

Restaurantes e Cafés

Alentejo

Alandroal

A Maria

Morada: Rua João de Deus, nº 12, 7250-142 Alandroal
Telefone: +351 268 431 143 / +351 963 945 937 / +351 960 188 984
E-mail: mariamonteiro20@hotmail.com **Website:** <http://restauranteamaria.com/>

Horários e Reservas:

Reserva.: Recomendada; 12h00-16h00; 19h00-23h00
Encerra segunda-feira ao jantar;

Outras Informações:

Prato emblemático

Nascido com a casa e um dos seus mimos, o cozido de grão é divino. Muito rico, com as melhores carnes de porco e de vitela, grão, feijão-verde, batata, cenoura e hortelã, com o caldo das carnes, servido à parte.

Mais-valia

Ainda que respeitando sempre a sazonalidade dos produtos, que é quando estão no seu esplendor, incluindo os mais raros, a Maria faz tudo o que se lhe pede.

Pagamentos:

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

Caraterísticas e Serviços:

Capacidade: 80 pessoas;

O nome identifica um dos mais conhecidos restaurantes do Alentejo, bem como a respetiva cozinheira. Tudo começou em 1993, quando Maria e Cândido Monteiro decidiram transformar um antigo celeiro, encostado ao castelo do Alandroal, em restaurante. O objetivo era atrair pessoas ao Alandroal, oferecendo-lhes um espaço com instalações e cozinha genuinamente alentejanas. E assim fizeram: um amigo local ajudou a decorar a sala em forma de pátio alentejano com a roupa estendida, a gaiola do passarinho, as fachadas das casas com seus postigos, uma beleza; Maria apostou na cozinha regional, com produtos da região, certificados, embora soubesse fazer outras coisas, pois aprendeu com a mãe e com pai, que fora cozinheiro na Índia.

A base é simples, com produtos dali, o azeite, a cebola, o alho, e as ervas aromáticas: hortelã, poejo, salsa e coentros. O resultado é surpreendente, como atesta o cozido de grão alentejano, prato muito rico, saboroso e perfumado, talvez o ex-libris da casa e, sem dúvida, uma criação de génio. Borrego à antiga, com perna ou mão, num estufado em vinho branco; secretos estufados à Maria, com arroz malandrinho e batatas às rodela fritas em azeite; perdiz estufada, também com um arroz divino, que é feito com o molho da caça; sopa de cação, com verdadeiro cação e o toque exato dos coentros e do vinagre; bacalhau dourado, que põe os espanhóis em fila; pezinhos de coentrada, desossados, saborosíssimos; e muito mais, sempre com produtos e culinária exemplares. A mesma mestria nos doces: fidalgo, encharcada, sericá com Ameixa d'Elvas DOP, pão de rala, toucinho do céu, bolo de chocolate húmido, entre outros. Muito boa garrafeira com o melhor do Alentejo, sem esquecer os

Adega dos Ramalhos

Morada: Largo Major Roçadas, nº 2, 7250-113 Alandroal
Telefone: + 351 268 449 490 e 961 648 971
E-mail: clarissembralho@gmail.com

Horários e Reservas:

12h00-16h00; 19h00-22h00
Encerra terça-feira;

Outras Informações:

Prato emblemático

O cozido de grão pode ter mais fama, mas a sopa de peixe do rio - Guadiana/Alqueva, ali ao lado -, que tem o poejo como aliado, ganha em exotismo, e os grelhados de carnes produzidas na região também disputam a primazia.

Mais-valia

A iniciativa do mês, que, em regra, respeita e promove produtos sazonais - sopas, peixe do rio, cabrito, etc. -, constitui uma oportunidade única para saborear as melhores e mais genuínas iguarias regionais.

Pagamentos:

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

Caraterísticas e Serviços:

Capacidade: 60 pessoas;

Acessibilidade:

Acesso para deficientes;

No piso térreo de um prédio antigo, junto da igreja de S. Sebastião, no centro do Alandroal, há um restaurante muito agradável com ambiente e gastronomia tipicamente alentejanos. A decoração é singela, mas sugestiva: carroça com um "tino" em cima, a evocar o transporte das uvas, na sala da entrada; grandes talhas de barro, a lembrar como se fazia o vinho, na sala principal; motivos relacionados com tauromaquia, na sala reservada, a testemunhar a afición da família Ramalho. A Adega dos Ramalhos preserva as memórias e divulga os sabores da sua região.

Na cozinha não há artifícios, apenas bons produtos, de origem local, e culinária simples, mas cuidada, que os valoriza. O pão alentejano é delicioso, o queijo de ovelha do Alandroal também, e o mesmo acontece com o presunto e o chouriço de porco preto, os pimentos assados e os demais petiscos incluídos nas entradas. Entre os pratos principais, o cozido de grão na abóbora destaca-se - carne de porco de montado, farinha branca e preta, morcela, linguiça, grão, abóbora, batata, feijão-verde e ervas aromáticas em singular harmonia de sabores e aromas -, mas não lhe ficam atrás, nem a sopa de cação e a caldeta de barbo, que rescendem a coentros e a poejes, respetivamente, nem as migas com entrecosto e o ensopado de borrego, que são intensos e saborosos. Os grelhados, em especial lagartinhos, secretos e lombinhos de porco preto, espetada à alentejana, picanha, naco de vitela, costeletas de borrego e bacalhau à Ramalho convencem, atraindo cerca de metade dos pedidos. Boa doçaria, de que são exemplos o pão de rala, o mel e noz e a sericá com Ameixa d'Elvas DOP. Garrafeira basicamente

vinhos das outras regiões do país. Serviço atento e simpático.

alentejana e bom vinho da casa, de produção local. Serviço eficiente e simpático.

Restaurante da Herdade dos Barros

Morada: Herdade dos Barros, Terena - Alandroal Estrada Nacional 255 7250-065 Terena

Telefone: +351 96 431 02 16 **Fax:** +351 268 459 262

E-mail: herdadedosbarros@gmail.com **Website:**

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

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; 12h00 - 15h00 / 19h00 - 23h00

Encerra: 2ª feira;

Pagamentos:

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

Caraterísticas e Serviços:

Esplanada; Ar condicionado; Capacidade: 50; Panorâmico;

Acessibilidade:

Acesso para pessoas com mobilidade reduzida; Acesso para deficientes;

A Herdade dos Barros é um empreendimento turístico que comporta: café com esplanada, restaurante típico e hospedagem. No nosso restaurante poderá encontrar toda a variedade da cozinha típica, desde as Migas com Entrecosto até às Perdizes Recheadas, passando pelos Secretos de Porco Preto e pela Feijoada de Lebre. Caso aprecie, poderá acompanhar todas estas iguarias ao sabor de um bom vinho alentejano. Para terminar aconselha-se um doce típico, salientando-se a Siricaia ou o Pão de Rala.