



FOTOS: LUCILIA MONTEIRO

MESA COM HISTÓRIA

Casa fina de aldeia com ambiente acolhedor e cozinha tradicional com elaboração e apresentação contemporâneas

Em Marialva, aldeia histórica da Beira Interior, encontra-se um restaurante singular, numa casa de pedra com ambiente romântico e cozinha tradicional com toques de modernidade na confeção e na apresentação. Faz parte de um turismo de aldeia com nove casas e 24 quartos, todas no mesmo largo. As Casas do Côro foram cuidadosamente recuperadas: por fora, pedra fria; por dentro, decoração sofisticada com muitos tecidos e cores quentes. Instalado no Casarão do Largo, o restaurante distingue-se pelo requinte do mobiliário, dos toalheiros e da baixela e pela atmosfera romântica, que as 120 velas acentuam, ao jantar. Funciona todos os dias, mas quem não for hóspede tem de fazer a marcação, na véspera. Apesar do formato

ementa

com amuse-bouche, entrada, sopa, prato principal, bufete de sobremesas e quatro vinhos, a preço fixo, há sempre entradas diferentes e dois ou três pratos alternativos. Na prática, ao fazer a marcação o cliente pode escolher a sua ementa. Não faltam boas opções: folhado de espargos selvagens com doce de pêssago, alheira com ovos (mal mexidos e bem saborosos), arroz de morcela em trouxa de couve e cogumelos de quatro variedades salteados com chouriça, nas entradas; robalo do mar ao vapor com verduras, rolo de bacalhau com puré tosco de verduras (tosco só de nome, por ser pisado com o garfo), vitela mirandesa no barro, cabritinho de leite assado no forno de lenha (desossado e servido com excelente rolo de verduras) e cachão de porco bísaro (com bom esparregado de feijão verde e chitake), nos pratos principais; doçaria caseira (folhado de chila, tarte de requeijão, torta de amêndoa, entre outros) e fruta, nas sobremesas. Sabores antigos sob formas modernas. Um desafio. E um convite repousar a quem vai ao Douro, às vindimas. Garrafeira pequena e personalizada. Serviço muito simpático. **PM €57,50**

📍 CASAS DO CÔRO

Lg. do Côro, Marialva, Mêda T.91 755 2020.

12h30-14h30, 19h30-22h. Fumadores: Não

COMIDA ★★★★★
SALA ★★★★★
AMBIENTE ★★★★★
ATENDIMENTO ★★★★★
GARRAFEIRA ★★★★★



E AINDA...



Caminha

SOLAR DO PESCAÇO

Duas salas acolhedoras numa casa antiga do centro da cidade com decoração sóbria. Boa cozinha regional do Alto Minho, centrada nos peixes e mariscos. Entre os pratos mais apreciados destacam-se, além do peixe do dia para grelhar - linguado, rodvalho, sargo, conforme o mar dá -, as amêijoas à Bulhão Pato, o arroz de lavagante, o robalo na cataplana. Também não faltam bons pratos de carne Muito boa garrafeira. **PM €25 (Seg-Sex €16 MENU EXECUTIVO)**

R. Visconde Sousa Rego, 85 T. 258 922 794. 12h-15h, 19h-22h. Enc. Dom ao jantar, Seg, exceto Jul-Out. Fumadores: Não

COMIDA ★★★★★
GARRAFEIRA ★★★★★

Sintra

ADRAGA

Casa isolada num recanto da Praia da Adraga, onde vai dar o caminho. Protegida pela encosta escarpada e voltada para o mar, é um refúgio para os apreciadores de peixe e marisco frescos da costa. Pertence à mesma família, há quatro gerações: sala discreta, ambiente descontraído e cozinha simples. O que mais conta, ali, é a vista, por um lado, e a qualidade do produto, por outro. Amêijoas, camarão e perceves são entradas consensuais, a que se seguem os sargos, as douradas, os robalos, os chocos e, também, os carapaus e as sardinhas na grelha. Boa garrafeira. Serviço simpático. **PM €20**

Praia da Adraga, Almoçageme, Colares T. 21 928 0028, 96 191 0833. 12h30-22h30. Fumadores: Não

COMIDA ★★★★★
GARRAFEIRA ★★★★★

