

## Restaurantes e Cafés

### Alentejo

#### Évora

##### 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.

##### 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.

##### Tasquinha do Oliveira

**Morada:** Rua Cândido dos Reis, 45-A 7000-582 Évora  
**Telefone:** +351 266 744 841 Fax: +351 266 752 905

##### Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; 09h00-15h00 / 17h00-24h00 Encerra ao domingo;

##### Pagamentos:

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

##### Caraterísticas e Serviços:

Esplanada; Ar condicionado; Capacidade: 15; Parque de estacionamento; Panorâmico;

Uma homenagem à arte de bem comer. Não é nenhum exagero dizer que é um dos melhores restaurantes de Portugal. Mais de 20 pratos à escolha, entre petiscos frios e quentes.

Boa garrafeira focada no Alentejo.