

Restaurantes e Cafés

Alentejo

Crato

Restaurante da Pousada Mosteiro do Crato

Morada: Mosteiro da Flor da Rosa, 7430-999 Crato

Telefone: + 351 245 997 210

E-mail: guest@pousadas.pt **Website:**

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

Horários e Reservas:

13h00-15h00; 19h00-22h00

Encerra sexta e sábado ao jantar: 19h30-22h30;

Outras Informações:

Prato emblemático

Na doçaria, o tecolameco; nos salgados, o lombete de porco alentejano sobre esparregado verde e casadinhos alentejanos, oportunidade única para degustar o melhor das carnes e dos fumados regionais.

Mais-valia

A comida é feita à moda antiga com ingredientes da região, mas com um toque de irreverência. Há que destacar também toda a envolvência histórica e excelente intervenção arquitetónica e decorativa de Carrilho da Graça, que permanece intemporal.

Pagamentos:

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

Caraterísticas e Serviços:

Capacidade: 40 pessoas; Parque de estacionamento;

Fica num local místico e perdido no tempo, entre casinhas centenárias: Flor da Rosa. A Pousada Mosteiro do Crato reúne caraterísticas arquitetónicas de castelo, convento e paço ducal, das quais resultou uma obra eclética e invulgar. A intervenção arquitetónica de Carrilho da Graça, nos anos 90, veio conferir-lhe um certo toque de contemporaneidade unificadora, pelo que acolhe os seus hóspedes e comensais com todo o conforto e design.

O restaurante, entre as paredes rebocadas e caiadas, e outras com o granito de origem exposto, apresenta uma sala de extrema elegância, embora despretensiosa, e mesas vestidas com requinte – além de bons atoalhados –, recebem os clientes com pratos marcadores personalizados. Quanto à cozinha, é regional, embora com um toque de sofisticação conferido pelo chefe Cláudia Santiago.

A carta, equilibrada, após o couvert, aconselha boas sopas como a de tomate à alentejana com ovo escalfado ou o caldo de coentros com Chouriço de Portalegre IGP. Mas toda a ementa merece atenção, desde os petiscos como o coelho em piso de coentros com palitos de pão, às pataniscas de farinha, entre outros. Nos pratos principais, a destacar a dourada escalada com salada de legumes salteados, o robalo recheado com migas de couve-flor, além do bacalhau lascado à lagareiro. Isto no que se refere aos peixes, pois nas carnes são populares, entre outros, a carne do alguidar com migas de batata e seleção de enchidos IGP de Portalegre, a perna de pato confitada sobre puré de batata e aros de cebola frita ou o ensopado de borrego com suas sopas de pão. Para os vegetarianos, misto de legumes gratinados com massa farfalle e risoto de cogumelos selvagens.

Restaurante Pousada Flor da Rosa

Morada: Mosteiro de Santa Maria de Flor da Rosa
7430 Flor da Rosa

Telefone: +351 245 997 210 **Fax:** +351 245 997 212

E-mail: guest@pousadas.pt **Website:**

<http://www.pousadas.pt>

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; Aberto todos os dias 12h00-22h00;

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito; Aceita Travellers Cheques; Preço Indicativo: \$\$\$\$ (>30€);

Caraterísticas e Serviços:

Esplanada; Ar condicionado; Capacidade: 80; Parque de estacionamento; Área reservada a não fumadores; Área reservada a fumadores;

Restaurante da Pousada da Flor da Rosa, um antigo mosteiro do século XVI recuperado. Menú de inspiração tradicional alentejana.

Nas sobremesas, sobressaem a doçaria conventual, nomeadamente o tecolameco, as tábuas de queijos, os gelados e os sorvetes. Excelente garrafeira com enfoque na produção regional, mas bons apontamentos do resto do país.