

Restaurantes e Cafés

Alentejo

Cuba

Adega da Casa Monte Pedral

Morada: Rua Fonte dos Leões, 7940-014 Cuba

Telefone: +351 936 520 036

E-mail: casamontepedral@gmail.com **Website:**
<http://www.facebook.com/casamontepedral>

Horários e Reservas:

11h00-16h00; 19h00-23h00

Dia(s) de Encerramento: Não encerra ;

Outras Informações:

Prato emblemático

Feijão com tengarrinhas e secretos ou presas de porco preto, feliz recuperação de um prato típico a que o caule da tengarrinha, planta silvestre, dá um sabor único.

Mais-valia

No pátio de entrada vê-se uma estátua de Cristóvão Colombo, a dar fé à versão que diz ter sido em Cuba - e nesta casa, segundo quem lá mora - que nasceu o grande navegador a quem se deve a descoberta da América.

Caraterísticas e Serviços:

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

Pagamentos:

Preço Indicativo: \$\$\$ (20€ - 30€);

Acessibilidade:

Acesso para deficientes;

Em pleno centro de Cuba, a Adega da Casa Monte Pedral é um espaço surpreendente pela singularidade das instalações, do ambiente e da comida. Atravessando o pátio, onde se ergue uma estátua de Cristóvão Colombo, evocativa da possível origem cubense do grande navegador - segundo a lenda, já que a história não o confirma, nem desmente -, encontra-se uma sala original: chão de granito, grandes talhas de barro alinhadas ao longo de uma das paredes, espelho envelhecido num dos topos, balcão de cerveja e presuntos suspensos do teto no outro, adega com o seu fuso, alambique, mobiliário antigo, um sobreiro de razoável porte e, no meio de tudo isto, grandes mesas e cadeirões de cabedal, convidando a permanecer. O agricultor José Tomás Landum Soudo adquiriu a casa na década de 80 do século passado e decidiu fazer o restaurante na primeira década do atual, ao seu gosto. A obra é muito interessante.

A cozinha é tradicional portuguesa com natural predomínio dos pratos típicos do Alentejo. Para entrada insinuam-se petiscos como os passarinhos fritos em azeite da Cooperativa da Vidigueira, os torresmos, que são acabados de fazer, os espargos com ovos e silarcas ou produtos tão nobres como o Queijo Serpa DOP e o presunto de porco preto. Entre os pratos principais destacam-se o feijão com tengarrinhas e secretos ou presas de porco preto, o ensopado de borrego, as açordas de alho e de tomate, as migas com carne de alguidar, as migas de azeitona com costeletas de borrego fritas, as migas de espargos com carne de porco preto grelhada, as sopas de cação e de beldroegas, esta na época, e muito mais. Doçaria diversificada e de qualidade. Garrafeira centrada na região - tudo o que há em

Adega da Lua

Morada: Travessa das Francas, 1 7940-179 Cuba

Telefone: +351 284 412 717 Fax: +351 284 412 209

Website: <http://www.adegadalua.com>

Horários e Reservas:

12.30-15.00 / 19.30-22.00 Encerra ao domingo ao jantar e à segunda-feira.;

Caraterísticas e Serviços:

Capacidade: 30; Parque de estacionamento; Área reservada a não fumadores; Área reservada a fumadores;

Acessibilidade:

Acesso para pessoas com mobilidade reduzida; Acesso para deficientes;

Pagamentos:

Preço Indicativo: \$\$\$ (20€ - 30€);

Situada no coração do Alentejo, em Cuba, a Adega da Lua é um santuário à comida da região. Um espaço simples, com mobiliário de madeira e cadeiras com assentos de palha, paredes brancas e pequenos apontamentos cor de vinho que anima o espaço. De antiga adega a restaurante rústico, aqui sente-se a saboreia-se o Alentejo.

Vila Alva e Vidigueira - e no Alentejo.

O Tarro

Morada: Av. General Humberto Delgado, 35 7900 -

Ferreira do Alentejo

Telefone: +351 284 739 942 / 912 469 404

E-mail: otarrorestaurante@gmail.com

Horários e Reservas:

Reserva:: Não; 07h00 - 22h00;

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito;

Caraterísticas e Serviços:

Tem esplanada; Ar condicionado; Parque de estacionamento;

Área reservada a não fumadores;