

Restaurantes e Cafés

Alentejo

Évora

1/4 P'rás 9

Morada: Rua Pedro Simões, 9-A 7000-612 Évora

Telefone: +351 266 706 774

Website: <http://restaurante14pras9.pt/>

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; Encerra à quarta-feira;

Pagamentos:

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

Caraterísticas e Serviços:

Capacidade: 60; Área reservada a não fumadores; Área reservada a fumadores;

Restaurante situado junto ao Largo de Camões, que tem recebido diversos prémios gastronómicos e consta em diversos roteiros europeus.

Adeguita do Farrobo

Morada: Travessa de S. Pedro, 27000-453 Évora

Telefone: +351 266 702 341 Fax: +351 266 702 344

E-mail: mnunes.restaurant@clix.pt

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito; Preço Indicativo: \$\$ (10€ - 20€);

Caraterísticas e Serviços:

Ar condicionado; Capacidade: 120; Parque de estacionamento; Área reservada a não fumadores;

Acessos:

Autocarro;

Amplio espaço, onde se destacam a decoração e as especialidades da cozinha alentejana.

Botequim da Mouraria

Morada: Rua da Mouraria, 16-A 7000-585 Évora

Telefone: +351 266 746 775

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; 12h00-15h00 / 18h00-22h00 Encerra ao sábado (Jantar) e domingo.;

Pagamentos:

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

Caraterísticas e Serviços:

Ar condicionado; Capacidade: 12; Parque de estacionamento; Área reservada a não fumadores;

Restaurante caracterizado pelo balcão corrido, procura homenagear a cozida alentejana. Um serviço eficiente e uma cozinha esmerada põem à disposição diversas iguarias como são exemplo os pezinhos de coentrada e os lombinhos de porco preto.

Cardo

A Cavalariça

Morada: Rua do Paço, nº 14, 7780-347 Entradas

Telefone: +351 286 915 491

E-mail: cavalarica@sapo.pt **Website:**

<https://www.facebook.com/restauranteacavalarica.lida>

Horários e Reservas:

Horário 12h00-14h30; 19h00-22h00

Dia(s) de Encerramento: Segunda-feira ;

Outras Informações:

Prato emblemático

Migas de espargos com presas ou com lombinhos de porco preto alentejano.

Mais-valia

A comida é feita à moda antiga com ingredientes da região, cuja sazonalidade é integralmente respeitada.

Caraterísticas e Serviços:

Capacidade: 50 pessoas; Área reservada a não fumadores;

Pagamentos:

Preço Indicativo: \$\$ (10€ - 20€);

Começou por ser só taberna, no outro lado da casa, passou a servir refeições na própria cozinha da família e acabou por se transformar num dos restaurantes de referência do Baixo Alentejo. Foi em 2004, quando Maria João decidiu dar novo rumo ao negócio dos pais e adquiriu o espaço anexo à cozinha para fazer uma sala de refeições condigna (o espaço da taberna ainda lá está, talvez à espera de melhores dias). Ela encarregou-se da cozinha, o marido da sala e o sucesso foi imediato, devido à qualidade das instalações e da comida. Bem situado, no centro da povoação, junto da igreja, o restaurante tem uma sala de refeições acolhedora com chão de tijoleira, paredes brancas, teto de madeira, cadeiras confortáveis, mesas espaçosas, atalhados de pano e ambiente familiar.

Apesar do espaço agradável, o grande atrativo de A Cavalariça é a comida simples e bem-feita, à maneira antiga, com produtos da região, como sucede com a caça, que tem clientes fiéis, durante todo o ano, para as excelentes açordas de fraca e de perdiz, o coelho bravo frito, o feijão com lebre, o javali e o veado estufados. Mas toda a ementa merece atenção, desde o paio e o presunto de porco preto de Almodôvar ou Queijo Serpa DOP, nas entradas, até à sopa de cação, às migas de espargos com carnes de porco preto grelhadas, ao cozido de grão e ao ensopado de borrego, nos pratos principais, e à sericaia com Ameixa d'Elvas DOP, à encharcada e ao requeijão com doce de abóbora ou com mel biológico das serras do Guadiana e nozes, nas sobremesas, que são todas de confeção caseira. Garrafeira totalmente alentejana.

Bolas

Morada: Rua Conde Galveias 22 7005 Azaruja

Telefone: +351 266 977 338

Morada: Quinta da Deserta e Malina, 7000-804 Évora

Telefone: +351 266 738 500

E-mail: reservas@ecorkhotel.com **Website:**
<http://www.ecorkhotel.com/eco-hotel-evora>

Horários e Reservas:

12h30-14h30; 19h30-22h30;

Outras Informações:

Prato emblemático

“Bacalhau seco à moda da minha terra”, uma criação original com bacalhau frito, bacalhau confitado, batata-doce em puré, ovinhos de codorniz, ar de açorda, pó de poejes e crocante de azeitona preta, servido numa caixa de vinho.

Mais-valia

O conforto do espaço, a tranquilidade do ambiente, a gentileza do serviço e o Alentejo lá fora, onde se veem pastagens, animais, sobreiros, azinheiras e oliveiras centenárias, são alguns dos aspetos a salientar.

Pagamentos:

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

Caraterísticas e Serviços:

Capacidade: 80 pessoas; Parque de estacionamento;

Acessibilidade:

Acesso para deficientes;

À entrada de Évora, no exterior das muralhas, mas a escassos minutos do centro da cidade – curto desvio, à direita, na estrada que vem de Lisboa –, encontra-se o restaurante Cardo, que faz parte do Ecorkhotel, Évora Suites & SPA. Este eco-hotel com design moderno e ambiente cosmopolita está rodeado por sobreiros, azinheiras e oliveiras, integrando-se perfeitamente na paisagem e tendo como elemento marcante a cortiça, que reveste o exterior do edifício principal e decora o interior. A sala de refeições, que é ampla, luminosa e confortável, surpreende tanto pela vista admirável do montado alentejano como pelo ambiente tranquilo e pela discreta elegância.

A gastronomia baseia-se nos produtos da região e nas técnicas da cozinha contemporânea, revelando-se em pratos muito elaborados, mas sem complicações e facilmente reconhecíveis por qualquer pessoa. O que sobressai, para lá da perfeição técnica e estética, é a qualidade das matérias-primas, como se verifica com as mini-empadas de frango do campo, de fraca e de coelho ou os peixinhos da horta, jaquinzinhos e camarão com três molhos, nas entradas; o bacalhau seco à moda da minha terra, o malandrinho de tomate com polvinho cozido lentamente e com crocante de arroz preto, as bochechas de porco confitadas em vinho tinto, migas de espargos e legumes e o carré de borrego sobre puré de batata trufado com sementes de mostarda e legumes salteados, nos pratos principais; e o mil-folhas de suspiro com creme de maracujá, chocolate branco e gelado de praliné com flor de sal, nas sobremesas. Garrafeira do Alentejo com representação das restantes regiões. Serviço eficiente e simpático.

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>

Website: <http://restaurantebolas.pt/>

Caraterísticas e Serviços:

Parque de estacionamento;

Espaço moderno, airoso, acolhedor, mesas postas com simplicidade e a simpatia do proprietário a receber muito bem e a partilhar o seu gosto pelas coisas boas.

Café Alentejo

Morada: Rua do Raimundo, nº 5, 7000-661 Évora

Telefone: +351 266 706 296

E-mail: cafealentejorestaurante@gmail.com **Website:**
<http://www.cafealentejo.com/>

Horários e Reservas:

12h30-15h00; 19h30-23h00;

Outras Informações:

Prato emblemático

Migas de espargos com carne de alguidar. As migas com sabor e textura exemplares, a carne de porco temperada e frita como deve ser.

Mais-valia

Anexa à sala, a garrafeira dá para uma área reservada particularmente bonita com o teto abobadado em pedra e tijolo, onde se realizam, por vezes, provas de vinhos.

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito; Preço Indicativo: \$\$ (10€ - 20€);

Caraterísticas e Serviços:

Capacidade: 60 pessoas; Área reservada a não fumadores; Área reservada a fumadores;

O lugar e a história fazem do Café Alentejo uma referência de Évora, por estar instalado num edifício do século XVI que fez parte do Palácio dos Estaus, junto da Praça do Giraldo, no centro da cidade, e por ocupar o espaço que desde 1900 foi, sucessivamente, taberna, casa de pasto e restaurante. Preserva, aliás, o balcão e as mesas típicas das antigas tabernas com placas de mármore, a que junta a elegância das toalhas brancas com chemins de table bordeaux por cima. Mas os elementos mais característicos e distintivos do restaurante são as colunas, os arcos e o teto abobadado, bem como a alternância das cores branco e bordeaux. É uma tasca moderna com todas as comodidades. Tem ambiente cosmopolita e descontraído.

A cozinha é tradicional com forte componente regional, de que são exemplos, nas entradas: queijos e enchidos do Alentejo, espargos verdes salteados em azeite e ovos mexidos com farinha; nas sopas: açorda alentejana com ovo, sopa de cação e sopa de garoupa com hortelã da ribeira; nos pratos principais, bacalhau gratinado com coentros, rabo de boi estufado em vinho tinto e arroz de pato tostado no forno, que são clássicos do Café Alentejo, e migas de espargos com carne de alguidar; nas sobremesas: doçaria conventual e tradicional. A ementa dedica um importante capítulo aos bifes e outro aos pratos favoritos dos clientes mais jovens, denominado “júnior”, incluindo também um menu turístico. São muitas e variadas sugestões, tanto para petiscar, como para uma boa refeição, seja ligeira, seja lauta. Garrafeira predominantemente alentejana com bom serviço de vinhos, à temperatura recomendada, em copos adequados.

Cozinha de Santo Humberto

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.

Dom Joaquim

Morada: Rua dos Penedos, nº 6, 7000-537 Évora

Telefone: +351 266 731 105 / +351 938 092 121

E-mail: restaurantedomjoaquim@gmail.com

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; 12h00-15h00; 19h00-22h45

Encerra domingo ao jantar e segunda-feira;

Outras Informações:

Prato emblemático

Se o borrego assado no forno com azeite, alho, louro e alecrim é um sucesso inteiramente justificado pela intensidade e harmonia de sabores, a almofada de porco preto, criada pelo chefe, com a carne enrolada numa massa muito tenra, surpreende e obriga a promessas de voltar.

Mais-valia

A variedade de pratos, que é imensa; a qualidade dos produtos, que nem se discute; a criatividade e a qualidade da confeção, que se evidenciam; e a relação entre a qualidade e o preço, que não tem paralelo, justificam a fama do Dom Joaquim.

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito; Preço Indicativo: \$\$ (10€ - 20€);

Caraterísticas e Serviços:

Capacidade: 80;

Abriu em 2007, apenas, mas já é um dos mais conhecidos e apreciados restaurantes de Évora e do Alentejo. Bem localizado, à beira da muralha, o Dom Joaquim tem uma sala ampla com discreta elegância e uma ementa muito variada que reúne pratos típicos da cozinha alentejana, honrando a tradição, e pratos inovadores, evidenciando a criatividade do chefe Joaquim Almeida. O segredo do êxito reside aí: no espaço simples e atraente com um toque moderno e outro intimista, e na gastronomia aberta à novidade sem deixar de ser também típica e alentejana. Mas há outra chave desse segredo: a relação perfeita entre qualidade e preço.

Morada: Rua da Moeda, 39 7000 - 513 Évora

Telefone: +351 266 704 251 Fax: +351 266 742 367

Website:

<https://www.facebook.com/Cozinha.Santo.Humberto>

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; Encerra à quinta-feira;

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito; Aceita Travellers Cheques;

Caraterísticas e Serviços:

Ar condicionado; Capacidade: 50;

Antiga adega localizada na parte judia da cidade, foi convertida em 1971 em restaurante, preservando a tradição da cozinha regional, factor cultural que identifica o povo alentejano, mantendo a decoração típica da região.

No nosso restaurante destacam-se a sopa de cação, sopa de bacalhau com ovos, a açorda alentejana, o borrego com ervilhas ou assado no forno, o arroz de pato no forno, o chispe assado no forno, a carne de porco à alentejana, os pratos de caça, para além das apetitosas entradas regionais.

A doçaria regional designada por conventual, caracterizada pelo uso de ovos, amêndoa e gila, é outra das iguarias que lhe propomos, tais como, morgado, barriga de freira, bolo de requeijão e sericaia com ameixas.

Os queijos, os enchidos e os vinhos regionais são meticulosamente confeccionados e seleccionados para que possa usufruir do que melhor se faz no alentejo.

Divinus

Morada: Convento do Espinheiro, A Luxury Collection Hotel & Spa 7005-839, Évora

Telefone: +351 266 788 200 Fax: +351 266 788 229

E-mail: reservas@conventodoespinheiro.com **Website:**

<http://www.divinusrestaurante.com/pt/divinus>

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada;

Pagamentos:

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

Caraterísticas e Serviços:

Esplanada; Ar condicionado; Capacidade: 70; Parque de estacionamento; Área reservada a não fumadores;

Acessibilidade:

Acesso para pessoas com mobilidade reduzida; Acesso para deficientes;

Acessos:

Autocarro; Terminais ferroviários;

Restaurante Divinus - Situado na antiga adega, o "Divinus" é um restaurante gastronómico que oferece uma cozinha mediterrânea com sabores da região do Alentejo. Tem um ambiente requintado e elegante. Recomenda-se reserva. Aberto das 19h30 às 22h30.

Fialho

Morada: Travessa do Mascarenhas, nº 16, 7000-557 Évora

Telefone: +351 266 703 079

E-mail: restaurantefialho@iol.pt **Website:**

<http://restaurantefialho.pt/>

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; 12h20-16h00; 19h00-23h00

Encerra segunda-feira

Extensa e bem estruturada, a ementa abre com várias sugestões do chefe, a que se seguem: entradas frias, entradas quentes, sopas, pratos de peixe, pratos de carne, pratos vegetarianos, menu infantil e sobremesas. Nas entradas frias desfilam petiscos, como os torresmos do rissol e a maionese de sapateira; nas quentes, destacam-se: Queijo de Évora DOP (queijo de ovelha assado com orégãos e tostas), ovos mexidos com farinha Montanheira e cogumelos salteados com presunto de porco do montado ou com linguiça e fumeiro; nas sopas, há que provar a sargalheira de perdiz brava tostada no forno e a sopa de cação; nos peixes, o cação frito com arroz de amêijoas, prato inovador que ilustra bem o conceito do Dom Joaquim, e a cataplana de bacalhau; nas carnes, as almofadas de porco preto, as bochechas de porco do montado assadas e o borrego de pasto alentejano assado no forno são irrecusáveis. O mesmo se diria das sobremesas: mousse de chocolate, fidalgo, toucinho rançoso dos Santos (delírio de ovos e frutos secos), bolo cigano rico (muita gila e muito chocolate) e outras tentações criadas pelo chefe. Excelente garrafeira centrada no Alentejo. Serviço eficiente e simpático.

Guião

Morada: Rua da República, 81 7000-656 Évora

Telefone: +351 266 703 071

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; Encerra Domingo para jantar e segunda;

Caraterísticas e Serviços:

Ar condicionado; Capacidade: 60;

Luar de Janeiro

Morada: Travessa do Janeiro, 13, 7000-600 Évora

Telefone: +351 266 749 114/5 Fax: +351 266 749 116

E-mail: paulojprates@hotmail.com,

zeaprates@hotmail.com **Website:**

http://www.luardejaneiro.com

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; 12h00-16h00; 19h30-22h30

Dia(s) de Encerramento: Quinta-feira ;

Outras Informações:

Prato emblemático

Gaspachos e sopa de tomate, no verão; caça, no seu tempo; e sopa da panela, no inverno, são exemplos de pratos elaborados com produtos sazonais a que a cozinha está sempre atenta. Mas, a pedido do cliente, dona Olívia faz quaisquer pratos, incluindo vegetarianos, desde que haja produtos de qualidade.

Mais-valia

No Luar de Janeiro realizam-se provas de vinhos em parceria com os produtores. Para cada vinho elabora-se um prato, a fim de que o casamento seja perfeito. Estas experiências enogastrómicas são inolvidáveis.

Pagamentos:

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

Caraterísticas e Serviços:

Ar condicionado; Capacidade: 30 pessoas; Área reservada a não fumadores;

Numa ruela típica de Évora, dentro das muralhas, nasceu há mais de 40 anos uma tasquinha que se notabilizou rapidamente, graças à qualidade dos petiscos preparados pela cozinheira e

Outras Informações:

Prato emblemático

Perdiz à Convento da Cartuxa é um prato que está sempre na ementa, porque os clientes não deixam que saia de lá, tal o apreço por esta receita conventual muito antiga e ainda mais apreciada.

Mais-valia

Fiabilidade é palavra-chave deste restaurante que vai na terceira geração da família Fialho e que se mantém fiel ao receituário e aos valores da gastronomia alentejana.

Pagamentos:

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

Caraterísticas e Serviços:

Capacidade: 85 pessoas; Área reservada a não fumadores; Área reservada a fumadores;

É um dos mais conhecidos e prestigiados restaurantes de cozinha alentejana e, consequentemente, portuguesa. Data de 1945, quando Manuel Fialho começou a servir petiscos, a que juntou, depois, alguns pratos tradicionais; no princípio dos anos 60, passou a “casa de pasto”; a meio dessa década foi remodelado e ampliado, ganhou a configuração atual e subiu à categoria de restaurante. Tornou-se uma referência da cidade e da região, graças à qualidade da cozinha, que também lhe rendeu fama e prémios. Passou do pai aos filhos (Gabriel, já falecido, e Amor) e aos netos (Helena e Rui), preservando o conceito e a qualidade. Na sala de entrada tem o balcão, a garrafeira, a vitrina das sobremesas e as entradas frias. Nas outras duas salas sobressaem o chão de mármore, os tetos de tijolo, a decoração com os prémios e variados motivos regionais, as cadeiras de couro, os atalhados de pano e o ambiente acolhedor.

Honrando a tradição dos petiscos, a ementa nomeia 37 entradas - incluindo todos os queijos DOP do Alentejo -, algumas das quais são colocadas na mesa antes de o cliente se sentar, para a compor e não para impor o consumo: empadas de galinha, queijo de ovelha, três ou quatro saladinhas. Também a enumeração dos pratos principais é longa e entusiasmante, merecendo destaque: sopa de peixe com hortelã da ribeira, pescada à Bulhão Pato (obviamente com amêijoas e coentros), bochechas de porco estufadas em vinho tinto, arroz de pombo, lebre com feijão branco e perdiz de escabeche ou à Convento da Cartuxa. Nas sobremesas, que são feitas no restaurante, está toda a doçaria conventual, mais o arroz-doce e o leite-creme, entre outras. Grande garrafeira com predomínio dos vinhos do Alentejo.

Jardim do Paço

Morada: Palácio das Cinco Quinas 7000-804 Évora

Telefone: +351 266 744 300

Website: <http://jardimdopaco.pt/>

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; Encerra à segunda-feira;

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito;

Caraterísticas e Serviços:

Esplanada; Ar condicionado; Capacidade: 57; Parque de estacionamento;

dona da casa, Olívia Prates. Evoluiu tão rapidamente que se fez restaurante e passou a ser uma referência da gastronomia eborense e alentejana. As instalações são exemplo de simplicidade e bom gosto: salinha à entrada com uma mesa redonda, mostruários de doçaria conventual e de vinhos, balcão, cozinha à vista e, ao lado, uma sala mais espaçosa e acolhedora. Há um ambiente tão familiar que os clientes sentem-se mais em casa da família Prates do que no restaurante.

A cozinha é de sabores caseiros com produtos de grande qualidade, incluindo peixes frescos do mar. Do tempo dos petiscos vêm as pataniscas, a que se juntam ovos mexidos com espargos selvagens, empadas de galinha, cogumelos (na época, também silarcas e túberas), torresmos do rissol, paio de lombo de

Porco preto, Queijo Serpa DOP e Queijo de Évora DOP, num vasto e apetitoso rol de entradas. Sucede outro tanto com os pratos principais, destacando-se, nos peixes: sopas de cação e de cherne, arroz de bacalhau à antiga e linguado grelhado com arroz de amêijoas e coentros; nas carnes: bochechas de porco preto no forno, lombinho de porco preto e carne de porco preto com amêijoas; na caça: arroz de lebre e perdiz estufada com couve lombarda. Para sobremesa, doces conventuais e regionais: fidalgo, pão de rala, sericaia, torrão real, entre outros, também feitos pelas mãos de Dona Olívia, que têm magia. Excelente garrafeira, 90 por cento do Alentejo. Serviço atento e simpático.

O Aqueduto

Morada: Rua do Cano, 13-A 7000-596 Évora

Telefone: +351 266 706 373 Fax: +351 266 704 117

Website: [https://pt-](https://pt-pt.facebook.com/RestauranteAqueduto)

[pt.facebook.com/RestauranteAqueduto](https://pt-pt.facebook.com/RestauranteAqueduto)

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; Encerra à segunda-feira;

Caraterísticas e Serviços:

Capacidade: 60;

O Garfo

Morada: Rua de Santa Catarina, 13 - 15, 7000-516 Évora

Telefone: +351 266 709 256

E-mail: restaurante.garfo@hotmail.com

Horários e Reservas:

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

Dia(s) de Encerramento: Domingo ;

Outras Informações:

Prato emblemático

A sopa de cação é um prato que resiste à rotação diária da ementa, por ser o orgulho de quem o faz, a ponto de dizer que "é a melhor do Alentejo", e por ter a preferência dos clientes, que se deliciam com a sua riqueza de aromas e sabores.

Mais-valia

O serviço de vinhos, a cargo do dono da casa, que é escanção, tem importância decisiva na refeição, porque, além de harmonizar o vinho com a comida, permite bebê-lo à temperatura certa e no copo adequado.

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito; Preço Indicativo: \$\$ (10€ - 20€);

Caraterísticas e Serviços:

Capacidade: 25 pessoas; Área reservada a não fumadores;

Instalado numa rua discreta, junto da Praça do Giraldo, no

Esta antiga taberna, serve hoje saborosos petiscos alentejanos. Não deixe de provar umas apetitosas migas de espargos, entre outras especialidades magníficas.

O Antão

Morada: Rua João de Deus, 5 7000-534 Évora

Telefone: +351 266 706 459

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; Encerra à quarta-feira;

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito;

Caraterísticas e Serviços:

Ar condicionado; Capacidade: 53;

O Chico

Morada: Rua do Sol, 44-C 7000-115 São Manços

Telefone: +351 266 722 208

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; 12h00-15h00 19h00-21h30 Encerra à segunda-feira;

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito; Preço Indicativo: \$\$ (10€ - 20€);

Caraterísticas e Serviços:

Esplanada; Ar condicionado; Capacidade: 50; Parque de estacionamento; Área reservada a não fumadores; Área reservada a fumadores;

Casa muito simples que promove a boa comida alentejana, com destaque para as sopas caseiras. Atendimento feito de simpatia e eficiência. Extensa lista de vinhos da região.

O Moinho

Morada: Rua de Santo André, 2-A - Bairro de Nossa

Senhora do Carmo 7000-729 Évora

Telefone: +351 266 771 060

Website: <https://pt-pt.facebook.com/pages/Restaurante-O-Moinho-%C3%89vora/263238940368363>

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; Encerra ao domingo e Feriados;

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito; Preço Indicativo: \$\$ (10€ - 20€);

Caraterísticas e Serviços:

Esplanada; Ar condicionado; Capacidade: 50; Parque de estacionamento;

De um monte alentejano, com um moinho ainda em funcionamento, fizeram os proprietários um restaurante simples, mas de bem comer.

Restaurante da Pousada dos Lóios

Morada: Largo Conde de Vila Flor - Pousada dos Lóios

7000 - 804 Évora

Telefone: +351 266 730 070 Fax: +351 266 709 248

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; Aberto todos os dias;

Pagamentos:

coração de Évora, este pequeno restaurante distingue-se pelo ambiente familiar, pela cozinha tradicional e pelo serviço competente, incluindo o de vinhos, a cargo de um profissional qualificado, que é escanção. Abriu como cervejaria, em 1976, e passou a restaurante de cozinha tradicional dez anos depois, sempre com o casal Leontina e João Marques à frente, ela mais na cozinha e ele na sala – ou não fosse o escanção –, ambos profissionais qualificados com cursos da Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa. A sala é acolhedora com chão de tijoleira, paredes brancas, toalhas vermelhas e brancas, guardanapos também brancos, bons copos (tipos bordalês e borgonhês), decoração sóbria.

A ementa muda diariamente para não cansar os clientes certos. Abre com couvert tipicamente alentejano: pão alentejano, Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior DOP e degustação de Azeite de Moura DOP, de produção biológica. Seguem-se as entradas, os pratos típicos, os pratos de confeção alentejana, como são quase todas as sobremesas, os pratos que são feitos com produtos alentejanos e outros pratos. Bons ingredientes, culinária sólida, sabores bem definidos, desde os ovos mexidos com espargos, os cogumelos assados e os pezinhos de porco de coentrada, até à sopa de cação e ao ensopado de borrego, que são pratos de todos os dias, às migas de espargos com carne de porco frita, ao borrego assado no forno, ao feijão com ossos de suã e, nas sobremesas, ao pão de rala, ao bolo rançoso, ao pudim do Convento dos Loios e ao doce de vinagre. Boa garrafeira com vinho a copo da escolha do escanção.

Restaurante da Pousada Convento de Évora

Morada: Largo Conde Vila-Flor, 7000-804 Évora

Telefone: +351 266 730 070

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

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

Horários e Reservas:

13h00-15h00; 19h00-22h00. Sexta e sábado ao jantar: 19h30-22h30

Dia(s) de Encerramento: Não encerra;

Outras Informações:

Prato emblemático

Bochechas de porco confitadas em vinho tinto. É um clássico alentejano que nesta pousada é respeitado, pois não só as carnes são selecionadas, como o tempo de confeção, prolongado, em vinho tinto e na própria gordura do porco, permite que a iguaria se desfaça à primeira garfada.

Mais-valia

Mais-valia: o espaço. Almoçar ou jantar nos claustros de um antigo convento é uma experiência inolvidável, principalmente à noite, quando o claustro – elemento decorativo por excelência – se encontra iluminado.

Pagamentos:

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

Caraterísticas e Serviços:

Capacidade: 80 pessoas; Parque de estacionamento; Área reservada a não fumadores;

Acessibilidade:

Acesso para deficientes;

A dois passados do Templo de Diana, no centro de Évora, cidade Património da Humanidade classificada pela UNESCO, o restaurante da Pousada Convento de Évora acolhe o visitante com originalidade, não estivesse a sala de refeições instalada

Aceita cartões de crédito; Aceita Travellers Cheques;

Caraterísticas e Serviços:

Esplanada; Ar condicionado; Capacidade: 200; Parque de estacionamento;

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. Boa garrafeira focada no Alentejo.

Tasquinha do Oliveira

nos claustros, onde um dia os monges caminharam em devota meditação.

A sala beneficia de muita luz exterior, excelentes vistas para o pátio, com as suas laranjeiras e algumas pedras romanas, que compõem o espaço com um toque de história. As mesas com atoalhados impecáveis em azul e branco condizem com os tons das cadeiras confortáveis, assim como com os painéis de azulejo que decoram o espaço, emprestados pelo Museu de Évora.

O ambiente é sofisticado, mas despretenso. A carta, essa, é particularmente bem elaborada, tendo em conta o equilíbrio entre as propostas mais substanciais das carnes da região, com outras mais ligeiras para os amantes de peixe ou para os vegetarianos, sem que nunca se percam, em qualquer das propostas, os aromas e os paladares locais.

Das sugestões do chefe há a destacar, nas sopas, a açorda de coentros com bacalhau e ovo escalfado ou a tradicional sopa de tomate com enchidos regionais e ovo escalfado; nas entradas, o pica pau de javali e os ovos mexidos com espargos sobre telha de pão alentejano.

Nos pratos principais, destacam-se o risoto de cogumelos do bosque com Queijo de Nisa DOP, para os vegetarianos; nas carnes, os medalhões de javali com migas de espargos bravos e coentros, a galinha de fricassé, as bochechas de porco confitadas em vinho tinto com duo de purés de maçã e de abóbora, o atum grelhado com migas de coentros, e o lombo de bacalhau em azeitada de alho, puré de batata e piso de azeitona negra.

A rematar, um buffet de doçaria regional, frutas e queijos portugueses, doçaria conventual e os típicos pão de rala e queijada de Évora. Garrafeira criteriosamente selecionada com base no Alentejo e bons apontamentos do resto do país. Serviço eficiente e delicado.

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 Serviços:

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.

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.

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.

Taberna Típica 4ª Feira

Morada: Rua do Inverno, 16/18 7000-599 Évora

Telefone: +351 266 707 530

Website: <http://www.evora.net/restaurantequartafeira/>

Horários e Reservas:

13h30-15h00 / 19h30-21h30 Encerra ao domingo;

Caraterísticas e Serviços:

Esplanada; Ar condicionado; Capacidade: 50; Área reservada a não fumadores;

Acessibilidade:

Acesso para pessoas com mobilidade reduzida; Acesso para deficientes;

Acessos:

Autocarro; Terminais ferroviários;

Pagamentos:

Preço Indicativo: \$\$ (10€ - 20€);

Com capacidade para 50 pessoas, este restaurante típico, com cozinha regional alentejana, situa-se no centro de Évora, cidade Património Mundial.

Taverna

Morada: Travessa de Santa Marta, 5 7000-553 Évora

Telefone: +351 266 700 747

E-mail: id_pt@aeiou.pt

Horários e Reservas:

Reserva.: Não; Encerrado: Domingo (Jantar);

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito;

Caraterísticas e Serviços:

Ar condicionado; Capacidade: 40;

Acessos:

Autocarro;

O restaurante dispõe de duas salas, uma com lareira e outra fazendo parte da antiga Capela da Igreja de Santa Marta - Ordem dos Templários, que nos transportam ao passado, e onde podemos degustar sabores de outros tempos.

Assentando a Ementa do restaurante na Cozinha Regional Alentejana, aqui pode saborear, o excelente e genuíno Esparregão, uma boa Sopa de Cação, ou uma divinas Migas de Coentros ou Espargos, sem esquecer as especialidades: o delicioso Bacalhau Espiritual, o ancestral Entrecosto à Mestre D´Avis ou o campestre Borrego com molho de hortelã.