Fialho

SOBRE

Fialho

É um dos mais conhecidos e prestigiados restaurantes de cozinha alentejana e, consequentemente, portuguesa. Data de 1945, quando Manuel Fialho começou a servir petiscos, a que juntou, depois, alguns pratos tradicionais; no princípio dos anos 60, passou a “casa de pasto”; a meio dessa década foi remodelado e ampliado, ganhou a configuração atual e subiu à categoria de restaurante. Tornou-se uma referência da cidade e da região, graças à qualidade da cozinha, que também lhe rendeu fama e prémios. Passou do pai aos filhos (Gabriel, já falecido, e Amor) e aos netos (Helena e Rui), preservando o conceito e a qualidade. Na sala de entrada tem o balcão, a garrafeira, a vitrina das sobremesas e as entradas frias. Nas outras duas salas sobressaem o chão de mármore, os tetos de tijolo, a decoração com os prémios e variados motivos regionais, as cadeiras de couro, os atoalhados de pano e o ambiente acolhedor. Honrando a tradição dos petiscos, a ementa nomeia 37 entradas – incluindo todos os queijos DOP do Alentejo –, algumas das quais são colocadas na mesa antes de o cliente se sentar, para a compor e não para impor o consumo: empadas de galinha, queijo de ovelha, três ou quatro saladinhas. Também a enumeração dos pratos principais é longa e entusiasmante, merecendo destaque: sopa de peixe com hortelã da ribeira, pescada à Bulhão Pato (obviamente com amêijoas e coentros), bochechas de porco estufadas em vinho tinto, arroz de pombo, lebre com feijão branco e perdiz de escabeche ou à Convento da Cartuxa. Nas sobremesas, que são feitas no restaurante, está toda a doçaria conventual, mais o arroz-doce e o leite-creme, entre outras. Grande garrafeira com predomínio dos vinhos do Alentejo.

Contactos

Morada:	Travessa do Mascarenhas, nº 16, 7000-557 Évora
Telefone:	+351 266 703 079
E-mail:	restaurantefialho@iol.pt
Website:	http://restaurantefialho.pt/

Caraterísticas e Serviços

Capacidade: 85 pessoas
Área reservada a não fumadores
Área reservada a fumadores

Horários e Reservas

12h20-16h00; 19h00-23h00Encerra segunda-feira

Pagamentos

Aceita cartões de crédito
Preço Indicativo: $$$$ (>30€)

Outras Informações

Prato emblemático Perdiz à Convento da Cartuxa é um prato que está sempre na ementa, porque os clientes não deixam que saia de lá, tal o apreço por esta receita conventual muito antiga e ainda mais apreciada. Mais-valia Fiabilidade é palavra-chave deste restaurante que vai na terceira geração da família Fialho e que se mantém fiel ao receituário e aos valores da gastronomia alentejana.

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