

PRÉMIO

NACIONAL

DO ENOTURISMO



DO ENOTURISMO

PRÉMIO ENOTURISMO  
MELHOR  
RESTAURANTE

'24



PRÉMIO ENOTURISMO – MELHOR RESTAURANTE .....	2
<b>Alentejo</b> .....	3
Adega de Borba .....	3
Enoteca Cartuxa – Adega Cartuxa .....	4
Herdade das Servas .....	5
Herdade do Sobroso .....	6
Quinta do Quetzal.....	7
Restaurante Palma by Miguel Laffan – Torre de Palma.....	8
<b>Dão</b> .....	9
Mesa de Lemos – Quinta de Lemos .....	9
Taberna da Adega – Pedra Cancela .....	10
<b>Douro</b> .....	11
Cantina de Ventozelo – Quinta do Ventozelo .....	11
Quinta do Crasto .....	12
Quinta do Pégo .....	13
Terraçu’s Winery Restaurant - Quinta Nova De Nossa Senhora Do Carmo.....	14
The Rolf’s Dinning Room – Niepoort .....	15
Vinum – Symington .....	16
WOW - Mira Mira by Ricardo Costa .....	17
<b>Lisboa</b> .....	18
JNcQUOI Avenida .....	18
Sal na Adega – AdegaMãe.....	20
Tasca do Mercado – Quinta Cerrado da Porta .....	21
<b>Península de Setúbal</b> .....	22
Wine Corner by José Maria da Fonseca .....	22
<b>Tejo</b> .....	23
Restaurante a Coudelaria - Companhia das Lezírias .....	23

### ADEGA DE BORBA

[www.adegaborba.pt/loja/enoturismo/loja-2/](http://www.adegaborba.pt/loja/enoturismo/loja-2/)



No âmbito do desenvolvimento do seu projeto de Enoturismo, a Adega de Borba abriu portas a um novo espaço dedicado aos vinhos e sabores que marcam mais de 60 anos de história. Situado junto à Loja de Vinhos, em Borba, o Restaurante Adega de Borba é o local ideal para provar pratos representativos da cozinha tradicional alentejana, em perfeita harmonização com os vinhos da Adega de Borba. Um espaço amplo, mas acolhedor, com capacidade para cerca de 85 pessoas e ainda uma sala privada que permite exclusividade para os eventos dos clientes. A decoração é rústica, mas bastante sofisticada, recorrendo ao mármore da região, à cortiça e à madeira. Para a confeção da vasta diversidade de pratos, os produtos da época são sempre privilegiados, com recurso a agricultores e produtores locais.



Ao património cultural e vitivinícola da Fundação Eugénio de Almeida junta-se o legado da gastronomia alentejana, em pleno Centro Histórico de Évora. Com uma arquitetura de linhas depuradas, sublinhada pelo branco das paredes e pelos tons da madeira e do vermelho do mobiliário, a Enoteca Cartuxa evoca o ambiente informal de uma taberna, trazendo-o para a contemporaneidade.

Este espaço surpreende o enoturista que dá a conhecer a harmonia perfeita entre os vinhos da Adega Cartuxa e a cozinha regional interpretada e reinventada de forma atual. Todo o portefólio vínico está à disposição, também a copo. Na loja da Enoteca pode encontrar também os azeites do Lagar Cartuxa – EA e Cartuxa – e ainda uma seleção de produtos gourmet da região. Este é um espaço pensado para todos aqueles que visitam esta cidade Património Mundial.



Enquadrado na paisagem das vinhas da Herdade das Servas, o novo restaurante Legacy Winery Restaurant abriu as portas em julho de 2022. E já é considerado um dos melhores da região. Aqui, pode comer, beber e conversar, de forma tranquila. Viver de forma plena o movimento Slow Living – próximo da natureza e num espaço exclusivo, com capacidade para 42 pessoas. Com a garrafeira à entrada e uma decoração contemporânea, a sala é acolhedora e oferece todo o conforto para que se sinta sempre em casa. A decoração com elementos naturais, como a cortiça, o mármore, o barro e o mogno, proporciona um ambiente rústico sofisticado, em que predominam os tons terra. Uma estética que faz ligação com a arquitetura do edifício da herdade. A cozinha aberta para a sala permite observar a confeção dos alimentos. E na bancada, em frente às mesas, o chef finaliza cada pedido como se fosse uma obra de arte, sempre atento a cada detalhe, o que reforça o conceito intimista do restaurante. A disposição das mesas garante ainda a privacidade das conversas. Enquanto as janelas recortadas, com vista para as vinhas e para o extenso pôr-do-sol, convidam a contemplar o exterior. Num cenário de rara beleza, que cria momentos fotográficos.



Restaurante de índole gastronómico tradicional, com a ideia 'farm to table', utilizando produtos da horta local e primando pelos produtos regionais alentejanos. No menu consta uma enorme diversidade de pratos cozinhados preparadas pelas sábias mãos da cozinheira D. Josefa, inspirados na típica cozinha da região, acompanhada pelos vinhos produzidos na herdade. De petiscos a pratos alentejanos mais consistentes constam o lombinho de javali com migas de espargos verdes, açorda de cação com ovo escalfado, ensopado de muflão, arroz de pato bravo com enchidos, cachaço de porco preto em vinho tinto e mel, bochechas de porco preto com batatinhas douradas, entre outros. Nas sobremesas evidenciam-se os verdadeiros doces conventuais, sericaia, torta de laranja, toucinho do céu, pudim de amêndoa, entre outras tentações.



Um restaurante que respira arte, com decoração assinada pelo atelier Anahory & Almeida, que privilegiou o mobiliário nacional e um emblemático painel de azulejos Viúva Lamego a ocupar toda a parede do fundo. Aqui, podemos provar os sabores inspirados na comida tradicional alentejana. Os elementos-chave dos pratos são cultivados e adquiridos localmente. Estes pratos sazonais são sempre acompanhados pelos vinhos da Quinta do Quetzal. O restaurante oferece vistas deslumbrantes sobre a vasta propriedade da propriedade. Decoração moderna com tons neutros que complementam a beleza natural do espaço. O cliente que visita a propriedade e come no restaurante pode contemplar e sentir a genuinidade dos produtos na sua origem, já que muitos deles vêm da horta local, assim como as uvas das videiras para produzir tão bons vinhos. No jardim, ainda se vão buscar ervas aromáticas e flores, que são usadas para criar os pratos que ali são servidos. O menu é essencialmente da responsabilidade do Chef João Mourato, em dupla com o Chef consultor Pedro Mendes.



O restaurante moderno e bem decorado, tem por base a gastronomia alentejana, onde os produtos da região falam por si. A essência alentejana elevada a um novo patamar. A genuinidade e generosidade da região do interior alentejano inspirou o chef a criar o seu novo conceito para este espaço.

A cozinha do Palma vai buscar produtos aos produtores locais, sejam enchidos caseiros, queijos puros, ou animais de pasto cuidadosamente selecionados. Muitos dos produtos também vêm da horta onde além de legumes, há também ervas aromáticas. E também se colhem frutos variados nos pomares da propriedade.

Miguel Laffan, com uma estrela Michelin no currículo, é o chefe que vem propor uma experiência familiar, de partilha e de bem-estar, aproveitando o melhor que a terra dá, passando pelos distintos vinhos da herdade de Torre de Palma, que obviamente harmonizam na perfeição com os deliciosos pratos aqui confeccionados. Pratos tradicionais com uma apresentação distinta.

MESA DE LEMOS – QUINTA DE LEMOS

[www.mesadelemos.com/](http://www.mesadelemos.com/)



Celso de Lemos sonhou, acreditou e concretizou. Foi assim que surgiu o Mesa de Lemos, um restaurante diferenciador na região, em que a portugalidade é a sua maior identidade. Este projeto único baseia-se numa gastronomia sustentável e é centrada nos sabores sazonais, com uma forte aposta nos ingredientes, muitos deles oriundos da própria Quinta de Lemos e mantidos no seu estado mais puro, para que cheguem à mesa preservados no seu sabor mais genuíno. Esta é a nossa filosofia. Além da criatividade, qualidade e respeito pelos produtos, à mesa estão sempre os vinhos e o azeite da Quinta de Lemos. Também marcam presença os têxteis Abyss & Habidecor e Celso de Lemos, as marcas de luxo que tornaram este restaurante um sonho possível.



A Taberna da Adega está aberta todos os dias ao almoço e jantar com exceção de jantares ao domingo.

A Taberna da Adega em Nelas, espaço de gastronomia da Pedra Cancela-Adegas Lusovini, encontra-se localizada dentro da adega construída no final da década de 50, adquirida e remodelada pela Lusovini desde 2012. Espaço aberto ao público desde setembro de 2016, oferece aos seus clientes comida de conforto beirão, tais como Folhados de Queijo com mel e nozes, Arroz de Carqueja com entrecosto de preto, gelado de mosto Touriga Nacional.

CANTINA DE VENTOZELO – QUINTA DO VENTOZELO

[www.hotel.quintadeventozelo.pt/cantina](http://www.hotel.quintadeventozelo.pt/cantina)



Aberto a hóspedes e ao público em geral, a Cantina de Ventozelo ocupa o local onde antigamente eram servidas as refeições aos trabalhadores de Ventozelo, uma das maiores e mais antigas quintas do Douro. Hoje, este espaço renovado deu lugar a um restaurante especial, que tem como missão dar vida à gastronomia local e às receitas tradicionais da região. Porque, à semelhança do que acontece no hotel, também aqui se aplica a máxima 'O Douro numa Quinta'. Aqui privilegiam-se as produções da quinta ou de proximidade e a sazonalidade dos produtos, cozinhados com profundo respeito pela memória da culinária local e regional, alguns deles no forno de lenha ou na fogueira. A decoração prima pela sobriedade e a elegância do rústico recuperado, e o menu desenhado pelo reconhecido chef Miguel Castro e Silva.

## QUINTA DO CRASTO

[www.quintadocrasto.pt](http://www.quintadocrasto.pt)



Quem hoje visita a Quinta do Crasto vê erguer-se, no momento da sua chegada a esta cuidada propriedade vinícola, um idílico promontório debruçado sobre o rio Douro, rodeado de vinhas e oliveiras, no qual se destaca o antigo casario da Quinta do Crasto e onde se inclui a Casa Centenária. Os visíveis sinais de modernidade que hoje caracterizam a Quinta do Crasto, quer nas atividades vitivinícolas quer no turismo, combinam-se na perfeição com a preocupação de preservar o seu património histórico, tanto o edificado como o natural. Os atuais proprietários têm a consciência do valor dessa riquíssima herança, como memória e como recurso, que se traduz, para quem visita a quinta, numa sensação de intemporalidade e de comunhão com a natureza.

Comprometido com a tradição, o espaço de refeições da Quinta do Crasto alia gastronomia de conforto com os vinhos de excelência que são produzidos na propriedade através da cozinha tradicional, com um receituário que prevalece por várias gerações confeccionado com uma seleção dos melhores produtos locais.

Uma experiência que promete ser inesquecível.

---

## QUINTA DO PÉGO

[www.quintadopego.com](http://www.quintadopego.com)



Inserido no Hotel Rural Quinta do Pêgo, este restaurante tem capacidade para 48 pessoas e está disponível ao público em geral através de reserva. Tem uma carta que respeita a tradição, mas também prima pela inovação e modernidade. É uma fusão entre as técnicas com tradição com uma apresentação cuidadosa e artística.

A cozinha está a cargo de Paulo Rodrigues, um chef jovem, mas com provas dadas no panorama gastronómico, em que inclui passagens por hotéis na Suíça e no prestigiado Vintage House Hotel, no Pinhão. É um restaurante que utiliza de forma responsável a raça de vitela Arouquesa.

O Restaurante Quinta do Pêgo conquistou a medalha de bronze no concurso «Gastronomia com Vinho do Porto».



A degustação dos sabores no Douro não tem hora marcada, nunca teve, mas se quisermos falar de uma cozinha cuja narrativa repousa nas memórias de um receituário rico e diverso, então esse lugar chama-se Terraçu's. O nome é uma clara homenagem aos patamares de vinha que mais parecem terraços debruçados na paisagem duriense. Testemunhas do trabalho árduo e da persistência audaz de mulheres e homens que todos os anos transformam a terra, os terraços do Douro dão origem a uma matéria-prima ímpar no mundo.

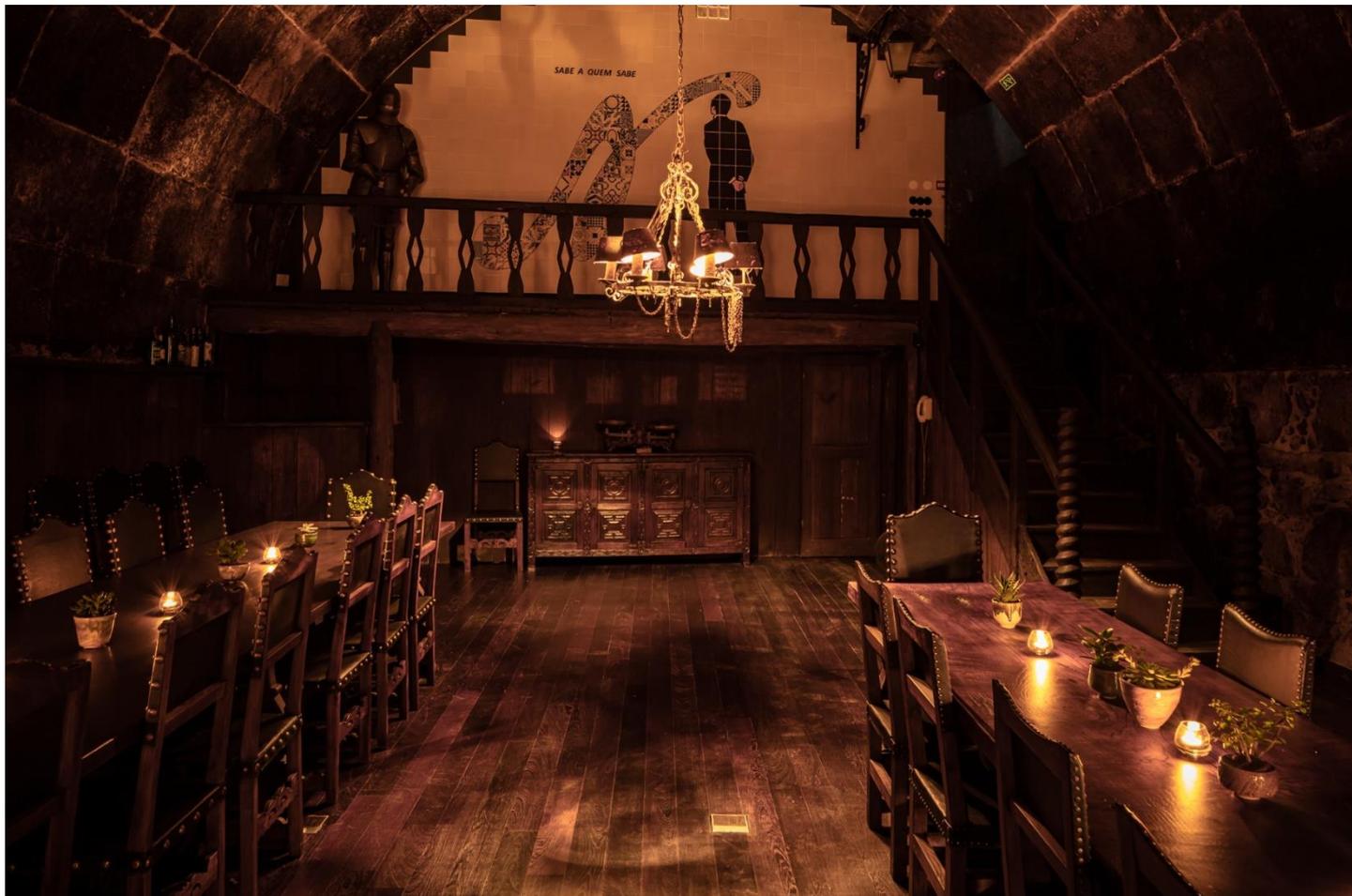
André Carvalho, o *chef* à frente da cozinha do Terraçu's, desenhou uma carta que eleva a experiência do palato e respeita a frescura e a sazonalidade dos produtos locais. Neste que é um espaço pensado para todo o ano, e que pode ser vivido por hóspedes da Quinta Nova Winery House Relais & Chateaux ou por qualquer outro visitante, é possível eger três propostas de menu: um menu de três e um menu de quatro momentos e ainda o menu Origens que integra sete momentos, que harmonizam na perfeição com os vinhos da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, criando combinações de sabores e momentos verdadeiramente memoráveis. É o caso da abertura a fogo de um Porto Vintage, uma prática tradicional com recurso a uma tenaz em brasa e muita perícia!

O Restaurante Terraçu's é o lugar ideal para relaxar e aproveitar a vida, desfrutar de grandes vinhos produzidos na propriedade e apreciar com calma o ambiente fantástico que atrai visitantes de todo o Mundo para desfrutarem dos pratos delicados e da comida fresca, textural e saborosa servida com naturalidade e atenção ao detalhe, traços da cultura e identidade portuguesas.

---

## THE ROLF'S DINNING ROOM – NIEPOORT

[www.niepoort.pt/](http://www.niepoort.pt/)



Com capacidade para 24 comensais, este espaço acolhedor e carregado de mistérios e segredos tem uma adega única, a Sala do Tesouro, que só é possível aceder com uma chave especial. As paredes de granito, a porta em madeira escura, a coleção de garrafas vazias e os diferentes sotaques e gargalhadas que ecoam pela sala conferem-lhe um carácter ímpar. O Templo é localizado no coração do distrito do vinho do Porto, em Vila Nova de Gaia. O que podíamos pedir mais? Ah, claro, uma cozinha deliciosa e sazonal com uma lista de vinhos excepcional que faz a reputação deste espaço. O nosso chef (embora não goste de ser assim chamado), Edgar Alendouro Alves, proporciona aos membros do Clube Rolf and The Collectors uma experiência única com produtos locais, sazonais e a melhor matéria-prima, permitindo-lhe inovar em pratos clássicos e tradicionais com o seu toque criativo. O resultado é o somatório de ter passado por casas excecionais, como Mugaritz ou Euskalduna, mas nunca descurando as suas raízes transmontanas de Mogadouro.



Junto das caves Graham's, e com uma incrível vista sobre o rio Douro, o Vinum combina os melhores pratos do Douro, Trás-os-Montes, Minho e Atlântico com um cenário deslumbrante. O Vinum Restaurant & Wine Bar é o resultado da história de duas famílias e de duas paixões que se uniram para criar um espaço único. Os Symington, uma família de origem britânica, mas de coração bem português, produtores de vinho do Porto e do Douro que, há mais de 130 anos, abraçam o mundo do vinho e, muito em particular, o Douro. Assim, na hora de escolher um parceiro para um projeto de restauração foi preciso encontrar alguém com ideais comuns, que partilhasse a dedicação, o compromisso e o amor pela gastronomia. Foi assim que se cruzaram com o Sagardi, um grupo de restauração basco, criado por IñakiLz de Viñaspre e pela sua família há mais de 20 anos, com uma reputação ancorada na excelência do produto e numa cozinha de elevada qualidade.

Com esta parceria, o Vinum apresenta uma proposta gastronómica de alta qualidade, que traz para a mesa as melhores tradições do Douro, de Trás-os-Montes, do Minho e do Atlântico que banha Portugal. Alheira de Mirandela IGP, peixe do Mercado de Matosinhos e a exclusiva carne de vaca velha de Trás-os-Montes são alguns dos clássicos que podem ser provados no Vinum, juntamente com o melhor da parrilla basca e outros pratos contemporâneos de referência internacional, tais como os tártaros, o robalo de linha com cogumelos, os pratos de foie gras e o rabo de boi estufado em vinho biológico.



Localizado no WOW, o Quarteirão Cultural de Gaia, a cinco minutos da zona ribeirinha de Gaia e pertencente ao mesmo grupo do The Yeatman, o Mira Mira by Ricardo Costa abriu em abril de 2023, o seu primeiro restaurante de assinatura fora do The Yeatman. Após a renovação do design interior do restaurante na primavera do mesmo ano, o Mira Mira by Ricardo Costa abriu com uma visão mais descontraída do fine dining, mantendo os valores fundamentais do Chefe - sazonalidade dos ingredientes e respeito pelo uso de produtos portugueses premium e pelas suas origens.

No Mira Mira, o Chefe Ricardo mantém a sua criatividade e liberdade para pensar em cada menu, conceito e pormenor, desde os pratos aos vinhos. Assim, o Chefe Ricardo Costa apresenta uma cozinha gastronómica simples, leve e divertida, de influência cosmopolita e com menos ingredientes, mantendo as exigências habituais de um restaurante de fine dining. Para acompanhar os pratos, são selecionados vinhos de produtores nacionais boutique.

Existem dois menus de degustação (um menu 'clássico', que inclui carne, peixe e marisco), um menu vegetariano, bem como a possibilidade de escolher à la carte.

O restaurante tem capacidade para cerca de 40 pessoas no interior e um espaçoso terraço exterior com uma área de estar adicional e vistas para a Ponte Dom Luís I e para a histórica zona ribeirinha do Porto. As boas-vindas do Chefe, bem como os cocktails de aperitivo ao pôr do sol, são frequentemente servidos no terraço, antes do jantar continuar no interior.

## JNCQUOI AVENIDA

[www.jncquoi.com/pt/locais/avenida/1026/](http://www.jncquoi.com/pt/locais/avenida/1026/)

Inaugurado em 2017, o JncQUOI Avenida marcou a estreia do grupo Amorim Luxury no universo da gastronomia, com a apresentação de um conceito inovador e disruptivo em Portugal – “food meets fashion”: num único espaço, dividido por três pisos, o JncQUOI Avenida oferece um bar, restaurante e uma loja de roupa masculina da Fashion Clinic. Com uma atmosfera sofisticada e intimista, o restaurante JncQUOI Avenida, localizado no piso superior, é ainda parte do icónico edifício do Teatro Tivoli. Um dinossauro, à escala real, que está situado no meio da sala, bem como os recortes de jornais emoldurados que contam e enaltecem uma história com quase 100 anos, são as imagens de marca do restaurante. O projeto é da autoria do conceituado arquiteto catalão Lázaro Rosa-Violán que manteve alguns dos frescos que faziam parte do edifício do Tivoli. Com capacidade para 90 pessoas, o JncQUOI Avenida conta com uma cozinha aberta que é liderada pelos Chef António Bóia e Chef Gonçalo Ribeiro. É neste espaço que a gastronomia tradicional portuguesa e internacional são reinventadas, sempre com um toque que surpreende os convidados e que eleva qualquer refeição a uma experiência. No piso zero encontra-se o Delibar, um bar-balcão com 42 lugares, o local ideal para beber um copo a seguir ao trabalho ou desfrutar de uma refeição leve, com atuação de DJ a partir das 20h. O Delibar acolhe também a exclusiva garrafeira do JncQUOI, com alguns dos melhores vinhos do mundo. A carta de vinhos do JncQUOI Avenida é uma carta composta por cerca de 300 referências, clássica no estilo, com alguns dos vinhos e produtores mais clássicos em Portugal e a nível internacional, mas que tem sempre presente referências que representam a irreverência que o JncQUOI Avenida apresenta, tendo escolhas que conseguem surpreender os maiores apreciadores de vinho, com vinhos de regiões tão diferentes, como os famosos vinhos de Colares. Foi no dia 1 de fevereiro de 2019, que o JncQUOI Avenida promoveu a primeira edição do “It’s Friday, It’s Big Bottle Day”, uma iniciativa inédita em Portugal que tem como objetivo dar aos clientes a oportunidade de provar a copo alguns dos mais raros e exclusivos vinhos de todo o mundo, a partir de garrafas de grandes formatos (entre 6 a 18 litros). A iniciativa partiu de Miguel Guedes de Sousa, presidente

do grupo Amorim Luxury, que sempre teve o sonho de promover grandes vinhos portugueses e internacionais, através de garrafas de grande formato. A área dos vinhos sempre foi um dos pontos fortes do JNcQUOI Avenida e o Big Bottle Day veio reforçar esta aposta. À sexta-feira, em particular, o objetivo é que os clientes tenham a possibilidade de provar alguns dos melhores vinhos nacionais e internacionais a um custo acessível (muitas das vezes com margens reduzidas para a marca). Por outro lado, o Big Big Bottle Day é também uma experiência que os clientes levam consigo. Como? Todos os clientes que provam os vinhos a copo, são depois convidados a assinar a garrafa de grande formato e a tirar uma fotografia estilo Polaroid com a garrafa assinada, sendo depois oferecida aos clientes para que possam levá-la para casa e colecionar as memórias dos vinhos mais excecionais e raros que degustaram no JNcQUOI Avenida. Até ao dia de hoje, já foram abertas mais de 300 garrafas, entre as quais Château Haut Brion, Château d'Yquem, Château Margaux, Château Mouton Rothschild ou a seleção de cinco garrafas classificadas com a pontuação máxima dada Robert Parker, abertas para celebrar o quinto aniversário do Big Bottle Day, em 2024: Château Cos d'Estournel 2019, Château Pichon Comtesse Lalande 2016, Château Canon 2016, Château Beaucastel Hommage Jacques Perrin 2019 e Château Pavie 2016. Entre as principais aberturas, destacam-se ainda Barca Velha 2000, Legado 2015 ou Almaviva, entre outras garrafas emblemáticas. Até hoje, todas as garrafas abertas no Big Bottle Day foram servidas até ao último copo e o recorde de litros servidos num único dia foram 42 litros de Crasto Reserva Vinhas Velhas, em 2019.



O restaurante Sal na Adega abriu portas em 2020 com o objetivo de partilhar o que de melhor oferece o terroir atlântico e a cozinha tradicional, e encontra-se inserido no interior da Adega Mãe. Como não podia deixar de ser, na carta do restaurante Sal na Adega evoca-se desde logo o produto de mar. A vocação atlântica, pela geografia, pelo terroir vínico ou até pela ligação ao Grupo Riberalves, é inspiradora dos mais diversos pratos de bacalhau (cachaços, línguas, samos e ceviches), mas também de outros sabores marítimos como o choco ou o polvo, os carabineiros, o peixe no sal ou na grelha. As carnes também estão presentes, começando pelo tradicional cabrito, borrego ou cozido à portuguesa, ou mesmo os chuletons preparados no fogo.



Restaurante, situado no Mercado de Arroios (Lisboa), de comida tradicional portuguesa, com forte expressão na gastronomia lisboeta. A lista vínica é constituída exclusivamente por vinhos de um único produtor, a Quinta do Cerrado da Porta (Região de Lisboa), com 14 vinhos de 4 marcas: Troviscal, vinhos clássicos brancos, rosados e tintos; Peripécia, vinhos varietais de 3 castas francesas: Pinot Noir, Chardonnay e Merlot; Quinta do Cerrado da Porta, espumantes de qualidade; Capicua, vinhos de sobremesa. A harmonização entre comida e vinho é um constante desafio que é proposto ao cliente.

WINE CORNER BY JOSÉ MARIA DA FONSECA

[www.jmf.pt/index.php?id=636](http://www.jmf.pt/index.php?id=636)



O Wine Corner by José Maria da Fonseca é o restaurante flagship da marca, integrado na sua Casa-Museu, em Vila Nogueira de Azeitão.

Este espaço traz consigo um novo conceito detido pela José Maria da Fonseca, sendo ele de partilha de petiscos, com destaque para pratos regionais. Para acompanhar todos os vinhos da José Maria da Fonseca, à garrafa ou a copo, o espaço propõe várias opções gastronómicas. Pretende-se com este espaço descontraído e agradável proporcionar uma experiência imersiva da marca, num ambiente que reflete a sua história, acompanhada por uma gastronomia simples, mas de enorme qualidade.

O nome Wine Corner não é um acaso, tem uma história. O espaço está integrado no que fora outrora a casa da família Soares Franco e é atualmente a Casa-Museu José Maria da Fonseca. Localizado num dos cantos do enorme edifício, conhecido do antigamente pela “Casa do Canto”. E assim se pretende que continue a ser. Um canto acolhedor, dedicado ao vinho e à história de uma empresa familiar com quase 200 anos de história. Um Wine Corner by José Maria da Fonseca.

A carta do Wine Corner, reflete um conceito de gastronomia despreziosa, que inclui uma seleção dos melhores produtos regionais com um twist de modernidade. Este restaurante oferece-nos uma experiência gastronómica ímpar de partilha em harmonização com todo o portfólio de vinhos da José Maria da Fonseca.

Para além de um restaurante, o Wine Corner é também um winebar onde encontrará mais de 80 referências de vinho, desde brancos, tintos, rosés, espumantes e licorosos, provenientes de 5 regiões diferentes: Península de Setúbal, Alentejo, Douro, Dão e Vinhos Verdes. O local ideal para passar um fim de dia agradável com amigos.

O Wine Corner tem capacidade para 100 lugares sentados, entre duas salas interiores e uma esplanada.

## RESTAURANTE A COUDELARIA - COMPANHIA DAS LEZÍRIAS

[www.acoudelaria.com/](http://www.acoudelaria.com/)



A meia hora do bulício da capital, com as lezírias por companhia a as correspondentes beleza, tranquilidade e paz encontramos o Restaurante A Coudelaria; integrado no espaço da quase bicentenária Companhia das Lezírias, fundada em 1836.

Com quase 20.000 hectares de terras dedicadas à agricultura, à pecuária e à floresta, o restaurante situa-se junto ao hipódromo, dispondo de uma sala ampla, onde a vista do campo e a luz entram pelas paredes envidraçadas e convidam a uma refeição tranquila e saborosa em pleno ambiente rural.

A cozinha é portuguesa e tradicional, transparecendo uma influência ribatejana, onde predominam as carnes, mas onde o bacalhau e o polvo também chegam à mesa. Com receitas diferentes todos os dias, há ainda especialidades sazonais, como a lampreia em arroz e o sável frito com açorda de ovas. Destaque para os dois *buffets*: o campestre, ao sábado, com vários petiscos para entrada, sopa, saladas, cinco pratos quentes (bacalhau com broa, polvo à lagareiro, novilha grelhada, lombo de porco preto no forno e arroz de pato), e o de cozido de carnes bravas à ribatejana, ao domingo, que se tornou o ex-líbris, sendo necessário reservar com bastante antecedência. Tudo convenientemente regado com os melhores néctares oriundos das vinhas Companhia das Lezírias.

Aberto de terça a domingo 12h-15h > jantares por marcação para um mínimo de 20 pessoas > encerra nos feriados nacionais > €18 (preço médio)