: 245 993 302
[Encerra às terças-feiras]

- Açorda Alentejana
- 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 tostada
- Polvo à Lagareiro
- Lombos de veado na sertã, com batatinhas novas salteadas
- Cabrito de leite frito em azeite na sertã
- Galinha tostada em azeite
- Migas de espargos com Espetinhos de Ibérico
- Delícia de Laranja

Restaurante “O Sever”

Estrada do Rio Sever
7330-064 PORTAGEM
Telf: 245 993 192

- Boletos salteados em azeite
- Sopa Gata
- Açorda Alentejana
- Alhada de cação com azeite e coentros
- Arroz de línguas de bacalhau com azeite de azeitona galega
- Achigã grelhado com azeite e coentros
- Bacalhau assado com azeite e alho
- Bacalhau frito em azeite (bacalhau à casa)
- Lombinho de porco alentejano frito em azeite e alho
- 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
- 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

- Sopas Gatas
- Bacalhau com capa de grão à Lagareiro
- Couvada de polvo com azeite cru à Portuguesa
- Pêra dourada com azeite e mel

Porto da Espada

Restaurante “A Adega”

Rua José Carrilho Lourenço Ventura, nº3
PORTO DA ESPADA - 7330 S. Salvador da Aramenha
Telf: 245 964 023

- Shitakees salteados com farinheira
- 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
- 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 às segundas-feiras]

- 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: 245 992 257

- 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




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

12^a edição
**Comidas
d'Azeite** 2017



19 fevereiro (domingo)

15h30 **Lagar Museu Melara Picado Nunes - Galegos**

- > Apresentação da Quinzena Gastronómica
- > Visita guiada pelo Lagar-Museu com explicação do processo de extração e da tradição do azeite alentejano
- > Degustação das marcas de Azeite de Marvão

5 março (domingo)
Porto da Espada

11h00 **Mercado de Produtos Locais**

13h00 **Almoço convívio**

Ementa

Entradas

- > Prova de Azeite
- > Azeitona Galega temperada com azeite
- > Queijo fresco com azeite e orégãos

Pratos

- > Couves com bacalhau do Lagar
- > Migas de pão com carne de porco frita em azeite

Sobremesas

- > Igranja com mel, azeite e canela
- > Tiborna do Lagar

Bebidas

- > Vinho da região
- > Café do "pucheiro"

**Atividade musical
com "Bários & Colarinhos"**

Inscrições

Portus Gladii 966 445 022

Posto de Turismo de Marvão 245 909 131

Marcações de lugares: Até uma hora antes do almoço,
pelos próprios inscritos

Preço 14€

12^a edição
**Comidas
d'Azeite** 2017

Quinzena Gastronómica do Azeite

18 fevereiro a 5 março

**Restaurantes Aderentes
do Concelho de Marvão**



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