

---

## Porto das Barcas

---

### AU SUJET DE

C'est en contemplant l'océan de la côte Vicentina que l'on déjeune et dîne dans le restaurant, Porto das Barcas - un port d'abri qui offre le meilleur poisson de la région servi dans une atmosphère décontractée. La salle principale est lumineuse, munie de nombreuses fenêtres. Le bar se situant dans la salle où se trouve une cheminée que l'on allume lors des jours plus froids et qui invite à des moments de réflexion. On voit tout de suite le poisson que Sofia Cabecinha achète tous les jours à la criée locale et qui est préparé selon les désirs des clients : cuit, frit ou grillé. Si le menu change quotidiennement suivant ce que les pêcheurs apportent, néanmoins, il existe des plats fixes comme les hors-d'œuvre composés par les olives assaisonnées, du pain et de l'huile d'olive alentejano et du fromage sec. Il y a les gambas "à Braz" avec une salade de tomates et d'origan, les spaghettis de la mer avec des palourdes et des crevettes, le poulpe de la côte à la poêle avec des patates douces du Cavaleiro et la morue effilée sur un lit de fanes de navets et de pain de maïs. Pour les entrées, les plats fixes sont la salade de poulpe de la côte, les œufs brouillés avec la farinheira, les crevettes frites à l'ail ou les palourdes à la Bulhão Pato. L'objectif est de préserver les saveurs anciennes. Les végétariens peuvent choisir parmi les hors-d'œuvre improvisés du moment, le curry de légumes au safran et le nasi goreng avec mélange de légumes au soja. Pour les amateurs de la véritable viande alentejana, ces derniers trouveront tous les jours les petites côtelettes de mouton grillées au romarin avec des pommes de terre sautées, la pièce de rumsteck grillé avec un riz aux haricots, des frites ou des patates douces rôties et gratinées avec une sauce aux herbes et la salade Porto das Barcas ou le tagine de mouton de l'Alentejo à l'orange, avec de la menthe et du romarin. Puis viennent les desserts avec la sericaia aux prunes d'Elvas AOP, la mousse de chocolat à la fleur de sel et à l'huile d'olive de la région. Une excellente cave avec la présence de petits producteurs de tout le pays. Le service est rapide et sympathique.

### Contacts

Estrada do Canal, 7645-000 Vila Nova de Milfontes

Téléphone: +351 283 997 160

E-mail: [restaurante.portodasbarcas@gmail.com](mailto:restaurante.portodasbarcas@gmail.com)

Website: <https://www.facebook.com/pages/Restaurantewine-bar-Porto-das-barcas/252899378091976>

---

### Caractéristiques et services

Capacité: 50 pessoas

Parking

Zone non fumeurs

---

### Horaires et Réservations

12h30-15h00; 18h30-23h00; jour de fermeture: le mardi sauf en juillet et en août. Le restaurant est fermé tout le mois de janvier.

---

### Paielements

Accepte les cartes de crédit

Prix indicatif: \$\$\$ (20€ - 30€)

---

### Accessibilité

Accès pour personnes à mobilité réduite

---

**Autres informations**

## Spécialité emblématique

Les pâtes de poissons de notre côte avec la menthe de rivière fraîche qui réunissent la fraîcheur du poisson pêché dans la zone avec les saveurs des fruits de mer, des herbes et des légumes produits localement comme la tomate et la menthe.

## Plus-value

La carte des vins est vaste et permet de choisir avec soin tout ce qui se produit de meilleur dans l'Alentejo, surtout pour les petits producteurs. Elle ne reprend que des vins nationaux de qualité choisis Sofia Cabecinha. La terrasse avec la vue sur l'océan est un des autres atouts du restaurant.