
Marisqueira Lusitânia

SOBRE

Localizado em Elvas, cidade raiana, o restaurante Marisqueira Lusitânia atrai clientes dos dois lados da fronteira, com predomínio claro dos espanhóis. Tem instalações agradáveis, com uma sala ampla toda envidraçada, balcão com aquário de mariscos e expositor de peixe fresco, mesas típicas das marisqueiras com toalhas de papel a cobrir as de pano, ambas brancas, decoração discreta, luz natural, cozinha bem à vista. O ambiente é tranquilo e descontraído. Fica no rés do chão de um dos três grandes blocos da Cidade Jardim e beneficia das facilidades de acesso e de estacionamento. A ementa é suficientemente diversificada para agradar tanto aos espanhóis, que preferem o bacalhau e o marisco, como aos portugueses, que optam preferencialmente pelos pratos regionais. Nas entradas impõem-se duas iguarias: bacalhau dourado, que se tornou uma das iguarias mais típicas de Elvas desde que apareceu na Pousada na década de 40 do século passado, e as amêijoas à Bulhão Pato. Nos pratos principais também há favoritos claros: a açorda de marisco, os arrozos de marisco e de tamboril, o peixe grelhado – cherne, dourada, linguado, robalo, espetada de tamboril, chocos e outros –, bacalhau assado, bacalhau com natas, borrego assado no forno, carne de porco à alentejana, queixadas de porco na brasa, iguaria pouco vulgar, mas muito saborosa e procurada, entre outros. Nas refeições de marisco impera o camarão-tigre grelhado. E nas sobremesas destacam-se a sericaia com Ameixa d’Elvas DOP e o bolo da casa, que leva bolacha e natas. Garrafeira restrita com vinhos de preço acessível. Serviço profissional e simpático.

Contactos

Avenida António Sardinha, Torre 3-r/c, 7350-091 Elvas

Telefone: +351 268 623 000

E-mail: jldlavadinho@sapo.pt

Website: <http://www.restaurantemarisqueiralusitania.pt>

Caraterísticas e Serviços

Ar condicionado

Capacidade: 80 pessoas

Panorâmico

Área reservada a não fumadores

Horários e Reservas

12h00-16h00; 18h00-22h00 Dia(s) de Encerramento: Não encerra

Pagamentos

Aceita cartões de crédito

Preço Indicativo: \$\$ (10€ - 20€)

Acessos

Autocarro

Acessibilidade

Acesso para deficientes

Outras Informações

Prato emblemático

Entre o bacalhau dourado e os mariscos dividem-se os gostos e as preferências, sendo certo que tanto um como os outros estão entre os pratos mais pedidos na Marisqueira Lusitânia, sobretudo pelos espanhóis, que representam cerca de 70 por cento da clientela.

Mais-valia

Apesar da interioridade ou, talvez, por causa dela, a gastronomia de Elvas distingue-se pela relevância dada ao marisco, que tem aqui um dos seus lugares de eleição. Camarão cozido, camarão-tigre grelhado, canilhas, gamba, lagosta, lavagante, navalheiras, ostras, perceves, sapateira, santola, há de tudo.