
Adega do Fidalgo

SOBRE

Aqui, os grelhados, de carne ou de peixe, recomendam-se. Por isso não deixe de provar o costeletão e o bife de boi ou o cabritinho na grelha. O segredo do sucesso está na qualidade dos ingredientes e no sabor único das especialidades cozinhadas no forno a lenha. Acrescente-se a simpatia do pessoal e um ambiente acolhedor, de estilo rústico. Na ementa, outras opções a ter em conta são a chouriça da avó, o cozido à portuguesa, o leitão à Bairrada e o bacalhau à lagareiro. Se ainda sobrar espaço no final do repasto, dê uma colherada no pudim fidalgo. Garrafeira com boas propostas.

Contactos

Rua das Almas da Areosa, 80 3750-043 Aguada de Cima

Telefone: +351 234 669 501

E-mail: adegadofidalgo@gmail.com

Caraterísticas e Serviços

Esplanada

Capacidade: 70

Parque de estacionamento

Área reservada a não fumadores

Área reservada a fumadores

Horários e Reservas

Reserva:: reserva3

12h00-15h00 / 19h00-23h00 Encerra ao domingo

Pagamentos

Aceita cartões de crédito

Preço Indicativo: \$\$\$ (20€ - 30€)

Acessibilidade

Acesso para deficientes