

Restaurants et Cafés

Alentejo

Nisa

A Colmeia

Adresse: Largo Heliodoro Salgado, 7 6050-342 Nisa

Téléphone: +351 245 107 965

Horaires et Réservations:

Réservations:: Conseillé; 12.00 - 15.00 / 19.00 - 22.30 Fermé le lundi. ;

Paielements:

Accepte les cartes de crédit; Prix indicatif: \$\$\$ (20€ - 30€);

Caractéristiques et services:

Terrasse; Air conditionné; Capacité: 33; Parking; Panoramique;

Accessibilité:

Accès pour personnes à mobilité réduite; Accès pour personnes à mobilité réduite;

Accès:

Bus;

O Túlio

Adresse: Monte do Arneiro 6050-452 Santana

Téléphone: +351 245 469 129

Horaires et Réservations:

ouvert tous les jours;

Caractéristiques et services:

Capacité: 72; Parking;

Paielements:

Prix indicatif: \$\$ (10€ - 20€);

O Chaparro

Adresse: EN 245, 6050-343 Alpalhão

Téléphone: +351 245 745 044

E-mail: reservas@montefilipehotel.com **Website:**

https://www.montefilipehotel.com

Horaires et Réservations:

19h30-22h00. Week-end et jours fériés : 12h30-15h00;

19h30-22h00

Jour de fermeture: aucun ;

Autres informations:

Spécialité emblématique

Les petites escalopes de la bassine, qui est une viande de porc assaisonnée à la mode de l'Alentejo - viande noble: lombelo -, avec les migas de pain et des brocolis qui les accompagnent dans une combinaison plus que parfaite.

Plus-value

Le service est différencié afin de respecter scrupuleusement les règles protocolaires et de l'étiquette, montrant le souci d'avoir une main-d'œuvre qualifiée qu'il est souvent difficile de trouver en dehors des grands centres urbains.

Caractéristiques et services:

Capacité: 75 personnes; Parking; Zone non fumeurs;

Paielements:

Prix indicatif: \$\$ (10€ - 20€);

Accessibilité:

Accès pour personnes à mobilité réduite;

Imaginez un repas typiquement de l'Alentejo dans une atmosphère caractéristique de la région - un horizon ouvert, des paysages avec des monts, la tranquillité absolue - avec toutes les exigences du confort moderne. Vous trouverez cela dans le restaurant Chaparro, du Monte Filipe Hotel & Spa, à Alpalhão, un bourg du conseil pittoresque de Nisa, dans le haut Alentejo. La salle de restaurant est très vaste et très claire, vraiment accueillante, et le mur du fond est décoré avec un chêne-liège ou un chaparro, comme on dit en Alentejo, cette salle est magnifique grâce aux grandes baies vitrées qui emplissent l'espace de lumière naturelle et nous rapproche de la nature. Cette élégance et ce confort sont propices à un repas tranquille en famille, entre amis ou pour les affaires.

Le menu change deux fois par an afin de profiter des produits de saison et d'offrir des plats plus légers en été, comme des salades, qui figurent également à la carte en hiver. Parmi les spécialités les plus appréciées, nous distinguons pour les entrées, le feuilleté de farinheira et le plateau de fromages et de saucissons régionaux (fromage de Nisa AOP et les saucissons d'Alpalhão); parmi les plats principaux, la morue à Monte Filipe, la alhada de cação e et les escalopes de la bassine, qui sont un ex-libris du restaurant et correspondent aux si populaires et typiques migas avec de la viande de porc de bassine; parmi les desserts : l'encharcada et une tarte de fromage frais (ce fromage frais est fait à Nisa avec du lait de brebis qui sont en pâture près de l'hôtel). Pour les plus jeunes, nous préparons d'autres spécialités avec la viande alentejana, comme le

hamburger ou les spaghettis bolognaise. La cave est composée de vins portugais majoritairement alentejanos.

Regata

Adresse: Estrada das Amoreiras, nº 6, 6050-016 Alpalhão

Téléphone: +351 245 742 162 / +351 966 473 984

E-mail: joajunceiro@sapo.pt

Horaires et Réservations:

12h00-15h00; 19h00-22h00. En été, le dîner est servi de :
19h30-22h30

Jour de fermeture: le lundi

;

Autres informations:

Spécialité emblématique

Le riz de cachola est plat traditionnel très caractéristique d'Alpalhão, il s'agit d'un type de riz de cabidela avec les abats de porc qui est simplement délicieux.

Plus-value

L' "adega (cave) du mois" présente chaque mois comme le nom l'indique toute la gamme de vins et donne droit à une visite de la cave avec dégustation et/ou d'un produit régional.

Paielements:

Accepte les cartes de crédit; Prix indicatif: \$\$ (10€ - 20€);

Caractéristiques et services:

Capacité: 80 pessoas; Zone non fumeurs;

Sur la route principale d'Alpalhão, à côté du trottoir, nous voyons une plaque signalant la présence du restaurant Regata, dans un immeuble légèrement en recul. Nous sommes conviés à entrer dans une salle simple avec une cheminée à feu ouvert, un sol en tomettes et des lambris avec des panneaux de faïence décorés de motifs évoquant le patrimoine local, des nappes en tissu, de beaux verres et une atmosphère accueillante et familiale. Le restaurant appartient au couple d'Irene et João Junceiro, elle s'occupe de la cuisine et des desserts, lui se charge du service en salle aidée par son fils Miguel et ils sont secondés par une équipe de professionnels compétents.

La cuisine est véritablement portugaise et régionale, et met l'accent sur les produits locaux comme on le voit dans le vaste menu. Dans les entrées se distinguent, les saucissons locaux, la poitrine entrelardée frite (on sert d'habitude un peu de tout, la poitrine entrelardée, le saucisson baguette et la cacholeira) et le fromage de Nisa AOP; les plats de poissons, le cação à la coriandre avec du pain alentejano frit et de l'achigã grillé avec une sauce à la coriandre; les plats de viande, le riz de cachola avec une viande de porc frite (plat typique d'Alpalhão, le riz est composé de foie, sang, cœur et poumons de porc), les migas de pain et pommes de terre avec de la viande de porc (un autre plat typique), le ragoût de mouton de la région et le gigot de mouton rôti (le samedi et le dimanche) ; dans les desserts, la première suggestion marie le dessert conventuel et régional avec la soupe dorée et le fromage de Nisa AOP, suivi de la sericaia avec prunes d'Elvas AOP, le tecolameco et d'autres desserts maison. Dans la cave, nous avons une prédominance de vins alentejanos. Le service est efficace et sympathique.