

---

## Luar de Janeiro

---

### SOBRE



Foto: Entidade Regional de Turismo do Alentejo

Numa ruela típica de Évora, dentro das muralhas, nasceu há mais de 40 anos uma tasquinha que se notabilizou rapidamente, graças à qualidade dos petiscos preparados pela cozinheira e dona da casa, Olívia Prates. Evoluiu tão rapidamente que se fez restaurante e passou a ser uma referência da gastronomia eborense e alentejana. As instalações são exemplo de simplicidade e bom gosto: salinha à entrada com uma mesa redonda, mostruários de doçaria conventual e de vinhos, balcão, cozinha à vista e, ao lado, uma sala mais espaçosa e acolhedora. Há um ambiente tão familiar que os clientes sentem-se mais em casa da família Prates do que no restaurante. A cozinha é de sabores caseiros com produtos de grande qualidade, incluindo peixes frescos do mar. Do tempo dos petiscos vêm as pataniscas, a que se juntam ovos mexidos com espargos selvagens, empadas de galinha, cogumelos (na época, também silarcas e túberas), torresmos do rissol, paio de lombo de Porco preto, Queijo Serpa DOP e Queijo de Évora DOP, num vasto e apetitoso rol de entradas. Sucede outro tanto com os pratos principais, destacando-se, nos peixes: sopas de cação e de cherne, arroz de bacalhau à antiga e linguado grelhado com arroz de amêijoas e coentros; nas carnes: bochechas de porco preto no forno, lombinho de porco preto e carne de porco preto com amêijoas; na caça: arroz de lebre e perdiz estufada com couve lombarda. Para sobremesa, doces conventuais e regionais: fidalgo, pão de rala, sericaia, torrão real, entre outros, também feitos pelas mãos de Dona Olívia, que têm magia. Excelente garrafeira, 90 por cento do Alentejo. Serviço atento e simpático.

### Contactos

Travessa do Janeiro, 13, 7000-600 Évora  
Telefone: +351 266 749 114/5  
Fax: +351 266 749 116  
E-mail: paulojprates@hotmail.com, zeaprates@hotmail.com  
Website: <http://www.luardejaneiro.com>

---

### Caraterísticas e Serviços

Ar condicionado  
Capacidade: 30 pessoas  
Área reservada a não fumadores

---

---

### Horários e Reservas

Reserva:: reserva3

12h00-16h00; 19h30-22h30&nbsp;Dia(s) de Encerramento: Quinta-feira&nbsp;

---

### Pagamentos

Aceita cartões de crédito

Preço Indicativo: \$\$\$ (20€ - 30€)

---

### Acessibilidade

#### Outras Informações

Prato emblemático

Gaspachos e sopa de tomate, no verão; caça, no seu tempo; e sopa da panela, no inverno, são exemplos de pratos elaborados com produtos sazonais a que a cozinha está sempre atenta. Mas, a pedido do cliente, dona Olívia faz quaisquer pratos, incluindo vegetarianos, desde que haja produtos de qualidade.

Mais-valia

No Luar de Janeiro realizam-se provas de vinhos em parceria com os produtores. Para cada vinho elabora-se um prato, a fim de que o casamento seja perfeito. Estas experiências enogastronómicas são inolvidáveis.