

---

## Restaurantes e Cafés

---

### Alentejo

---

#### Ourique

**Restaurante Castro da Cola**

**Morada:** Castro da Cola, Apartado 2 - Aldeia dos

**Palheiros 7670-202 Ourique**

**Telefone:** +351 966 816 150

**E-mail:** [castrodacola@gmail.com](mailto:castrodacola@gmail.com) **Website:**

<http://www.castrodacola.pt>

**Horários e Reservas:**

12h00-15h00; 19h00-21h00

Dia(s) de Encerramento: Terça e quarta-feira

;

**Outras Informações:**

Prato emblemático

Ensopado de borrego, que seduz pela simplicidade: carne tenra e bem limpa de gorduras e de peles, azeite, cebola, alho, vinho branco e água, deixa-se cozinhar, junta-se hortelã, serve-se sobre pão caseiro alentejano e é um verdadeiro manjar.

Mais-valia

Difícilmente se imagina um lugar assim acolhedor, tranquilo, bonito, em comunhão perfeita com a natureza, onde também a cozinha é natural, o serviço delicado e a convivência harmoniosa.

;

**Pagamentos:**

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

**Caraterísticas e Serviços:**

Capacidade: 150 pessoas; Parque de estacionamento; Área reservada a não fumadores;

**Acessibilidade:**

Acesso para deficientes;

Passando Ourique, em direção ao sul, vê-se uma placa que assinala o desvio para Nossa Senhora da Cola, Castro da Cola (circuito arqueológico) e Restaurante. Para quem gosta da boa mesa é obrigatório seguir por aí até ao restaurante Castro da Cola, a fim de saborear os pratos tradicionais do Alentejo e, ao mesmo tempo, desfrutar a calma e a beleza da paisagem. O restaurante está num lugar mítico, junto do Santuário de Nossa Senhora da Cola e de uma das mais importantes estações arqueológicas do país, Castro da Cola, numa encosta do rio Mira. As instalações são muito acolhedoras, tanto na sala principal com paredes brancas, lareira, toalhas bordadas e ambiente

intimista, como no lounge, virado para o exterior, luminoso, alegre e descontraído. É um lugar discreto, mas cheio de charme.

A cozinha é um repositório de sabores do Alentejo. Para começar a refeição as sugestões são diversificadas: presunto, paio de porco preto, torresmos, orelha de porco com coentros, queijo de ovelha, requeijão com doce de abóbora ou com mel. Depois, há duas opções de peixe inevitáveis, que são a açorda alentejana de bacalhau com ovo e a sopa de cação, e um rol mais vasto de propostas de carne, como o ensopado de borrego, que é um hino ao Alentejo pela simplicidade e pela riqueza de aromas e de sabores, o jantar de grão, que é outro desafio para os sentidos, as migas à alentejana com carne de porco frita e a cabidela de galinha do campo, entre outros pratos típicos, todos com bons produtos da região, bem confeccionados e apresentados. Doçaria tradicional de excelente qualidade. Garrafeira alentejana bem selecionada.