

## Restaurants et Cafés

### Alentejo

#### Ferreira do Alentejo

##### O Algarvio

**Adresse:** Rua Sabio Pasteur, 40 7900 Ferreira do Alentejo

**Téléphone:** +351 284 739 687

**Website:** <https://pt-pt.facebook.com/pages/Restaurante-O-Algarvio/405132232912128>

##### Horaires et Réservations:

Réservations:: Non;

##### Caractéristiques et services:

Air conditionné; Parking; Zone non fumeurs;

##### O Chico

**Adresse:** Rua da República, 13 7900-609 Ferreira do Alentejo

**Téléphone:** +351 284 732 513

**Website:** <https://pt-pt.facebook.com/restauranteochico>

##### Horaires et Réservations:

Réservations:: Non;

##### Caractéristiques et services:

Air conditionné; Parking; Zone non fumeurs;

##### O Baguinho

**Adresse:** Avenida General Humberto Delgado, 96 7900-555 Ferreira do Alentejo

**Téléphone:** +351 284 732 283

##### Horaires et Réservations:

Réservations:: Non;

##### Caractéristiques et services:

Air conditionné; Parking; Zone non fumeurs;

##### Sabores com Memória

**Adresse:** Rua António José de Almeida, n° 41, 7900-583 Ferreira do Alentejo

**Téléphone:** +351 965 095 672

**E-mail:** [retratodamemoria@gmail.com](mailto:retratodamemoria@gmail.com) **Website:** <https://www.saborescommemoria.pt/>

##### Horaires et Réservations:

12h00-15h00; 19h00-22h00

Jour de fermeture : le mardi ;

##### Autres informations:

Spécialité emblématique

Les migas à alentejana avec des travers de porc frits, mais qui peuvent être aussi grillés ou d'autres viandes de porc noir sont un plat typique qui est toujours apprécié.

##### Plus-value

La mezzanine est très agréable, là où se passent les manifestations festives et peuvent être de différentes natures en général suivies d'un dîner dans la salle principale.

##### Paielements:

Accepte les cartes de crédit;

##### Caractéristiques et services:

Capacité: 55 pessoas; Zone non fumeurs;

##### Accessibilité:

Accès pour personnes à mobilité réduite;

Le restaurant est né après de grands travaux effectués dans une ancienne taverne fermée depuis des années et dans l'atelier du maréchal-ferrant qui se trouvait au rez-de-chaussée et offre aujourd'hui des installations modernes avec une cuisine traditionnelle portugaise et régionale de l'Alentejo. De l'ancienne taverne, il ne reste que la mémoire, mais dans l'atelier du maréchal-ferrant il existe toujours un atelier de forge et des briques sur les murs. L'espace est agréable et l'atmosphère qui y règne a beaucoup de charme. La salle de restaurant est assez longue avec des murs blancs dans lesquels la mi-hauteur on a installé une cave, un comptoir de service, des tables spacieuses avec des chaises confortables, des nappes en tissu, de beaux verres. En plus de la salle principale, il y en a une autre réservée à la cave avec une entrée indépendante et une mezzanine avec un corridor et une terrasse utilisée pour les diverses occasions festives. Le menu est vaste et diversifié en mettant en valeur les plats alentejanos. Il existe des entrées typiquement régionales comme les œufs aux asperges, le saucisson baguette alentejano fait maison ou les entrées avec les petites assiettes de fromage

de Serpa AOP et de paio de rôti de porc et d'autres spécialités communes à différentes régions du pays comme les petits poissons du potager, les champignons sautés au jambon cru. Les plats alentejanos méritent toute notre attention, qu'il s'agisse de la soupe de tomates avec de la morue, de l'açorda à l'ail ou bien encore de la soupe cação et des migas à la viande de porc noir grillé. Il existe encore d'autres spécialités comme la morue à la mode du Dr. Faustino, frite avec que des oignons et des piments, le poulpe à lagareiro et les viandes de porc noir grillées (travers, longes et secrets). La pâtisserie traditionnelle avec un trio en exergue: l'encharcada, la sericaia aux prunes d'Elvas AOP et le fromage frais au miel et à la cannelle. La cave avec une majorité de vins de l'Alentejo et d'autres crus.