
Restaurante da Pousada Convento de Évora

SOBRE

A dois passados do Templo de Diana, no centro de Évora, cidade Património da Humanidade classificada pela UNESCO, o restaurante da Pousada Convento de Évora acolhe o visitante com originalidade, não estivesse a sala de refeições instalada nos claustros, onde um dia os monges caminharam em devota meditação. A sala beneficia de muita luz exterior, excelentes vistas para o pátio, com as suas laranjeiras e algumas pedras romanas, que compõem o espaço com um toque de história. As mesas com atoalhados impecáveis em azul e branco condizem com os tons das cadeiras confortáveis, assim como os painéis de azulejo que decoram o espaço, emprestados pelo Museu de Évora. O ambiente é sofisticado, mas despretensioso. A carta, essa, é particularmente bem elaborada, tendo em conta o equilíbrio entre as propostas mais substanciais das carnes da região, com outras mais ligeiras para os amantes de peixe ou para os vegetarianos, sem que nunca se percam, em qualquer das propostas, os aromas e os paladares locais. Das sugestões do chefe há a destacar, nas sopas, a açorda de coentros com bacalhau e ovo escalfado ou a tradicional sopa de tomate com enchidos regionais e ovo escalfado; nas entradas, o pica pau de javali e os ovos mexidos com espargos sobre telha de pão alentejano. Nos pratos principais, destacam-se o risoto de cogumelos do bosque com Queijo de Nisa DOP, para os vegetarianos; nas carnes, os medalhões de javali com migas de espargos bravos e coentros, a galinha de fricassé, as bochechas de porco confitadas em vinho tinto com duo de purés de maçã e de abóbora, o atum grelhado com migas de coentros, e o lombo de bacalhau em azeitada de alho, puré de batata e piso de azeitona negra. A rematar, um buffet de doçaria regional, frutas e queijos portugueses, doçaria conventual e os típicos pão de rala e queijada de Évora. Garrafeira criteriosamente selecionada com base no Alentejo e bons apontamentos do resto do país. Serviço eficiente e delicado.

Contactos

Largo Conde Vila-Flor, 7000-804 Évora

Telefone: +351 266 730 070

E-mail: guest@pousadas.pt

Website: <http://www.pestana.com/pt/hotel/pousada-evora>

Caraterísticas e Serviços

Capacidade: 80 pessoas

Parque de estacionamento

Área reservada a não fumadores

Horários e Reservas

13h00-15h00; 19h00-22h00. Sexta e sábado ao jantar: 19h30-22h30 Dia(s) de Encerramento: Não encerra

Pagamentos

Aceita cartões de crédito

Preço Indicativo: \$\$\$\$ (>30€)

Acessibilidade

Acesso para deficientes

Outras Informações

Prato emblemático

Bochechas de porco confitadas em vinho tinto. É um clássico alentejano que nesta pousada é respeitado, pois não só as carnes são seleccionadas, como o tempo de confeção, prolongado, em vinho tinto e na própria gordura do porco, permite que a iguaria se desfaça à primeira garfada.

Mais-valia

Mais-valia: o espaço. Almoçar ou jantar nos claustros de um antigo convento é uma experiência inolvidável, principalmente à noite, quando o claustro – elemento decorativo por excelência – se encontra iluminado.