

13^a edição
**Comidas
d'Azeite** 2018
Quinzena Gastronómica do Azeite
10 a 25 fevereiro

Agradecemos marcação prévia

Marvão

Restaurante da Casa do Povo

Travessa do Chabouco
7330-128 MARVÃO
Telf: 245 993 160
[Encerra às quintas-feiras]

- Açorda de bacalhau
- Alhada de cação
- Migas de pão com carnes fritas

Restaurante Pousada de Marvão

Rua 24 de Janeiro
7330-122 MARVÃO
Telf: 245 993 201

- Sopa de cebola com tosta de azeite
- Salmão grelhado com legumes salteados em alho e azeite
- Borreguinhos de azeite à Alentejana
- Pudim de azeite e mel

Restaurante Varanda do Alentejo

Praça do Pelourinho nº 1-A
7330-108 MARVÃO
Telf: 245 909 002

- Açorda de bacalhau em azeite de Marvão
- Lombo de bacalhau em azeite e alho, espargos selvagens e miolo de camarão
- Migas de pão com maminhos de porco preto
- Fruta laminada com mel e azeite
- Fatias Douradas

Restaurante Dom Manuel

Largo de Olivença
7330-104 MARVÃO
Telf: 245 909 150

- Açorda de coentros com azeite e alho
- Cação de escabeche em azeite
- Chocos com camarão em azeite
- Bacalhau com cebola confitada em azeite
- Migas de pão com coentros e febrinhas do alguidar fritas em azeite
- Iscas de porco fritas em azeite
- Lombinho de porco frito em azeite com tâmaras
- Rabanadas fritas em azeite com açúcar louro e canela

Portagem

Restaurante J. J. Videira

Rua Nova, nº 11
7330-328 PORTAGEM
Telf: 245 993 302
[Encerra às terças-feiras]

- Sopa de tomate
- Açorda Alentejana
- Bacalhau Dourado
- Bacalhau à Casa
- Bacalhau Assado na Brasa com azeite quente e alho

Restaurante “Mil-Homens”

Rua Nova, nº 14
7330-328 PORTAGEM
Telf: 245 993 122
[Encerra às segundas-feiras]

- Sopas de tomate
- Bacalhau assado em azeite
- Cachafrito de cabrito com azeite
- Galinha do campo tostada em azeite

Restaurante “Zé Calha”

Estrada nº 9
7330-328 PORTAGEM
Telf: 245 993 213

- Peixinhos da horta fritos em azeite
- Açorda de bacalhau
- Tiborna de bacalhau com migas de brócolos
- Lombos de veado na sertã com batatinhas novas salteadas
- Cabrito de leite frito em azeite na sertã
- Galinha tostada em azeite
- Migas de espargos com “Espetinhos de Ibérico”
- Delícia de laranja
- Tiborna

Restaurante “O Sever”

Estrada do Rio Sever
7330-347 PORTAGEM
Telf: 245 993 192

- Boletos salteados em azeite
- Sopa Gata
- Açorda Alentejana
- Alhada de cação com azeite e coentros
- Arroz de línguas de bacalhau com azeite de azeitona galega
- Achigã grelhado com azeite e coentros
- Bacalhau assado com azeite e alho
- Bacalhau frito em azeite (bacalhau à casa)
- Lombinho de porco alentejano frito em azeite e alho
- Tiborna com azeite e laranja

Restaurante “Sever Churrasqueira”

Rua Nova
7330-328 PORTAGEM
Telf: 245 993 458
[Encerra às quartas-feiras]

- Açorda alentejana
- Tordos fritos em Azeite
- Cogumelos “Ovo de Rei” (*amanita cesarea*) em azeite e alho
- Boletos salteados em azeite
- Achigã grelhado com azeite e coentros
- Bacalhau assado com azeite e alho
- Polvo à Lagareiro
- Tiborna com azeite e laranja

Escusa

“Café do Prado” - Petiscos da Olga

PRADO DA ESCUSA
7330-330 S. Salvador da Aramenha
Telf: 245 993 229

- Sopas Gatas
- Bacalhau com capa de grão à Lagareiro
- Couvada de polvo com azeite cru à Portuguesa
- Pêra dourada com azeite e mel

Alvarrões

Restaurante “Tapada do Poejo”

ALVARRÕES
7330-301 S. Salvador da Aramenha
Telf: 245 993 958
[Encerra às terças-feiras]

- Bacalhau à casa (frito em azeite)
- Bacalhau “com todos”
- Caçolinhã de amêndoa

Porto da Espada

Restaurante “A Adega”

Rua José Carrilho Lourenço Ventura, nº3
PORTO DA ESPADA
7330 - 329 S. Salvador da Aramenha
Telf: 245 964 023

- Shitakees salteados com farinheira
- Queijo fundido com azeite e ervas aromáticas
- Migas de batata com carnes de porco preto fritas em azeite
- Galinha do campo tostada em azeite
- Bacalhau assado com azeite e alho
- Tiborna com azeite e laranja
- Fedelhos

Beirã

Restaurante “Sabores de Marvão”

Rua 16 de Julho, Nº 46
7330-012 BEIRÃ
Telf: 245 992 710
[Encerra às segundas-feiras]

- Amêijoas em azeite e alho
- Açorda Alentejana com azeite da terra
- Polvo à Lagareiro
- Migas de batata com carnes fritas em azeite
- Galinha tostada à moda antiga
- Bacalhau com todos, regado com azeite do Lagar

Santo António das Areias

Restaurante “Pau de Canela”

Rua de Santo António
7330-237 SANTO ANTÓNIO DAS AREIAS
Telf: 245 992 257

- Açorda à Alentejana
- Caldo Verde
- Lombo de bacalhau confitado em azeite e alho, com grelos salteados e batatinhas novas
- Choquinhos fritos com molho de Bulhão Pato
- Lombinho de porco grelhado com molho de azeite e ervas aromáticas, com pulenta e esparregado de brócolos
- Fatias douradas
- Boleima com azeite, mel e nozes





13ª edição
**Comidas
d'Azeite** 2018

25 fevereiro (domingo)

Porto da Espada

13h00 Almoço convívio

Ementa

Entradas

- > Prova de Azeite dos vários produtores do concelho de Marvão
- > Azeitona Galega temperada com azeite
- > Queijo fresco com azeite e orégãos

Pratos

- > Couves com bacalhau do Lagar
- > Migas de pão com carne de porco frita em azeite

Sobremesas

- > Igranja com mel, azeite e canela
- > Tiborna do Lagar

Bebidas

- > Vinho da região
- > Café do "Pucheiro"

**Animação musical
com "Duo MARM"**

Inscrições

Portus Gladii 966 445 022

Posto de Turismo de Marvão 245 909 131

Marcações de lugares: Até uma hora antes do almoço,
pelos próprios inscritos

Preço 14€

04 março (domingo)

Porto da Espada

Recinto da Casa do Povo

08h30 Rota do Contrabando do Azeite

Inscrições até dia 1 de março

966 445 022 / 961 072 053

Organização: Portus Gladii

13ª edição
**Comidas
d'Azeite** 2018

Quinzena Gastronómica do Azeite

10 a 25 fevereiro

Restaurantes Aderentes
do Concelho de Marvão

