Restaurante do Hotel Solar dos Lilases

SOBRE

Integrado no Hotel dos Lilases, que abriu em 2007 numa casa senhorial bem recuperada, preservando-lhe a traça e devolvendo-lhe a beleza e o charme, o restaurante é um espaço muito convidativo, na varanda, com vista para a parte velha da vila de Mora, a ribeira e o montado. Tem mesas espaçosas alinhadas numa só fila junto das grandes vidraças com cortinados elegantes, atoalhados de bom pano, louças de prestígio (Costa Nova) e ambiente tranquilo e familiar com um toque romântico. A cozinha é de confeção alentejana com base nos produtos regionais e com uma culinária muito sólida. A ementa está bem estruturada, apresentando excelentes propostas em todos os seus itens, de que são exemplos, nas entradas e sopas: ovos mexidos com espargos verdes ou com Farinheira de Estremoz e Borba IGP, Queijo de Évora DOP, canja de pombo bravo e sopa de beldroegas com queijo de ovelha; nos pratos principais: sopa de cação, açorda de bacalhau com ovo, polvo à lagareiro, que não sendo típico do Alentejo tem apreço generalizado, bochechas de porco com arroz de feijão, migas de espargos com carne de alguidar e migas do Abade, que são migas de broa e verduras com petingas fritas a acompanhar. Os amantes da caça podem deliciar-se no tempo dela com faisão e perdiz de escabeche, lebre com feijão, javali à Solar, que é estufado com legumes, e outras iguarias. Doçaria caseira em que se destaca a sericaia simples ou com Ameixa d'Elvas DOP, que nunca falta. Garrafeira basicamente alentejana com os vinhos locais em evidência. Serviço atento e muito simpático.

Contactos

Rua de Santo António, nº8 7490-236 Mora

Telefone:	+351 266 403 315
Fax:	+351 266 403 255
E-mail:	geral@hotelsolardoslilases.com
Website:	http://www.hotelsolardoslilases.com

Caraterísticas e Serviços

Capacidade: 28 pessoas (80 lugares adicionais para eventos)
Parque de estacionamento
Panorâmico
Área reservada a não fumadores

Horários e Reservas

Reserva: reserva3
12h00-14h30; 19h00-21h30 Dia(s) de Encerramento: Domingo ao jantar e segunda-feira todo o dia

Pagamentos

Aceita cartões de crédito
Preço Indicativo: $$ (10€ - 20€)

Acessibilidade

Acesso para deficientes

Outras Informações

2013 Turismo de Portugal. Todos os direitos reservados.
info@visitportugal.com

Prato emblemático

Migas de espargos com carne de alguidar, que é carne de porco temperada com massa de pimentão e frita, ou, em alternativa, com carnes grelhadas – lagarto e tiras de porco preto.

Mais-valia

O almoço termina com um licor feito na casa, de poejo, amora, folha de figueira, ou outro. É oferta e está sempre à disposição dos clientes. Sabe bem o licor e melhor ainda a simpatia.

2013 Turismo de Portugal. Todos os direitos reservados.
info@visitportugal.com