

Restaurantes e Cafés

Alentejo

Évora

Degust'AR

Morada: Rua Candido dos Reis, 78 7000-582 Évora
Telefone: +351 266 740 700 Fax: +351 266 740 735
E-mail: reservas@mardearhotels.com **Website:**
<http://www.mardearhotels.com>

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; 12h30-15h00 / 19h30-22h30;

Pagamentos:

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

Caraterísticas e Serviços:

Esplanada; Capacidade: 60; Parque de estacionamento;
Panorâmico; Área reservada a não fumadores; Área reservada a fumadores;

Acessibilidade:

Acesso para pessoas com mobilidade reduzida; Acesso para deficientes;

Acessos:

Autocarro;

Localizado no piso térreo do edifício do Palácio dos Sepúlveda, o restaurante Degust`AR tem a assinatura gastronómica do Chefe António Nobre. A carta tem como ponto de partida a cozinha alentejana e desenvolve a sua inspiração criativa pelos sabores mediterrânicos.

O ambiente é requintado, confortável e intimista. Os tectos em abóbada, os arcos de ferradura e alguns frescos pontuais, conferem-lhe um carácter excepcional.

O restaurante tem ainda uma zona de recepção com serviço de bar e uma garrafeira onde estão expostas cerca de 50 referências que compõem a carta de vinhos representativa de todas as regiões de Portugal.

Sol Poente

Morada: Évora Hotel, Avenida Túlio Espanca, Quinta do Cruzeiro, 7002-502 Évora
Telefone: +351 266 748 800 Fax: +351 266 748 806
E-mail: comercial@evorahotel.pt **Website:**
<http://www.evorahotel.pt>

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; 12h30-15h00; 19h30-22h00

Dia(s) de Encerramento: Não encerra ;

Outras Informações:

Prato emblemático

A cozinha do Sol Poente distingue-se pela qualidade dos produtos e pela excelência da culinária, de que resultam pratos autenticamente regionais com uma apresentação mais cuidada. Por isso, toda a carta é emblemática.

Mais-valia

Além da cozinha com produtos, aromas e sabores típicos do Alentejo, destaca-se a garrafeira, com excelente seleção de vinhos alentejanos e com serviço exemplar, a cargo de três escanções, que asseguram harmonizações perfeitas entre o vinho e a comida.

Sabores do Alentejo

Morada: Travessa da Palmeira, 4 7000-546 Évora
Telefone: +351 266 739 300 Fax: +351 266 739 305
E-mail: reservas@mardearhotels.com **Website:**
<http://www.mardearhotels.com>

Horários e Reservas:

Reserva:: Não; 12h30-15h00 / 19h30-22h30 Aberto todos os dias;

Pagamentos:

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

Caraterísticas e Serviço:

Esplanada; Capacidade: 100; Parque de estacionamento;
Panorâmico; Área reservada a não fumadores; Área reservada a fumadores;

Acessibilidade:

Acesso para pessoas com mobilidade reduzida; Acesso para deficientes;

Acessos:

Autocarro;

Localizado no piso térreo e orientado para o jardim e piscina, o restaurante Sabores do Alentejo tem a assinatura gastronómica do Chefe António Nobre. A carta desenvolve-se em torno da cozinha alentejana com inovação, sempre ligada aos produtos locais em deliciosas combinações capazes de surpreender.

Aberto das 12h30 às 15h00 para almoço, e das 19h30 às 22h30 para jantar.

Os pequenos-almoços são também servidos no restaurante Sabores do Alentejo entre as 7h00 e as 10h30, de segunda a sexta; e entre as 7h30 e as 11h00, aos sábados e domingos.

Nos dias de temperatura ideal, o alpendre exterior com vista para a piscina é o lugar mais apetecível para todas as refeições.

O Chefe António Nobre desenvolve uma carta sazonal onde pode encontrar os produtos da época em propostas de sabores originais, que acompanham com os melhores vinhos.

Pagamentos:

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

Caraterísticas e Serviços:

Ar condicionado; Capacidade: 250 pessoas; Parque de estacionamento; Panorâmico;

Acessibilidade:

Acesso para pessoas com mobilidade reduzida; Acesso para deficientes;

Acessos:

Autocarro; Terminais ferroviários;

Instalado à entrada da cidade, no caminho da autoestrada, a cerca de 1,5 quilómetros da muralha, o Évora Hotel tem um restaurante que surpreende com as instalações muito amplas, mas confortáveis e acolhedoras, e com a ementa inspirada na mais genuína gastronomia regional alentejana. A sala de refeições do Sol Poente surge no prolongamento da receção e do lobby. A delimitação de espaços, em vidro, não quebra a sua continuidade e dá uma agradável sensação de liberdade, reforçada pela luz natural que entra através das grandes vidraças. É um lugar onde se está bem e é certamente por isso que os eborenses o frequentam cada vez mais.

Mas o que mais atrai os clientes de Évora é a cozinha do Sol Poente, designadamente o buffet do almoço, de segunda a sexta-feira, com mesa de entradas e saladas regionais, sopa, dois pratos principais, um de peixe e outro de carne, sobremesa e bebidas, incluindo vinho, refrigerantes, água e café (no fim de semana e ao jantar o preço aumenta ligeiramente). No serviço à carta existem muitas propostas tentadoras, como a seleção de entradas regionais, a açorda cega com ovo escalfado, a sopa de cação, o lombinho de Carne de Porco Alentejano DOP com migas de espargos verdes, as costeletas de borrego salteadas com folhas de hortelã ou o bife de Carne Mertolenga DOP frito com alho. Para sobremesa impõe-se a doçaria regional: encharcada, sericá com Ameixa d'Elvas DOP, arroz doce e outras gulodices. Boa garrafeira focada no Alentejo.