
TombaLobos

SOBRE

Casa à beira da estrada num bairro periférico de Portalegre com alguns lugares para estacionar em frente da porta e entrada direta para a sala de refeições – um retângulo em tons cinza e branco com luz indireta e atalhados de pano imaculadamente brancos – e para a sua extensão, no bar anexo, com balcão e duas mesas com bancos corridos, TV e petiscos. O ambiente tranquilo convida à conversa e à degustação das iguarias preparadas pelo chefe de cozinha José Júlio Vintém, aproveitando os produtos da região e recriando os sabores do norte alentejano. O seu trabalho lembra o do artesão que recupera os antigos modos de fazer as coisas, sem sofisticação, a não ser nos sabores.

A ementa dá grande relevo aos petiscos, que são mais de duas dezenas, todos irresistíveis: peixinhos da horta, pétalas de toucinho de Carne de Porco Alentejano DOP no forno, mioleira de porco panada, rabinhos de tomatada panados, orelha de porco grelhada, entre outros. Seguem-se três sopas muito apreciadas, em especial a de tomate com orégãos e ovo escalfado. Vêm a seguir os pratos confeccionados, nos quais se evidencia tanto a qualidade dos produtos como a mestria do cozinheiro, como exemplificam as açordas de coentros com sardinhas albardadas e de lombo de bacalhau ao vapor, o cozido de grão com farinheira e Chouriço Mouro de Portalegre IGP, a sopa seca de fraca e, no tempo da caça, o pombo estufado, a perdiz recheada e o lombo de javali ou de veado com cogumelos. Excelente doçaria conventual e regional. Garrafeira virada para o Alentejo e atenta aos pequenos produtores.

Contactos

Bairro da Pedra Basta, Lote 16, r/c, Ribeiro de Seda, 7300-529 Portalegre
Telefone: +351 245 906 111 / +351 965 416 630
E-mail: tombalobos@gmail.com
Redes Sociais: <https://www.facebook.com/Tombalobos.Restaurante.Alentejano>

Caraterísticas e Serviços

Capacidade: 54 pessoas
Parque de estacionamento

Horários e Reservas

Reserva:: reserva3
12h30-15h00; 19h30-22h00Encerra domingo ao jantar e segunda-feira todo o dia

Pagamentos

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

Acessibilidade

Acesso para deficientes

Outras Informações

Prato emblemático
Sopa seca de fraca, que é do tipo da açorda e vai ao forno com a fraca no meio do pão. Um prato de confeção alentejana, mas com o toque do chefe bem evidente.

Mais-valia

Dá destaque aos produtos da região, como o mel e os enfrascados de fraca, de perdiz, de pato, de coelho e de orelha de porco, entre outros, todos de produção biológica, que os clientes podem levar para casa.