

---

## A Palmeira

---

### **SOBRE**

Na pequena localidade de Cabeção, a uma dezena de quilómetros de Mora, a tradição da caça tem inspirado os espíritos voltados para as artes culinárias a criar pratos emblemáticos capazes de levar os mais gulosos a percorrer quilómetros. É o caso do restaurante A Palmeira, que, apesar de despretensioso na sua decoração singela, oferece iguarias de reputação reconhecida, como a lebre com feijão, a sopa da panela de pombo bravo, o ensopado de lebre, arroz de lebre e o arroz de pombo bravo. Apenas para nomear algumas, pois a carta é extensa e tem início com petiscos que facilmente se tornariam uma autêntica refeição: torresmos, espargos e enchidos vários de porco preto, além dos queijos regionais. Nas sopas, a escolha divide-se entre a de cação, o gaspacho alentejano e a açorda alentejana, com ou sem bacalhau, enquanto nos peixes são especialmente solicitados as migas gatas à alentejana, o bacalhau à lagareiro com batata a murro e o bacalhau à Palmeira, embora haja sempre peixe fresco para grelhar no carvão. As carnes são, sem dúvida, as que mais consomem a veia criativa de Guilhermina, mãe de João Cravidão, responsável pelo atendimento, que não só perpetua algum do receituário regional e familiar, como empresta o seu cunho e temperos próprios a pratos consagrados, de que são exemplo as migas de espargos com carne de porco frita, a carne de porco do alquidar com migas de batata e os afamados borrego assado no forno e arroz de cabidela de galinha. O mesmo se diga da doçaria, que é feita na casa, destacando-se, entre a conventual e a mousse de chocolate, uma receita de família: torta de amêndoa, gila e ovos-moles. Merece atenção o vinho tinto da casa, produzido numa herdade gerida pelos irmãos de João, tendo por base as castas trincadeira e aragonês. O serviço é eficiente e familiar.

### **Contactos**

Rua 25 de Abril, n.º 46, 7490-107 Cabeção  
Telefone: +351 266 447 182 / +351 934 469 057  
E-mail: joaobcravidao@hotmail.com  
Website: <http://www.restauranteapalmeira.pt/>

---

### **Caraterísticas e Serviços**

Capacidade: 70 pessoas

---

### **Horários e Reservas**

Reserva:: reserva3  
12h00-15h00; 19h00-22h00Encerra terça-feira

---

### **Pagamentos**

Aceita cartões de crédito  
Preço Indicativo: \$\$ (10€ - 20€)

---

### **Acessibilidade**

### **Outras Informações**

Prato emblemático

Sopa da panela de pombo bravo, em que a ave é cozida em conjunto com pedaços de toucinho, chouriço e morcela,

---

e faz-se acompanhar de batata, cenoura e grão, cozidos em separado no caldo que sobrou das carnes. Chega à mesa em tacho de barro, perfumado com pequenos ramos de hortelã e serve-se em prato de sopa, previamente forrado com finas fatias de pão alentejano.

#### Mais-valia

Salientam-se a caça e os produtos regionais, sobretudo o pombo e a lebre, espargos na altura própria, queijos e enchidos que fazem jus à fama que granjearam em todo o país estes produtos tipicamente alentejanos.