

Restaurantes e Cafés

Centro de Portugal

Alenquer

A Coudelaria

Morada: Estrada Nacional nº 9 - Porto da Luz 2580-383

Alenquer

Telefone: +351 263 711 637 / +351 919 698 472 **Fax:**
+351 263 711 637

E-mail: info@portodaluz.com **Website:**

<http://www.portodaluz.com>

Horários e Reservas:

Reserva:: Não; Encerramento semanal: Domingos e Segundas-Feiras;

Caraterísticas e Serviços:

Ar condicionado; Capacidade: 80; Parque de estacionamento;

Pagamentos:

Preço Indicativo: \$\$\$ (20€ - 30€);

As amplas janelas dão vista para um picadeiro anexo ao restaurante e para a afamada quinta vitivinícola de Pancas. Um bufete de entradas, cerca de dez, contempla cebolinhas assadas com vinagre balsâmico e coelho bravo de vinagrete. Ao almoço de sábado, há romaria à casa, por culpa do cozido à portuguesa. Nos restantes dias, prove o galo com lagosta ou a sopa de garoupa, duas especialidades que o deixarão satisfeito. Mais de 170 vinhos casam na perfeição com estas e outras saborosas iguarias.

Kottada

Morada: Rua 1º de Maio, 4 - r/c 2580-463 Carregado

Telefone: +351 263 854 300 **Fax:** +351 263 853 172

E-mail: geral@kottada.com **Website:**

<http://www.kottada.com>

Horários e Reservas:

Reserva:: Necessária;

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito; Preço Indicativo: \$\$\$ (20€ - 30€);

Caraterísticas e Serviços:

Capacidade: 70; Parque de estacionamento; Área reservada a não fumadores; Área reservada a fumadores;

Com um pezinho no clássico e outro no moderno, é um espaço polivalente que traz até ao Carregado os sabores da culinária espanhola e os mistura com os sabores tradicionais portugueses. Sala bastante espaçosa, com vista para o enorme picadeiro interior. Irreverente, mistura os tons claros das paredes com os tons escuros do mobiliário, evidenciando um pormenor curioso que confere um certo carisma à casa: a calçada portuguesa. Algumas especialidades são Revueltos de Farinheira, Revueltos à castelhana, Bacalhau em massa folhada, Trougha de codorniz e Bife com pimenta.

Senhora Tasca

Morada: Rua Comendador António Máximo L. Carvalho, 25 - Labrugueira 2580-405 Ventosa

Adega Vila Verde

Morada: Estrada Nacional 9 - Aldeia Gavinha 2580-101

Aldeia Gavinha

Telefone: +351 263 760 574

Horários e Reservas:

Reserva:: Não; 12h00-15h00 / 20h00-22h00 Encerra ao domingo (jantar) e à segunda-feira;

Pagamentos:

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

Caraterísticas e Serviços:

Ar condicionado; Capacidade: 66; Parque de estacionamento;

Área reservada a não fumadores;

Uma casa rústica, no interior rural do concelho de Alenquer, em local muito tranquilo, onde se come muito bem. Simplicidade, asseio e mesas bem postas, serviço correto e simpático. Algumas especialidades são a Sopa da Pedra, Bacalhau à Adega, Peixe fresco, Polvo à Adega, Espetada de Porco Preto, Grelhada Mista, Pá de Borrego e Sericaia. Bom vinho da região.

Páteo Velho

Morada: Rua 25 de Abril, 25 2580-401 Atalaia - Alenquer

Telefone: +351 263 760 466 / +351 91 771 41 23 **Fax:**

+351 263 769 675

E-mail: info@pateovelho.com.pt **Website:**

<http://www.pateovelho.com/>

Horários e Reservas:

Encerra ao domingo (jantar);

Pagamentos:

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

Caraterísticas e Serviços:

Capacidade: 60; Parque de estacionamento;

Um espaço renovado no seio de uma casa tradicional mantém a sua atmosfera moderna e prática mas bastante acolhedora. Pratica uma boa cozinha regional, não possuindo uma ementa fixa, apesar de haver alguns pratos que são emblemáticos da casa. Dispõem de uma garrafeira onde predominam os vinhos da Estremadura, havendo sempre um vinho desta região para servir a copo. Uma proposta da casa é o bacalhau gratinado à Páteo, arroz de pato e vitela arouquesa.

Telefone: +351 263 779 205

Horários e Reservas:

Reserva: Necessária; 12h00-15h00 / 20h00-22h00 Encerra ao domingo (jantar) e à segunda-feira;

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito; Preço Indicativo: \$\$\$ (20€ - 30€);

Caraterísticas e Serviços:

Capacidade: 38; Parque de estacionamento; Área reservada a não fumadores;

Local delicioso, que foi em tempos uma tasca, muito bem recuperado, com ambiente castiço e uma cozinha muito boa. Restaurante simpático e agradável com cozinha caseira, à moda antiga. Liderado por uma mulher de bom gosto apaixonada por aquilo que é tradicional. Pesquisadora das artes da culinária propõe-nos coisas deliciosas. Uma boa lista de vinhos, sobretudo da região. Algumas das especialidades são o Bacalhau com espinafres e gambas, Vaca estufada com pêras bêbadas, Arroz de pato com tâmaras e pinhões e Lombo de porco recheado com ameixas e laranjas.