
Dom Joaquim

SOBRE

Abrió sus puertas en 2007, pero es uno de los más conocidos y apreciados restaurantes de Évora y del Alentejo. Bien ubicado, cerca de la muralla, Dom Joaquim tiene un salón amplio de una elegancia discreta, y una carta muy variada que reúne platos típicos de la cocina alentejana, que rinden honores a la tradición, y platos innovadores, que ponen de manifiesto la creatividad del cocinero Joaquim Almeida. La clave del éxito está en eso: el espacio sencillo y atractivo con un toque moderno y otro intimista, y la gastronomía abierta a la novedad sin olvidar la típica y alentejana. Pero también en la relación perfecta entre la calidad y el precio. Extensa y bien estructurada, la carta abre con diferentes sugerencias del chef seguidas de: entrantes fríos, entrantes calientes, sopas, platos de pescado, platos de carne, platos vegetarianos, menú infantil y postres. En los entrantes fríos, se ofrecen tapas de torreznos y mayonesa de buey de mar; en los calientes sobresalen el Queso de Évora DOP (queso de oveja asado con orégano y tostadas), huevo revuelto con farinheira Montanheira o con chorizo y ahumados y setas salteadas con jamón de cerdo alentejano de la dehesa; en las sopas hay que probar el caldo de tocino con perdiz zurita tostada al horno y la sopa de cazón; en los pescados el cazón frito con arroz de almejas, plato innovador que ilustra bien el concepto del Dom Joaquim, y la cataplana de bacalao; en las carnes, las almohadas de cerdo alentejano, la carrillada de cerdo de la dehesa asada y el cordero de pasto alentejano asado al horno son ineludibles. Lo mismo cabe decir de los postres: mousse de chocolate, fidalgo, toucinho rançoso dos Santos (delirio de huevos y frutos secos), bizcocho gitano rico (mucho calabaza de cidra y mucho chocolate) y otras tentaciones creada por el chef. Excelente carta de vinos centrada en el Alentejo. Servicio eficiente y simpático.

Contactos

Rua dos Penedos, nº 6, 7000-537 Évora
Teléfono: +351 266 731 105 / +351 938 092 121
Correo electrónico: restaurantedomjoaquim@gmail.com

Características y Servicios

Capacidad: 80

Horarios y Reservas

Reservas: reserva3
12:00 - 15:00; 19:00 - 22:45 Cerrado domingo a la cena y lunes

Pagos

Se aceptan tarjetas de crédito
Precio orientativo: \$\$ (10€ - 20€)

Accesibilidad

Otras informaciones

Especialidad

Si el cordero asado al horno con aceite de oliva, ajo, laurel y romero es todo un éxito totalmente justificado por la intensidad y armonía de sabores, la almohada de cerdo alentejano, una creación del chef, con la carne envuelta en una masa muy tierna, sorprende y obliga a querer volver.

Valor añadido

La variedad de platos, que es inmensa, la calidad de los productos, que es indiscutible, la creatividad y la calidad de la elaboración, que son hechos objetivos, y la relación entre la calidad y el precio, sin parangón, justifican la fama del Dom Joaquim.