
O Josué

SOBRE

Foi taberna e mercearia, antes de se tornar um dos mais populares restaurantes da região, tal como se encontra desde 1982. Tem uma pequena sala de entrada com balcão e aquário, onde há sempre mariscos vivos, e uma sala interior com chão de tijoleira, lareira, louceiro e balcão frigorífico basicamente destinado às sobremesas, mesas com toalhas de papel sobre as de pano, decoração singela em que sobressai a louça de barro e ambiente simples, descontraído, muito familiar. Manuela e Fernando Santos herdaram dos pais não só o restaurante mas também o conhecimento dos produtos e do receituário da região, que fazem questão de preservar. A ementa dedica os principais capítulos aos peixes e mariscos, mas não deixa de ter sugestões de carne interessantes. Nas entradas, predominam os petiscos do mar: perceves, navalheiras, camarão da costa, amêijoas à Bulhão Pato, moreia frita e outros; nos pratos principais brilham os peixes grelhados – sargo, robalo, linguado, cherne –, a par de outros cozinhados no tacho, como a massada de peixe ou o arroz de tamboril, o peixe frito com arroz de tomate e as sopas de peixe; nos pratos de carne, o realce vai para as migas com carne de porco, a carne mista com camarão e amêijoas, o coelho frito e a carne de porco à alentejana. Doçaria caseira tradicional, com a mousse de chocolate, a baba de camelo e o doce da casa em destaque. Garrafeira centrada no Alentejo. Serviço simpático.

Contactos

Rua José António Gonçalves, 87, 7630-084 Longueira - Almogrove

Telefone: +351 283 647 119

E-mail: restaurante.josue@gmail.com

Website: <https://www.facebook.com/RestauranteOJosue>

Caraterísticas e Serviços

Capacidade: 85 pessoas

Área reservada a não fumadores

Horários e Reservas

12h00-23h00 Dia(s) de Encerramento: Terça-feira, exceto de julho a setembro &

Pagamentos

Aceita cartões de crédito

Preço Indicativo: \$\$\$ (20€ - 30€)

Acessibilidade

Outras Informações

Prato emblemático

Sargo grelhado, que nunca falta, mesmo que haja mar bravo, caso em que os pescadores o apanham à cana. É peixe da rocha, saborosíssimo, grelhado com mestria e guarnecido com batatinhas e salada.

Mais-valia

Há sempre marisco da costa vicentina, em especial perceves e navalheiras, cuja qualidade é proverbial, garantindo-lhe a extraordinária e merecida popularidade de que goza.