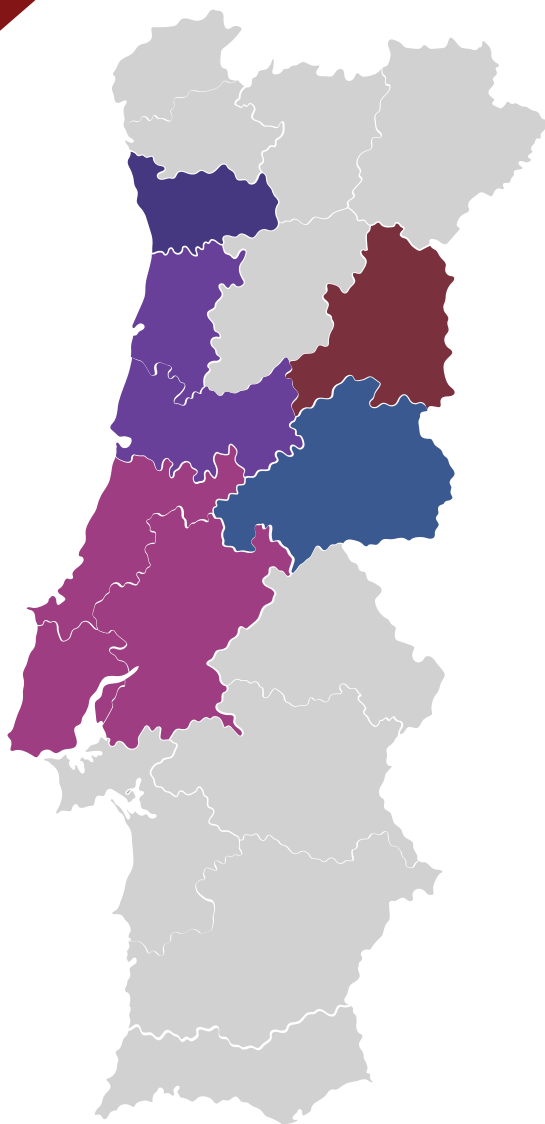




NA ROTA DA BEIRA INTERIOR





Castelo Branco

- 6 **A Catraia**
- 8 **Adega dos Apalaches**
- 10 **Alkimya**
- 12 **Alquimia** - H2otel Congress & Medical SPA
- 14 **Cabra Preta**
- 16 **Callum** (Hotel Santa Margarida)
- 18 **Casa da Velha Fonte**
- 20 **Casa das Muralhas**
- 22 **Convento de Belmonte Gourmet**
- 24 **DAbeira**
- 26 **Despensa-a-Nova**
- 28 **Encosta da Muralha**
- 30 **Fiado**
- 32 **Fio de Azeite Taberna**
- 34 **Hermínia**
- 36 **Meio do Nada**
- 38 **O Cobra**
- 40 **O Mário**
- 42 **O Tear**
- 44 **Ponte Romana, O Delfim**
- 46 **Pousada Serra da Estrela**
- 48 **Puralã** (Puralã - Wool Valley Hotel & SPA)
- 50 **Santo Amaro**
- 52 **Taberna A Laranjinha**

Centro

- 94 **Bacalhau & Afins**
- 96 **Cordel Maneirista**
- 98 **DUX Petiscos & Vinhos**
- 100 **Pedro dos Leitões**
- 102 **Quinta de São Jerónimo Petiscos, Sushi e Piscina**
- 104 **Rei dos Leitões**

Guarda

- 54 **A Cerca**
- 56 **Aquáriu's**
- 58 **Casa da Esquila**
- 60 **Casas do Côro**
- 62 **Colmeal Countryside Hotel**
- 64 **Colmeia**
- 66 **Cova da Loba**
- 68 **Entre Portas**
- 70 **Lusitânia** (Hotel Lusitânia)
- 72 **Nobre Vinhos e Tal**
- 74 **O Lagar**
- 76 **O Petisco**
- 78 **Quinta do Prado Verde**
- 80 **Saborearia**
- 82 **Sardinha**
- 84 **Soadro**
- 86 **Taberna do Juiz**
- 88 **Taverna da Matilde**
- 90 **Trutalcôa**

lisboa e Vale do Tejo

- 106 **A Toca do Coelho**
- 108 **Belcanto**
- 110 **Belmiro**
- 112 **D'Bacalhau**
- 114 **Di Gusto**
- 116 **Nunes Real Marisqueira**
- 118 **O Febra**
- 120 **Porto Santa Maria**
- 122 **Solar dos Nunes**
- 124 **Solar dos Presuntos**

Grande Porto

- 126 **A Regional Valonguense**
- 128 **DOP**
- 130 **Gaveto**
- 132 **Líder**
- 134 **Wish Restaurante & Sushi**



2021, O ANO DO ALARGAMENTO A TODO O PAÍS

O grande êxito alcançado na primeira edição do Concurso Beira Interior Gourmet fez-nos dar o importante passo em frente que foi convocar restaurantes de fora da região para apresentar os seus menus harmonizados com vinhos Beira Interior certificados. Estávamos então longe de imaginar que a pandemia iria forçar-nos a um período longo e sem tréguas de confinamento, tendo o concurso acontecido com a intermitência necessária para cumprir as regras decretadas pela Direcção Geral da Saúde. Foi o ano em que Portugal, de resto, demonstrou a sua bravura estóica enquanto povo resiliente e lutador pelas melhores causas. Vencemos mais essa grande batalha; a guerra, essa sabemos que continua acesa pelo mundo fora.

Dentro da região, a coluna dos restaurantes concorrentes aumentou de forma consolidada, com resultados muito positivos quanto a novas abordagens de harmonização vínica, alicerçada na excelsa qualidade das cozinhas candidatas. O corpo de jurados foi também reforçado seguindo os padrões de rigor e especialização do ano passado, sob a batuta segura e competente do seu presidente Fernando Melo, que ao longo do concurso acompanhou as diferentes brigadas por si reunidas, compostas pelos melhores especialistas nacionais. Fora da região, foram localmente convocados os jurados mais competentes nas especialidades e especificidades de cada área afectada, angariando reputação e consolidando conhecimento acerca dos vinhos da Beira Interior fora de portas. A iniciativa resultou plenamente, e hoje podemos orgulhar-nos de graças à maior abrangência territorial os nossos vinhos terem conquistado lugar de destaque nas cartas de restaurantes de primeira linha nacional. É sem dúvida uma linha a prosseguir com redobrada confiança na próxima edição. A todos os envolvidos, o meu mais profundo agradecimento, em nome da CVR Beira Interior.

Rodolfo Queirós
Presidente da CVR da Beira Interior



UM DESAFIO SUPERADO

A edição de 2021 do Beira Interior Gourmet foi um repto complexo para a orgânica e logística do seu júri. À elevada reputação dos jurados, de resto como tinha já acontecido na edição anterior, e que foi a primeira, acrescentou-se a diversidade e capacidade dos novos jurados nas suas esferas regionais de actuação. Ao mesmo tempo, houve que estabelecer novas normas de aferição da qualidade e completude das propostas apresentadas, ao tratar-se de restaurantes de fora da região. Dentro dela a exigência seguiu a linha da edição de 2020, fora dela, funcionou o sistema de indigitação directa, seguida da visita presencial e aferição pelas regras usuais do concurso. O aspecto gastronómico regional cedeu lugar ao património culinário de cada restaurante, e o júri concentrou-se na aferição da bondade e adequação dos menus desenvolvidos para os vinhos Beira Interior, escolhidos pelos profissionais residentes de cada estabelecimento para os pratos de sua autoria. Foi particularmente saudável do ponto de vista económico constatar as parcerias criadas entre distribuição de vinhos e restauração, unidos no fim comum de criar as melhores ligações entre vinho e comida. Invariavelmente, a surpresa para os restaurantes foi grande, e conseguiu-se maior conhecimento das virtudes e capacidades dos vinhos Beira Interior. As brigadas de jurados foram constituídas caso a caso, consoante as zonas territoriais afectadas. Foi um esforço maior, mas que vimos vastamente valorizado. No fundo, o exercício da avaliação da bondade das ligações entre vinho e comida depende fortemente do conhecimento culinário e gastronómico de que o júri é dotado. No final do concurso, o mapa nacional ficou fortemente enriquecido com os matizes dos vinhos Beira Interior.

*Fernando Melo
Presidente do Júri*



A CATRAIA

PROENÇA-A-NOVA

Estamos na estação de serviço desta terra mágica, o abastecimento de combustíveis quase está paredes meias com o restaurante. Sempre muito concorrido pela facilidade de acesso como pela cozinha notável que o chef Adelino Martins aqui pratica, há pratos de assinatura e pormenores inesquecíveis. As chanfanas são muito limpas e acessíveis a todas as idades, sem as gorduras rústicas que muitas vezes nos afastam delas. O petisco das gambas citronadas é irresistível e a merengada de limão - tarte de limão merengada - é de antologia.

Depressa se volta aqui para mais uma refeição.

Tipo de Cozinha

Cozinha Tradicional / Regional

Morada

E.N. 233 Catraia Cimeira,
6150-116 Montes da Senhora

Contactos

(+351) 274 833 318

Dia de Encerramento Semanal

Segunda-feira



ADEGA DOS APALACHES

OLEIROS

Quem vai a Oleiros para uma refeição invariavelmente vai com a ideia da grande iguaria da região que é o cabrito estonado. O processamento prévio a que é sujeito deixa-o com a pele intacta, apenas o pelo é subtraído, mas o bicho requer muitos cuidados pela fragilidade que apresenta. Há que lhe dar o forno certo e sujeitá-lo aos intervalos necessários para que o resultado final seja perfeito. Aqui é perfeito, há também petiscos e enchidos beirões, assim como bacalhau e bem mais, o lado descoberto é vastamente surpreendente para os que ousam optar pela diferença.

Tipo de Cozinha
Cozinha Tradicional / Regional

Morada
Rua Sra. das Neves – Roqueiro,
6160-129 Oleiros

Contactos
(+351) 96 523 87 86
geral@adegadosapalaches.com

Dia de Encerramento Semanal
Segunda-feira
Terça-feira
Quarta-feira



ALKIMYA

COVILHÃ

O espaço teve outrora vocações diversas, entre escola primária e biblioteca, assim que se entra de resto facilmente se reconhece um pendor ancestral em praticamente todos os seus recantos. Hoje é palco de experimentação de novas tendências e produtos biológicos, em harmonizações ousadas e fascinantes. Espírito jovem e autenticidade de mãos dadas, é o que se pode dizer da experiência de uma refeição. Não faltam contudo as propostas inspiradas nos valores de sempre, carnes, bacalhau, estufados longos, num desfile patrimonial de grande valor. Há que provar as soluções vegetarianas aqui desenvolvidas.

Tipo de Cozinha
Cozinha Criativa / Evolutiva

Morada
Avenida Frei Heitor Pinto nº1,
6200-114 Covilhã

Contactos
(+351) 275 334 174
reservas@alkimya.pt

Dia de Encerramento Semanal
Segunda-feira



ALQUIMIA no H2otel Congress & Medical Spa

UNHAIS DA SERRA - COVILHÃ

Inovação, produto de primeira linha e conforto. Mesmo que se esteja apenas de passagem, este hotel a que sabe bem chegar mas do qual custa partir, apetece sempre voltar. Grande parte desse magnetismo provém da grande qualidade da cozinha que aqui se pratica. Na essência é tradicional portuguesa, mas a ligeireza, equilíbrio e arrojo com que tudo é feito, fazem-nos aspirar à alta cozinha, tal o tratamento individual dado a cada ingrediente e o cuidado posto na assemblagem e construção de cada prato. Vive-se também bom entrosamento entre vinho e comida.

Tipo de Cozinha
Cozinha Criativa / Evolutiva

Morada
Avenida das Termas, 6200
Unhais da Serra

Contactos
(+351) 275 970 020
geral@naturaimbhotels.com



CABRA PRETA

CASTELO BRANCO

Instalado numa casa unifamiliar com dois pisos e pátio exterior, este restaurante é refrigerado quando a canícula aperta e ninho caloroso e acolhedor quando os rigores do inverno se fazem sentir. A comida é de raízes, mas aberta aos sabores genericamente portugueses, sem excessos de localizações que podiam prejudicar a correcta e necessária flexibilidade quando se orienta a oferta a passantes variados. Vive-se aqui o vinho da Beira Interior, que se adapta bem aos petiscos e pratos que compõem o núcleo gastronómico, num modelo para que é fácil prever sucesso.

Tipo de Cozinha
Cozinha Tradicional / Regional

Morada
Avenida Nuno Álvares nº8, 4º Frente,
6000-083 Castelo Branco

Contactos
(+351) 272 030 303
geral@cabrapreta.pt

Dia de Encerramento Semanal
Segunda-feira



CALLUM no Hotel Santa Margarida

OLEIROS

A aposta num receituário regional e a qualidade suprema dos produtos são a base da afirmação deste hotel, onde nos sentimos como em casa. Os peixes de rio pontificam, declinados em propostas de sabores intensos e diversidade de texturas. Há cabrito estonado por encomenda e há uma oferta diferente de um travesseiro recheado com o dito, terminado no forno. Claro que há bacalhau e outras carnes, mas os vinhos Beira Interior gostam particularmente das iguarias menos visitadas e que aqui há hipótese de conferir. A bateria de sobremesas também é a contento, com valores de inspiração caseira lado a lado com criações sofisticadas de pastelaria.

Tipo de Cozinha
Cozinha Tradicional / Regional

Morada
Torna
6160-498 Oleiros

Contactos
(+351) 272 680 010
geral@hotelsantamargarida.pt

A photograph featuring a bottle of Biaia beer and a plate of food. The bottle is dark with a white label that has a yellow and orange decorative band and the word "Biaia" in a serif font. The plate is white and contains a dish with green asparagus, a red cherry tomato, a yellow egg, and a piece of meat, all garnished with purple rose petals. The background is a blue and yellow patterned tablecloth.

Biaia

CASA DA VELHA FONTE

na Casa da Amoreira

IDANHA-A-VELHA

Tudo neste pequeno-grande reduto é património, principalmente o cardápio. Verdadeiramente enraizado em ingredientes, técnicas e costumes seculares, visa dar a conhecer e disponibilizar recriações verazes dos mais antigos. Como tal, e para dar um exemplo, em vez de sal, que à época não existia, recorre-se a intensificadores de sabores baseados em misturas de ervas e temperos ancestrais, alguns bebendo mesmo da cultura dos tempos do império romano. Uma refeição aqui implica sempre uma viagem no tempo e literalmente alimentar a alma. ninguém fica indiferente.

Tipo de Cozinha
Cozinha Tradicional / Regional

Morada
Rua da Amoreira 1 a 3,
6060-041 Idanha-a-Velha

Contactos
(+351) 96 366 46 00
casadavelhafonte@gmail.com

Dia de Encerramento Semanal
Segunda-feira



CASA DAS MURALHAS

COVILHÃ

Casa de inspiração moderna, belíssimo ponto de partida para descobrir a Covilhã e a região. Frequência muito ecléctica, servindo tanto para albergar famílias em temporadas mais ou menos extensas, como para acolher a comunidade mais jovem na actividade nocturna de convívio. A cozinha é também ela de toada vanguardista, com a particularidade do forte enraizamento nos produtos regionais e na cozinha de proximidade. A experiência à mesa é por isso particularmente gratificante pela leitura moerna dos sabores e texturas que proporciona.

Tipo de Cozinha
Cozinha Criativa / Evolutiva

Morada
Rua Pedro Álvares Cabral nº5,
6200-162 Covilhã

Contactos
(+351) 96 362 27 61
geral@casadasmuralhas.pt



CONVENTO DE BELMONTE GOURMET

BELMONTE

Com o desaparecimento prematuro do grande e genial chef Valdir Lubave, inspirador de toda uma geração de inovadores, foi-se também o grande conhecedor do nosso património micológico, o “mago dos cogumelos” e não só. Mantém-se contudo vivo o seu legado, recaindo nas mãos do chef Nuno Silva, que com ele trabalhou, a responsabilidade de lhe dar seguimento. Ficou famoso o cappuccino de cogumelos com espuma de ervas aromáticas do jardim do convento e tantos outros pratos. Continua a viver-se aqui a toada de descoberta deixada pelo seu criador.

Tipo de Cozinha
Cozinha Criativa / Evolutiva

Morada
Serra da Esperança,
6250-064 Belmonte

Contactos
(+351) 275 910 300
reservas@conventodebelmonte.pt



D'Abeira

QUINTA DO COVELO - COVILHÃ

Ganhou nova vida este hotel, com uma intervenção certa e acertada ao nível dos equipamentos de diversão e com a necessária afinação da oferta gastronómica. Criou-se um espaço que os locais estão a descobrir e os passantes já não dispensam. É evidente a vocação original de espaço de férias e lazer, mas o elevado nível culinário praticado claramente elevou-o ao nível de experiência genuinamente gourmet. Profusão de petiscos, pratos de peixe e carne originais de bom talante e um serviço primoroso, são os pilares fundamentais da mudança.

Tipo de Cozinha
Cozinha Tradicional / Regional

Morada
Quinta do Covelo,
6200 Covilhã

Contactos
(+351) 271 331 174



DESPENSA-A-NOVA

no Amoras Country House Hotel

PROENÇA-A-NOVA

Quem costuma passear pelo interior de Portugal sabe que lhe estão reservadas inefáveis surpresas quando persiste em evoluir no reticulado mais fino do território. Este hotel é em primeiro lugar um excelente destino para uma pausa do quotidiano, a sós, em toada romântica ou mesmo com a família. Importante é reservar lugar para pelo menos uma refeição no restaurante. Além de ser toda uma instrução em termos do legado gastronómico desta região, tem delícias à nossa espera, como a inesquecível chanfana de borrego que aqui se faz, e uma tigelada inesquecível. E muito mais.

Tipo de Cozinha
Cozinha Tradicional / Regional

Morada
Rua Comendador Assis Roda nº25,
6150-557 Proença-a-Nova

Contactos
(+351) 274 670 210
fa@hoteldasamoras.pt



ENCOSTA DA MURALHA

CASTELO BRANCO

O restaurante investiu forte na sua nova garrafeira, tornando-se literalmente num templo enogastronómico. Nuno Salvado tem paixão pelo mundo vínico, é conhecedor profundo e gosta de proporcionar as melhores experiências. Com este passo, coloca-se entre os melhores do país. A cozinha continua nas melhores mãos, da sua mulher Roxana. É casa para ir com tempo, conversar e provar alguns vinhos e feita a escolha sentar à mesa, entregando-se à experiência total. Estufados lentos, boa cozinha de tacho, cogumelos em declinações felizes, tudo sempre bem acompanhado.

Tipo de Cozinha
Cozinha Tradicional / Regional

Morada
Rua das Piscinas lote 19,
6000-776 Castelo Branco

Contactos
(+351) 272 322 703
restauranteamuralhacb@gmail.com

Dia de Encerramento Semanal
Domingo (noite)
Segunda-feira



FIADO

JANEIRO DE CIMA – FUNDÃO

Estamos numa aldeia cheia de simbolismo e valor socio-histórico. É uma das aldeias de xisto da região do Fundão, o que define o mapa culinário com os pontos cardeais bacalhau, cabrito, chanfana e maranhos. Tem história importante na fiação e tecelagem do linho e foi justamente isso que deu nome a este restaurante onde nos encontramos. Pratica-se uma cozinha evolutiva dentro dos padrões e valores locais, e pesquisa-se novos caminhos. Impossível adivinhar quando se franqueia a porta do bonito espaço e há muito para descobrir.

Tipo de Cozinha
Cozinha Criativa / Evolutiva

Morada
Rua do Espírito Santo nº5,
6185-114 Janeiro de Cima

Contactos
(+351) 92 687 73 14
fiadorestante@gmail.com

Dia de Encerramento Semanal
Segunda-feira



FIO DE AZEITE TABERNA

BELMONTE

O local é único e acompanha a originalidade do receituário, pautado pela simplicidade e produtos locais, como só a cozinha tradicional portuguesa permite obter. O restaurante desenvolve-se por dois pisos cobertos, mas é cá fora que apetece sempre estar, pelo menos enquanto o frio não se instala. A praça onde nos encontramos é toda ela já um cenário de filme, e rapidamente nos tornamos actores de um espectáculo em vários actos, de que a partilha surge naturalmente, pela proximidade e pelos sabores e aromas que vão passando pelas mesas. Entregamo-nos nas mãos do chef e tudo começa a fluir.

Tipo de Cozinha
Cozinha Criativa / Evolutiva

Morada
Praça da República n°8 e 10,
6250-034 Belmonte

Contactos
(+351) 275 912 170
geral@fiodeazeite.pt



HERMÍNIA

FUNDÃO

Fundada em 1944 pelo pai do actual proprietário, esta casa histórica ostenta o nome de sua mãe, cujo talento para a cozinha cedo ganhou reputação nacional. A filha Sandra, neta de Hermínia governa hoje os destinos deste templo culinário, ao lado de seu pai, que começou a tomar conta do negócio em 1979. Uma das grandes glórias é o fabuloso arroz de miscalos, imperdível a todos os títulos, com a proveniência principal dos preciosos fungos centrada na vizinha Serra da Gardunha. Tudo aqui é patrimonial. Brillante também a doçaria tradicional que se faz aqui todos os dias, coroada pela genial tigelada da Beira.

Tipo de Cozinha
Tradicional / Regional

Morada
Avenida da Liberdade nº123,
6230-398 Fundão

Contactos
(+351) 275 752 537
comercial@hotelsamasafundao.com

Dia de Encerramento Semanal
Domingo ao jantar



MEIO DO NADA

na Herdade da Urgueira

VILA VELHA DE RODÃO

Estamos numa confluência de territórios e terroirs que é única no país. Isso reflecte-se na oferta culinária eclética e variável, recebendo e integrando influências diversas. O receituário de peixe de rio é uma das grandes bases culinárias, assim como a criação de borrego, extraindo-se de ambos pratos de grande nível. A cozedura lenta em forno de lenha é determinante para conseguir os resultados certos, e isso diferencia ainda mais a cozinha deste lugar único. O chef João Mateus continua a encontrar novas pistas e caminhos para desenvolver a sua cozinha.

Tipo de Cozinha
Cozinha Criativa / Evolutiva

Morada
Herdade da Urgueira,
Vale de Pousadas - Perais,
6030-153 Vila Velha de Rodão

Contactos
(+351) 272 073 569
meetingplace@herdadedaurgueira.com

Dia de Encerramento Semanal
Segunda-feira



O COBRA

VILA DE REI

Bacalhau, queijo com mel e cabrito passado. Se fosse necessário resumir a excelência desta casa, assim não estaria o trabalho mal feito, mas a verdade é que há muito mais para conhecer e desbravar. É local de encontro e tertúlia para muitos, e as famílias escolham-na muitas vezes para as suas celebrações particulares. O vasto património micológico não passa despercebido aos olhos do patrão Armando Lucas e são muitas as declinações felizes em torno dos cogumelos nas épocas respectivas. Há boa oferta de vinhos da Beira Interior e a oferta doceira é de truz, com um pudim que fica na memória.

Tipo de Cozinha
Cozinha Tradicional / Regional

Morada
Rua São João de Deus nº35,
6110-211 Vila de Rei

Contactos
(+351) 274 898 444
restaurante_o_cobra@hotmail.com

Dia de Encerramento Semanal
Domingo (noite)
Segunda-feira



O MÁRIO

ALCÁRIA - FUNDÃO

Estamos num clássico da restauração local, quem conhece não passa sem parar para uma refeição que sabe ser plena em sabor e rica em na autenticidade dos produtos confeccionados. Conhecem aqui declinações felizes pratos de sempre, como é o caso do arroz de carqueja, entrecosto, assados diversos, e ao mesmo tempo também provamos aqui as simples e sápidas tibornas de laranja ou de azeite e canela. Há sempre bom peixe e bacalhau na grelha ou no forno e no capítulo das sobremesas pontificam as receitas clássicas de sempre.

Tipo de Cozinha
Cozinha Tradicional / Regional

Morada
Estrada Nacional nº18,
6230-024 Alcaria

Contactos
(+351) 275 750 001
restauranteomario.1970@gmail.com

Dia de Encerramento Semanal
Terça-Feira



O TEAR

MEIMOA – PENAMACOR

Paixão pelo ofício, vocação e sentido de missão. Daniel Filipe mantém acesa a chama da vontade e é da sua tenacidade e capacidade de trabalho que nasce o êxito crescente que vai tendo. O cardápio que diariamente vai disponibilizando a locais e passantes tem atraído novos públicos, o que o incansável empresário sempre retribui através da diversidade crescente que vai praticando. Sopas, caldos, polvo e bacalhau são pilares fortes da oferta, juntamente com a cozinha de raízes que aqui se pratica intensamente.

Tipo de Cozinha
Cozinha Tradicional / Regional

Morada
Estrada Nacional 233 n°42,
6090-385 Meimoa

Contactos
(+351) 277 377 177
dbfilipe@gmail.com

Dia de Encerramento Semanal
Segunda-feira
Terça-feira (noite)



PONTE ROMANA, O DELFIM

SERTÃ

Quem nunca provou maranhos da Sertã deve vir aqui para a melhor iniciação possível, pois são imaculados, feitos pela mão de Idalina Cardoso. Depois deve ir a vários outros sítios para perceber que os que aqui encontramos estão entre os melhores. De resto, pode comprar-se avulso para levar. O cabrito assado no forno é maravilhoso, graças a criação controlada pela casa e condições primorosas para o preparar e assar. O local é muito bonito, bem no meio do parque, para passear depois das belíssimas sobremesas disponíveis.

Tipo de Cozinha
Cozinha Tradicional / Regional

Morada
Rua da Ponte Romana n° 4,
6100-617 Sertã

Contactos
(+351) 274 601 256
restaurante@ponteromana.com

Dia de Encerramento Semanal
Terça-feira



POUSADA SERRA DA ESTRELA

PENHAS DA SAÚDE - COVILHÃ

Uma unidade hoteleira de importância histórica que é também ponto estratégico de descoberta da Serra da Estrela. Conheça agora uma vida inteiramente nova, concluídos que estão os trabalhos de restauro coordenados pelo reputado arquitecto Souto de Moura. Cada mesa do se restaurante é a um tempo miradouro espectacular sobre a serra e descoberta dos sabores e tradições culinárias da região. O queijo Serra da Estrela é particularmente acarinhado e os peixes de rio - trutas, em particular - não lhe ficam atrás, com soluções alavancadas no receituário clássico.

Tipo de Cozinha
Cozinha Tradicional / Regional

Morada
Estrada Nacional 339,
6200-324 Penhas da Saúde

Contactos
(+351) 210 407 660
pousadaserradaestrela@pestana.com



PURALÃ

no Puralã – Wool Valley Hotel & SPA

COVILHÃ

É o restaurante do hotel que como o nome indica celebra a actividade de lanifícios que marca o passado da região e zona em que nos encontramos. À mesa, no entanto encontramos um arrojo de certa forma inesperado, particularmente bem sucedido pela novidade e domínio técnico demonstrados. Uma visita apenas não basta para explorar devidamente o cardápio e a oferta é toda ela robusta e consagra o talento que raramente encontramos num restaurante de hotel. Exige e merece por isso várias visitas. Harmonizações vínicas muito bem pensadas.

Tipo de Cozinha
Cozinha Criativa / Evolutiva

Morada
Alameda Pêro da Covilhã,
6200 Covilhã

Contactos
(+351) 275 330 400
geral@naturaimbhotels.com



SANTO AMARO

SERTÃ

Ambiente requintado e sereno, a criar condições excepcionais para uma refeição tranquila, saboreando os pratos e os vinhos mais característicos da região. Há pratos de assinatura que só aqui se saboreiam, caso por exemplo da sopa de peixe da Dona Helena, feito com uma selecção de peixes cuja receita não se revela, e um fundo cremoso e natural que quase constitui refeição completa. No entanto, vale a pena resguardar-se para um capítulo de carnes e outro doceiro que pedem conferência e descoberta, ambos apoiados em receituário próprio. Serviço de vinhos competente.

Tipo de Cozinha
Cozinha Tradicional / Regional

Morada
Rua 1 de Dezembro,
6100-743 Sertã

Contactos
(+351) 274 604 115
geral@conventodasertahotel.pt

Dia de Encerramento Semanal
Quarta-feira



TABERNA A LARANJINHA

COVILHÃ

Entre as muitas subidas e descidas que marcam a acidentada Covilhã, damos com este cantinho que nunca mais esquecemos, e no qual nos entregamos às muitas delícias regionais que a cozinha vai produzindo. É casa petisqueira, mas onde cada petisco é encarado como prato integral. O ideal é mesmo encadear diversos petiscos entre si e ir progredindo de copo em copo, para criar o caminho único a que aqui se dá o nome de refeição. Se escolher apenas um prato, que seja o brilhante pernil de borrego assado em 8 horas. Um grupo de quatro prova mais e percebe melhor a cozinha.

Tipo de Cozinha
Cozinha Tradicional / Regional

Morada
Rua 1 de Dezembro n°10,
6200-032 Covilhã

Contactos
(+351) 275 083 586
laranjinha.taberna@gmail.com

Dia de Encerramento Semanal
Sábado ao almoço
Domingo



A CERCA

FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO

Espaço de dimensões consideráveis, organizado em recantos intimistas que convidam à refeição com tempo, como outrora. Nácia Quadrado conhece a fundo a sua clientela, ficantes e passantes, e todos saem satisfeitos, pois no primeiro contacto escolhe-se o caminho gastronómico que se vai fazer, adaptando-se ao gosto de cada um. Os pratos de tacho, sobretudo no tempo da caça, são processados com o carinho da comida caseira, e o vinho Beira Interior vive-se intensamente em todo o cardápio.

Tipo de Cozinha
Cozinha Tradicional / Regional

Morada
Avenida Dr. Francisco Sá
Carneiro, n° 7,
6440-102 Fig. de Cast. Rodrigo

Contactos
(+351) 96 373 95 13

Dia de Encerramento Semanal
Domingo e Terça-Feira (jantar)



AQUARIU'S

GUARDA

Jorge Silva recebe no seu restaurante como se de um palácio se tratasse, todos os pormenores contam e contribuem para a plenitude da uma refeição feita aqui. O percurso que fazemos até chegar à mesa que nos é atribuída conduz-nos através da copiosa garrafeira que faz questão de manter a fazer crescer, com valores regionais e nacionais, sempre com o foco em proporcionar a melhor experiência. Na cozinha pontificam o pescado fresquíssimo e irrepreensível que todos os dias vem da lota e os melhores cortes de carne disponíveis, incluindo o exclusivo bovino jarmelista.

Tipo de Cozinha
Cozinha Criativa / Evolutiva

Morada
Avenida Cidade de Salamanca 3/AB,
6300-538 Guarda

Contactos
(+351) 271 230 157
geral@restaquarius.com

Dia de Encerramento Semanal
Segunda-feira



CASA DA ESQUILA

CASTELEIRO - SABUGAL

O chef Rui Cerveira está entre os mais inspirados e sábios cozinheiros de toda a região. Além de conhecedor profundo dos produtos, participa no seu melhoramento constante e coloca todo o seu conhecimento na síntese de pratos inovadores a que não conseguimos resistir. Não há duas refeições iguais neste restaurante e ninguém sai pouco satisfeito com as experiências servidas. É um dos melhores da Beira Interior, incontestavelmente, e também um dos mais orientados para as boas harmonizações vinho-comida, sempre com os títulos mais recentes a pontificar.

Tipo de Cozinha
Cozinha Criativa / Evolutiva

Morada
Rua da Estrada nº74,
6320-121 Casteleiro

Contactos
(+351) 91 764 14 10
casadaesquila@gmail.com



CASAS DO CÔRO

MARIALVA - MÊDA

Estamos num dos mais belos locais do país, e ao mesmo tempo assumidamente hospedados num dos mais belos projectos hoteleiros. Inteira e exclusivamente familiar, somos integrados quando chegamos e no termo do período de estadia saímos profundamente transformados. Carmen governa a cozinha e os espaços sociais, enquanto Paulo dinamiza os programas de exploração do território, que confina com o Douro ao mesmo tempo que exprime nos vinhos uma essência desconhecida da Beira Interior. Toda uma aprendizagem, que urge cumprir.

Tipo de Cozinha
Cozinha Criativa / Evolutiva

Morada
Largo do Coro,
6430-081 Marialva

Contactos
(+351) 91 755 20 20
info@casasdocoro.pt



COLMEAL COUNTRYSIDE HOTEL

FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO

Inspiração quase zen em todos os espaços deste hotel, o silêncio e a paz convidam à reclusão voluntária, tornando o local inesquecível enquanto experiência total. O cardápio segue justamente essa orientação estética, com o acréscimo da utilização de produtos de proximidade, muitas vezes ligados a preservação de património vivo. Tem produção própria de vinhos Beira Interior, brilhantemente harmonizados com pratos criados para obter os melhores resultados. Convida à estadia prolongada, e há possibilidade de degustação detalhada à medida.

Tipo de Cozinha

Cozinha Tradicional / Regional

Morada

Quinta do Colmeal,
6440-061 Fig. de Castelo Rodrigo

Contactos

(+351) 91 457 04 15
info@colmealhotel.com



COLMEIA

GUARDA

Teresa na cozinha e Maximiliano Gonçalves na sala são uma dupla imbatível que tem resistido naturalmente ao passar dos anos, mantendo-se sempre jovem. Receituário próprio fenomenal gerido por mãos sábias, que encontra e propõe harmonizações diversas e bem sucedidas na copiosa garrafeira deste restaurante único, seguramente entre os melhores de toda a Beira Interior. tudo isto num ambiente convivial, onde todos são tratados como família, nunca se esgotando as possibilidades de exploração de cada prato com vinhos Beira Interior.

Tipo de Cozinha

Cozinha Tradicional / Regional

Morada

Estrada Municipal dos Galegos,
6300-653 Guarda

Contactos

(+351) 271 213 389
colmeia@sapo.pt

Dia de Encerramento Semanal

Sábado (noite)
Domingo



COVA DA LOBA

LINHARES DA BEIRA – CELORICO DA BEIRA

Paulo Mimoso continua a liderar o que é um dos grandes emblemas das gastronomias da Beira Interior, secundado por alguns dos seus grandes intérpretes. Desaparecido prematuramente, o chef Valdir Lubave deixou de ser um deles, mas seguramente a força do passado ir servir para alumiar o caminho dos tempos vindouros. Vive-se o vinho de forma exemplar e a pesquisa de novas sendas é marca registada da casa. É, em termos absolutos um caso notável a nível nacional, exemplo de ciência enogastronómica e empreendedorismo.

Tipo de Cozinha
Cozinha Criativa / Evolutiva

Morada
Largo da Igreja,
6360-080 Linhares da Beira

Contactos
(+351) 271 776 119
geral@covadaloba.com

Dia de Encerramento Semanal
Quarta-feira



ENTRE PORTAS

PINHEL

Este restaurante soube esperar pelos seus tempos mais luminosos, e hoje é uma referência de hospitalidade e qualidade de Pinhel. Francisco Santos é um entusiasta indefectível do seu ofício, que exerce com o sentido da excelência. Conhecedor profundo da oferta vínica de toda a região, cultiva na cidade as inovações e empreendedorismo. O resultado é este espaço magnético, quase telúrico, que congrega a própria vida social da população. O cardápio bebe da tradição nacional, e ao mesmo tempo exprime a produção local, em sápidas declinações.

Tipo de Cozinha

Cozinha Tradicional / Regional

Morada

Largo Ministro Duarte Pacheco nº13,
6400-358 Pinhel

Contactos

(+351) 96 202 64 67
entreportas2017@gmail.com

Dia de Encerramento Semanal

Segunda-feira



LUSITÂNIA

no Hotel Lusitânia

GUARDA

Situado na periferia da cidade, este hotel é um excelente ponto de partida para descobrir um território em que muitos podem não ter reparado nas suas transumâncias turísticas. A criação, os enchidos típicos e doçaria regional estão aqui ao rubro, com as interpretações culinárias do chef Luís Didelet, olhos postos na abundância circundante, coração na procura de novas combinações de sabores e texturas. A doçaria é parte integrante da oferta culinária, e a oferta vínica visa chamar a atenção para novas possibilidades gastronómicas.

Tipo de Cozinha
Cozinha Tradicional / Regional

Morada
Urbanização Quinta das Covas, Lote 34,
6300 Guarda

Contactos
(+351) 271 238 285
geral@naturaimbhotels.com



NOBRE VINHOS E TAL

GUARDA

O nome da casa é já por si bem revelador da vocação vínica que aqui se vive, com uma profusão de títulos dos melhores néctares nacionais, alguns dos quais disponíveis em mais do que uma colheita. Estamos quase paredes-meias com a Sé, como que a atestar a autenticidade e seriedade de tudo o que aqui se passa e serve. Saem pratos de bom talante culinário, todos pensados para harmonizações vínicas específicas, com a experiência sempre secundada pelo pessoal, conhecedor profundo. Entregue-se nas mãos da equipa de sala e cozinha e deixe-se guiar, satisfação garantida.

Tipo de Cozinha
Cozinha Tradicional / Regional

Morada
Largo Dr. Amândio Paúl nº5,
6300-664 Guarda

Contactos
(+351) 96 176 54 80
nobrevinhosetal@gmail.com

Dia de Encerramento Semanal
Domingo



O PETISCO (QUINTA DA CHEÍNHA)

PINHEL

Espaço de grandes dimensões, preparado para fazer face a festas e banquetes, tudo acontece contudo como se de uma casa particular se tratasse, tal a toada intimista que o proprietário oficiante Manuel dos Santos Valentim imprime a todos os momentos da refeição. É produtor de vinho Beira Interior - Quinta da Paróla - e as harmonizações com os seus néctares são prioridade importante na oferta culinária. A matriz é a da grande tradição portuguesa, e o receituário é essencialmente familiar, o que torna os pratos consensuais e do agrado de todos.

Tipo de Cozinha

Cozinha Tradicional / Regional

Morada

Estrada Municipal 595,
6400 Pinhel

Contactos

(+351) 271 412 790
petiscopinhel@gmail.com

Dia de Encerramento Semanal

Sábado



O Lagar

ESCALHÃO

Cristina Gomes na cozinha, o marido Pedro Rocha na cozinha, sala e curadoria vínica. Harmonizações arrojadas mas feitas com total segurança. A entrada, sugestivamente baptizada como viagem de comboio, ligou muito com o espumante bruto branco da Adega de Castelo Rodrigo. carpaccio de polvo fumado, ovas de ouriço do mar e creme de azeitona. O prato principal constou de lebre em borras de vinho tinto, ligação conseguida com o Marquês de Castelo Rodrigo branco 2019. Sobremesa de dourados de Castelo Rodrigo, com espumante Concento D'Aguiar bruto branco.

Morada

Rua do Lagar n°1,
6440-072 Escalhão

Contactos

(+351) 271 346 974
lagardouro@gmail.com

Dia de Encerramento Semanal

Domingo (noite)
Segunda-Feira



QUINTA DO PRADO VERDE

VILAR FORMOSO - ALMEIDA

Local eminentemente de fronteira, tem tanta procura de portugueses como de espanhóis e é sobretudo um local de repouso profundo e recarregar de baterias em família. Pratica-se aqui uma cozinha de fusão de influências, fortemente assente em produtos de aceitação e agrado gerais, com um toque de criatividade que a ninguém passa despercebido. Preparações típicas de outras paragens, às vezes de outros oceanos marcam a diferença, de forma bem saborosa e eleva-se o desempenho dos vinhos Beira Interior a um patamar superior.

Tipo de Cozinha
Cozinha Europeia e do Mundo

Morada
Quinta do Prado Verde s/n,
6355-286 Vilar Formoso

Contactos
(+351) 271 511 413
quintapradoverde@gmail.com



SABOREARIA

FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO

Bem no centro de Figueira de Castelo Rodrigo, Daniel e Rita Saraiva Gil Intervencionaram uma antiga mercearia dos anos 20, pertença dos avós do Daniel, acrescentando-lhe parte do espólio do seu pai, o fotógrafo Carlos Gil, reconhecido fotógrafo de Abril. É hoje um restaurante informal, uma casa-museu e um centro de partilha e tertúlia livre, onde se pode saber e saborear. Centrado na comida e prazeres da mesa, Rita pratica uma cozinha de registo familiar, produzindo pratos do receituário tradicional e outros da sua criação. Fica-se sempre com vontade de voltar.

Tipo de Cozinha

Cozinha Tradicional / Regional

Morada

Rua de São Francisco 17,
6440-126 Fig. de Castelo Rodrigo

Contactos

(+351) 96 665 76 46
saborearia.comtempero@gmail.com

Dia de Encerramento Semanal

Segunda-feira



SARDINHA

GUARDA

Um autêntico oásis na altaneira cidade, está aqui uma marisqueira de truz e um lugar onde se come bom peixe e pratos de tacho que todos na cidade procuram e aplaudem. É além disso um ponto de encontro e convívio particularmente inspirados, lugar de franca tertúlia. Os enchidos e restante fumeiro está aqui aquartelado sempre a postos para servir quem quer conhecer a produção de alguns dos melhores enchidos do país e na cozinha há mão culinária inspirada que diariamente interpreta e serve os melhores pratos de tacho, com os sabores de sempre.

Tipo de Cozinha
Cozinha Tradicional / Regional

Morada
Rua António Sérgio, nº 4,
6300-615 Guarda

Contactos
(+351) 271 215 448
mail@marisqueirasardinha.com

Dia de Encerramento Semanal
Terça-feira



SOADRO

VALHELHAS – GUARDA

Se formos com pouca atenção pela estrada fora, corremos o risco de não dar pela existência desta jóia da cozinha regional beirão. Paulo Carvalho gere a casa com paixão e autoinstitui-se guardião dos valores que quer ver distinguidos e que são oferecer o melhor produto, garantir as melhores condições para os comensais, e procurar sempre a excelência. Tem parceira forte na sua mãe, que tem a cozinha a seu cargo e processa uma longa lista de especialidades, daquelas que nos fazem sonhar. Atinge a genialidade a sua cabidela de galinha do campo.

Tipo de Cozinha

Cozinha Tradicional / Regional

Morada

Rua Dr. Álvaro de Castro nº 2,
6300-235 Valhelhas

Contactos

(+351) 275 487 114
geral@soadro.com

Dia de Encerramento Semanal

Domingo ao jantar
Segunda-Feira



TABERNA DO JUIZ

JUÍZO – PINHEL

A Aldeia em que nos encontramos é espacialmente pequena, mas espiritualmente constitui uma nova dimensão. Nesta casa, sugestivamente baptizada como taberna, há todo um universo que se nos oferece, em modo descoberta. O receituário praticado é eminentemente local e segue uma inefável matriz histórica. Queijos, enchidos, e criação local constituem as bases a partir das quais Daniela Branco Aguiar e o seu marido estabelecem a matriz culinária, fortemente enriquecida quando estamos à mesa e ouvimos a história de cada coisa. Irresistível.

Tipo de Cozinha
Cozinha Tradicional / Regional

Morada
Rua Direita, S/N,
6400-145 Juízo – Vale do Côa

Contactos
(+351) 91 190 28 04
tabernadojuiz@gmail.com

Dia de Encerramento Semanal
Quarta
Quinta-feira



TAVERNA DA MATILDE

FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO

Estamos num restaurante que se desdobra em espaços e recantos, cada um com a sua vocação específica. Em todos contudo se sente a alma e o toque de Delfina Monteio, de cujas mãos sai um cardápio primoroso, fortemente assente no produto local e cozinha de proximidade. As pessoas são sempre recebidas com uma pequena amostra de petiscos típicos e surpresas criadas com base em diversas influências nacionais, mas sempre do agrado de todos. Borrego da Maroفا, cogumelos, amêndoas e fumeiro diverso marcam presença nas declinações saborosas da chef.

Tipo de Cozinha

Cozinha Tradicional / Regional

Morada

Avenida Dr. Francisco Sá Carneiro n°12/14,
6440-102 Figueira de Castelo Rodrigo

Contactos

(+351) 271 313 207

matildeirisrestaurante@hotmail.com

Dia de Encerramento Semanal

Segunda-feira



TRUTALCÔA

QUADRAZAIS - SABUGAL

O local inspira paz e harmonia e a actividade venerável da preservação do património fluvial, mormente da truta, atrai forte clientela, em busca de conhecimento de raízes e proximidade que acaba por ditar a oferta culinária. Antoine Tavares anima estes viveiros com a sua própria alma, executando receituário imaculado dos tempos em que a actividade quotidiana era sustentável e o tempo era outro. Hoje a estratégia passa por animar o local atraindo visitantes e oferecendo refeições a preços justos, ao mesmo tempo que se dinamiza negócios periféricos.

Tipo de Cozinha

Cozinha Tradicional / Regional

Morada

Ponte de Rojões S/N,
6320-242 Quadrazais

Contactos

(+351) 271 606 227
trutalcoaviveiros68@gmail.com

Dia de Encerramento Semanal

Quarta-feira





RESTAURANTES
FORA DA REGIÃO
VITIVINÍCOLA
DA BEIRA INTERIOR



BACALHAU & AFINS

AVEIRO

Roberto Almeida tem paixão pelo seu ofício e gosta de surpreender pela diferença. Foi isso no fundo o que o fez aproximar dos vinhos Beira Interior, e fê-lo com determinação e conhecimento. A entrada de línguas de bacalhau e camarão harmonizou perfeitamente com o Souvall branco. O mesmo vinho viria a ser utilizado com particular sucesso na ligação com o prato principal de grão e texturas de bacalhau. Resultado brilhante que de resto foi reforçado com a terceira utilização do vinho, desta feita para acompanhar muito bem a sobremesa trilogia tropical.

Morada

Rua João Afonso de Aveiro nº13,
3800-198 Aveiro

Contactos

(+351) 91 286 52 89
bacalhauafins@gmail.com

Dia de Encerramento Semanal

Domingo (noite)



CORDEL MANEIRISTA

SANTA CLARA - COIMBRA

O chef e empresário Paulo Queirós abraçou com paixão este desafio, conhecedor que é dos vinhos Beira Interior e praticamente todas as gastronomias nacionais, que estuda e pratica como poucos. A entrada de bacalhau e cherovia foi muito bem ligada com Quinta das Senhoras branco, enquanto o arroz de carqueija beirão foi harmonizado com sucesso com o Quinta das Senhoras Dona Carolina tinto. A sobremesa de milhos e maçã recebeu tratamento real com o Quinta dos Currais branco 2011, fusão perfeita de aromas e sabores.

Morada

Rua Carlos Alberto Pinto de Abreu nº2,
3040-245 Santa Clara

Contactos

(+351) 91 782 19 13
cordelmaneirista@gmail.com

Dia de Encerramento Semanal
Terça-feira



DUX PETISCOS & VINHOS

COIMBRA

Luís Moura é um empresário de pergaminhos reconhecidos e no capítulo vínico é dos mais experientes e conhecedores da região centro. As ligações propostas falam por si, a experiência foi marcada pela ousadia, mas com ligações bem testadas e seguras. A entrada de polvo com molho verde harmonizou muito bem com o 70/30 branco de Pedro Martin, assim como o chuletón maturado 23 dias com o Beyra Jaen. A sobremesa de milfolhas de limão ligou na perfeição com o espumante Almeida Garrett Chardonnay super reserva bruto.

Morada

Rua General Humberto Delgado n°448,
3030-327 Coimbra

Contactos

(+351) 239 402 818
dux.geral@gmail.com



PEDRO DOS LEITÕES

MEALHADA

Estamos na mais antiga casa de leitão assado à Bairrada, em termos absolutos, o que só por si justifica a visita. Damos com Filipe Castela, actualmente à frente dos seus destinos, e ele ser um enófilo colecionador militante é que é menos frequente. Entrada de iscas especiais de leitão em harmonia conseguida com o o Quinta dos Termos Baga tinto 2011, leitão assado ligado com espumante Almeida Garrett Super Reserva Chardonnay, leite-creme de dupla crosta com Quinta do Cardo Colheita Tardia Síria, três ensaios de sucesso.

Morada

Rua Álvaro Pedro nº1, Sernadelo
3050-382 Mealhada

Contactos

(+351) 91 988 77 81
restaurante@pedrodosleitoes.com



QUINTA DE SÃO JERÓNIMO

Petiscos, Sushi & Piscina

COIMBRA

Espaço lúdico de actividades ao ar livre e, como o nome sugere, piscina orientada para a família. Do restaurante temos vista para as diversas actividades e o cardápio é orientado para a fruição vagarosa, através de pratos de fusão de registo oriental e tropical. Entrada de ceviche de atum e salmão, ligação impecável com Beyra Fonte Cal. Desafiante o prato principal de tempura fusion, mas bem entregue ao Quinta da Biaia Reserva branco. Terminação doce com panacota de coco e manga, harmonizada com sucesso com o Beyra Moscatel Galego branco.

Morada
Rua Mestre Acácio Lote E3,
3000-608 Coimbra

Contactos
(+351) 91 919 19 05
quintajeronimo@gmail.com



REI DOS LEITÕES

MEALHADA

Este restaurante representa actualmente a excelência culinária em todas as frentes, graças ao biónico Paulo Rodrigues e ao excelente corpo de colaboradores que todos os dias abrilhanta a Mealhada. A entrada de Lagostim na Mira foi entregue ao espumante Quinta dos Termos branco e foi muito bem sucedida, o prato principal de sensações de leitão foi brilhantemente assessorado pelo poderoso e eficaz Quinta do Cardo Grande Escolha tinto, e a sobremesa genial de Lúcia Ribeiro foi bem acompanhada pelo Casas do Côro Jura Flor Nobre Reserva branco.

Morada
Avenida da Restauração n.º17,
3050-382 Mealhada

Contactos
(+351) 93 620 07 14
reidosleitoes@reidosleitoes.com.pt

Dia de Encerramento Semanal
Terça-feira (noite)
Quarta-feira



A TOCA DO COELHO

ÓBIDOS

Fica perto de Óbidos esta casa onde se respira juventude, paixão e vontade indómita de atingir a excelência em todas as frentes da actividade. Os jovens Carolina e Daniel Felix Monteiro criaram aqui um reduto gastronómico de bom talante e quiseram apresentar as suas propostas para os vinhos Beira Interior. Criaram uma brilhante sandes de coelho no bolo do caco como entrada, harmonizada com o Quinta da Biaia 750 Bio Síria branco 2019. Ligação perfeita e original. O prato principal foi bacalhau assado com chicharos, que ligou na perfeição com o Quinta da Biaia 750 bio Mourisco rosé 2019. A sobremesa foi o pudim Abade de Priscos, com o bem sucedido Quinta da Biaia bio Síria Colheita tardia.

Morada
Rua Manuel Teotónio nº98B,
2510-772 Óbidos

Contactos
(+351) 262 082 989
geral@atocadocoelho.pt

Dia de Encerramento Semanal
Segunda-feira



BELCANTO

LISBOA

Estamos numa grande referência nacional da alta restauração, tanto pelo gabarito da cozinha praticada como pela frente de excelência que corporiza. O conhecimento dos vinhos Beira Interior é disso mesmo vivo exemplo. A entrada de caril de carabineiro, saladinha de espargos e maçã verde foi brilhantemente harmonizada com o Casas Altas Rufete. O prato principal de pescada com as suas "línguas", infusão de folha de figueira, tutano de alho francês, uvas e pão com manteiga de figo seco e presunto ligou muito bem com o Casas do Côro Jura Flor Nobre branco. A sobremesa de tarte de morango e tomate brilhou com o espumante branco Convento de Aguiar Terras da Beira.

Morada

Rua Serpa Pinto, 10 A,
1200-445 Lisboa

Contactos

(+351) 213 420 607
belcanto@belcanto.pt



BELMIRO

LISBOA

O chef Belmiro de Jesus oficia hoje no seu novo espaço no Paço da Rainha, junto ao Campo Santana e fez questão de participar com alguns dos seus pratos-emblema. Brilhante a ligação da sua perdiz de esca-beche com o Anselmo Mendes Beira Interior branco; fusão perfeita de aromas e texturas dos pézinhos de porco de coentrada com o Quinta dos Termos Talhão da Serra Rufete tinto 2017, e tão inesperada quanto eficaz a ponte do seu bolo de chocolate com Quinta dos Termos Reserva do Patrão tinto. Tem continuado a explorar as possibilidades de harmonização dos vinhos Beira Interior com os seus pratos.

Morada

Paço da Rainha 66,
1150-244 Lisboa

Contactos

(+351) 96 670 76 53
restaurantebelmiro@gmail.com

Dia de Encerramento Semanal

Domingo



D'BACALHAU

LISBOA

Restaurante localizado na Expo, onde diariamente ocorrem clientes em busca dos pratos premiados do chef Júlio Fernandes em torno do fiel amigo. As suas pataniscas estão entre os pratos mais procurados e harmonizaram muito bem com o Quinta da Biaia 750 Bio rosé. Outra escolha acertada e feliz foi o Quinta da Biaia Bio branco para casar com o lombo de bacalhau em cama de tinta de choco com broa uma verdadeira glória graças ao pode de resolução do vinho, assente na sua belíssima acidez. Fantástica a ligação do arroz-doce da Avózinha que aqui se faz com o Quinta da Biaia Bio Colheita Tardia.

Morada

Rua da Pimenta 45 -
Zona Ribeirinha Norte
1900-254 Parque das Nações

Contactos

(+351) 218 941 296 | 96 735 36 63
restaurantebacalhau@gmail.com



DI GUSTO

SANTARÉM

Os vinhos Beira Interior apelaram aos sentidos de cozinheiros e empresária e a proposta feita é vitoriosa. A entrada de eby furai, gyosas e ovos rotos, particularmente exigente, ligou bem com o Almeida Garrett Chardonnay 2019. A escolha para o risotto 3 queijos e pizza de salmão fumado recaiu no Almeida Garrett Espumante reserva Bruto Natural 2014, eficácia total. A sobremesa foi bolo de chocolate com After Eight e a harmonização foi bem sucedida com o Almeida Garrett tinto 2017.

Morada

Rua Eng. António José
Souto Barreiros Mota,
2000-014 Santarém

Contactos

(+351) 243 325 098
digusto.digusto@gmail.com



NUNES REAL MARISQUEIRA

LISBOA

Estamos numa das melhores marisqueiras de Lisboa, onde o tratamento de peixes e mariscos é primoroso, o serviço irrepreensível, com uma coreografia de sala de grande nível. Miguel Nunes é o proprietário e gestor deste espaço único, onde só o melhor produto é servido. Os vinhos DOC Beira Interior encontraram acolhimento e adequação perfeita à oferta sólida da casa, com o Rosa da Mata branco a casar na perfeição com a gamba branca do Algarve; o Quinta da Biaia Bio Vegan reserva Síria branco com a Lagosta à Basca; e o Quinta da Biaia Bio Vegan Síria Colheita tardia com a tarte de gila.

Morada

Rua Bartolomeu Dias n° 112,
1400-031 Belém

Contactos

(+351) 213 019 899
geral@nunesmarisqueira.pt

Dia de Encerramento Semanal
Segunda-feira



O FEBRA

(Carne Mertolenga DOP)

ALMEIRIM

Casa especializada na carne que lhe dá nome, a que junta outras valências na oferta culinária. A original entrada de folhados de farinheira com massa filo, tábua de 3 queijos e camarão frito com alho ligou de forma brilhante com o Almeida Garrett Chardonnay 2019. Houve casamento perfeito do entrecote de mertolenga DOP com o Almeida Garrett Reserva tinto 2015 e o encontro feliz do Almeida Garrett Espumante Reserva Bruto Natural com o chiffon de noz com doce de ovos proporcionou um fim de refeição harmonioso.

Morada

Largo da Praça de Touros nº1º,
2080-030 Almeirim

Contactos

(+351) 96 667 32 97
restauranteofebra_@hotmail.com

Dia de Encerramento Semanal
Segunda-feira



PORTO SANTA MARIA

CASCAIS

Verdadeiro promontório oceânico, sede de todos os sabores marítimos, este restaurante representa toda uma história de relação gastronómica com o mar. Apresentou como entrada carpaccio de polvo, em ligação perfeita com o Quinta da Biaia 750 rosé. O prato principal de caril de lavagante encontrou parceiro forte e simbiótico no Quinta da Biaia Reserva branco que o acompanhou. A sobremesa ousada de ananás caramelizado ligou com harmonia assinalável com o Quinta da Biaia Colheita Tardia, conseguindo integrar todos os sabores e texturas.

Morada
Estrada do Guincho S/N,
2750-640 Cascais

Contactos
(+351) 91 444 44 82
reservas@portosantamaria.pt



SOLAR DOS NUNES

LISBOA

A opção do empresário José António Nunes nas harmonizações foi particularmente ousada e bem sucedida. A ligação do vinho D. Manuel I Reserva tinto 2014 da Adega de Pinhel com a entrada de cogumelos selvagens com bacon de porco ibérico foi perfeita; A sopa rica de peixes com camarão e coentros casou muito bem com o Grande Escolha Síria branco 2017 da Adega de Pinhel; assim como o leite-creme queimado com a Aguardente Velha Judia. Desempenho muito bom nesta primeira experiência com vinhos Beira Interior.

Morada
Rua dos Lusíadas 68,
1300-366 Lisboa

Contactos
(+351) 213 647 359
solardosnunes@hotmail.com



SOLAR DOS PRESUNTOS

LISBOA

Recém-aberta após obras profundas de remodelação, a emblemática casa lisboeta quis apresentar as suas propostas para os vinhos Beira Interior. A entrada de polvo à galega encontrou parceiro forte no Quinta dos Termos rosado e genial açorda de lavagante brilhou com o Quinta dos Currais Síria. A sobremesa de pudim abade do solar harmonizou na perfeição com o Quinta da Biaia Colheita tardia bio Síria, mostrando boa capacidade de resolução e corte, terminando com muito equilíbrio a refeição.

Morada

Rua das Portas de Stº Antão, 150
1150-269 Lisboa

Contactos

(+351) 213 424 253
restaurante@solar dospresuntos.com

Dia de Encerramento Semanal

Domingo



A REGIONAL VALONGUENSE

VALONGO

Casa orientada e habituada a receber os seus clientes excedendo sempre as expectativas. Ismael Lourenço quis propor pratos do seu receituário habitual harmonizados com vinhos Beira Interior. Bem sucedida a ponte do cogumelo à Valonguense com o Quinta da Biaia Reserva Bio Síria, leitura perfeita dos tons terra do vinho. A exigente Posta à Regional ligou muito bem com o Quinta da Biaia Reserva Bio tinto, a acidez fixa do vinho a cortar sem esforço a proteína. A sobremesa sopa seca harmonizou bem com o Quinta da Biaia colheita tardia.

Morada
Rua Dom Pedro IV 150,
4440-452 Valongo

Contactos
(+351) 224 223 299
regionalvalonguense@sapo.pt

Dia de Encerramento Semanal
Quarta-feira



DOP

PORTO

Uma refeição num restaurante com o cunho do chef Rui Paula é um marco biográfico, as suas criações são surpreendentes pelo rasgo criativo. A entrada de bife bártaro contou com a assessoria do inspirado Casas Altas Rufete tinto, resolvendo tudo ao pormenor. O prato principal de pescada e gambas, ligo na perfeição com o exótico Casas do Côro Reserva branco, e a sobremesa de cheesecake de alperce e kumquat foi muito bem harmonizada com Quinta do Cardo Colheita Tardia, vinho de grande talante. Escolha primorosa.

Morada
Palácio das Artes
Largo de S. Domingos, 18
4050-545 Porto

Contactos
(+351) 91 001 40 41
dop@ruipaula.com



GAVETO

MATOSINHOS

Mais uma grande casa que quis apresentar a sua proposta para os vinhos Beira Interior e fê-lo com grande brio. João Carlos Silva conhece bem os vinhos com que trabalha e aqui não foi excepção. A entrada de amêijoas à Bulhão Pato harmonizada com o Beyra Quartz Reserva branco funcionou muito bem. O excepcional arroz de lavagante fez ponte total com o Anselmo Mendes Beira Interior, e o quejjo Serra da Estrela curado ligou muito bem com o Casas do Côro Flor Nobre Reserva branco, uma ligação tão inesperada quanto ganhadora.

Morada
Rua Roberto Ivens, 826,
4450-255 Matosinhos

Contactos
(+351) 229 378 796
geral@ogaveto.com



LÍDER

PORTO

Estamos num dos mais clássicos restaurantes do Porto e foi com alegria que vimos o proprietário Manuel Moura abraçar a iniciativa de propor um menu harmonizado com vinhos Beira Interior. A entrada de açorda de gambas com lagosta encontrou fusão perfeita no Beyra Reserva branco, as infalíveis tripas à moda do Porto que foi o prato principal ligaram muito bem com o Beyra Grande Reserva tinto, e a escolha do Quinta dos Temos Passito colheita tardia não podia ter sido mais feliz para acompanhar o pudim Abade de Priscos.

Morada
Alameda Eça de Queirós 120/130
4200 - 272 Porto

Contactos
(+351) 225 020 089
geral@restaurantelider.com



WISH RESTAURANTE & SUSHI

PORTO

Templo gastronómico de Liliana Alho na sala e o biónico chef António Vieira na cozinha. Podemos sempre contar com boas surpresas nesta casa, o que desde logo se notou pela entrada de bife tártaro clássico, secundado com garbo pelo Quinta da Biaia Mourisco. O prato principal foi o reputado lombo de bacalhau confitado do Wish, ligação perfeita com o Quinta da Biaia Reserva Síria. Finalmente, a genial Tatin de pêsego com gelado de Quinta da Biaia Colheita Tardia ligou na perfeição com o mesmo vinho de que o gelado foi feito.

Morada

Largo da Igreja nº105/107,
4150-400 Foz do Douro

Contactos

(+351) 91 237 53 13
wish@chefantoniovieira.com



JÚRI

Fernando Melo
António Moura
Cátia Fernandes
João Valente
José Duro
José Silva
Lara Dias

Leonel Barata
Ludovina Margarido
Luís Baila
Luís Lavrador
Luís Leocádio
Luís Baptista-Martins





Madalena Dias
Margarida Andrade
Mário Rui Ramos
Nélson Carvalho
Patrícia Santos

Paulo Ferreira
Rosa Patacho
Rui Cerveira
Teresa Barreto Xavier
Teresa Batista



CONTACTOS

ASSOCIADOS DA CVR DA BEIRA INTERIOR

2.5 Vinhos de Belmonte, Lda.

Bairro de Santo António
6250-112 Caria
geral@doispontocinco.com
Tel: 275 471 277

Adega 23 - Agro-turismo, Lda.

Estrada dos Amarelos, Saída 20 da A23
6030-116 Sarnadas de Ródão
geral@adega23.pt
Tel: 910 454 141

Adega Cooperativa Figueira de Castelo Rodrigo, Crl.

Rua Pedro Jacques Magalhães, n.º 7
6440-108 Figueira de Castelo Rodrigo
geral@adegacasteloroedrodrigo.pt
Tel: 271 319 220

Adega Cooperativa do Fundão, Crl.

Rua Cidade da Covilhã
6230-346 Fundão
geral@adegafundao.com
Tel: 275 752 275

Adega Cooperativa de Pinhel, Crl.

Largo Combatentes da Grande Guerra
6400-348 Pinhel
geral@acpinhel.com
Tel: 271 413 352

Adega do Alto Tejo, Lda.

EN n.º553, Km 16
6000-500 Cebolais de Cima
santos.adegadoaltotejo@gmail.com

AFJ Selected Wines, Lda.

Avenida da Boavista, n.º 1167, sala 1.2
4100 - 130 Porto
dalila.silva@quintadosilva.pt
Tel: 226 009 139 Telm: 912 613 647

Aforista

Curva da Pedrosa
6400-515 Pinhel
josecavaleirosaraiva@live.com.pt
Tel: 966 746 052

AGRINTUS

Rua do Vidual, n.º1
6185-122 Janeiro de Cima

Agrocardo, S.A.

Quinta do Cardo
6440-031 Castelo Rodrigo
geral@quintadocardo.pt
Telm: 918 367 489

Agrocolmeal - Sociedade Agrícola, Lda.

Quinta do Colmeal
6440-061 Colmeal FCR
pedrochambelleitao@gmail.com

Aliança - Vinhos de Portugal, SA

Rua do Comércio, n.º444
3718-908 Sangalhos
alianca@alianca.pt

Almeida Garrett Wines

Rua Maria Rosália Tavares Proença, n.º 16
6200-758 Tortosendo
sabesa@sapo.pt
Tel: 275 951 217

Amílcar dos Santos Romano (Quinta do Folgado)

Rua Prof. Egas Moniz, N.º12 - 2.º
2830-357 Barreiro
amilcarromano@gmail.com
Telm: 911 055 828

Aromas do Mondego, Lda

Quinta de São Lourenço
6300-025 Aldeia Viçosa
tmendonca@betar.pt
Tel: 217 862 110

Beira Serra Vinhos

Rua das Naves, 2
6420-728 Vila Franca das Naves
direcao@cooperativabeiraserra.pt
Tel: 271 888 200

CARM - Casa Agrícola Robredo Madeira, SA

Rua Calábria s/n
5150-021 Almendra
info@carm.pt
Tel: 279 718 010

Casa Agrícola Cova da Raposa, Lda.

Rua Principal n.º106
6400-261 Pala - Pinhel
adegacovadaraposa@gmail.com
Telm: 964 564 910

CONTACTOS

ASSOCIADOS DA CVR DA BEIRA INTERIOR

Caves Terras de Mêda

Av. Gago Coutinho e Sacadura Cabral,
6430-183 Mêda
adegadameda@gmail.com
Tel: 279 882 320

Casca Wines Produção e Comercialização de Vinhos, S.A.

DNA Cascais - Cruz da Popa
2645-449 Alcabideche
info@cascaiwines.pt
Tel: 212 414 078

Companhia das Quintas, Vinhos SA

Av. Eng.º Arantes Oliveira, nº5 r/c, D/E
1900-221 Lisboa
info@companhiadasquintas.pt
Tel: 219 687 380

Domínios do Interior - Produtos Biológicos da Beira Douro, Lda.

Quinta da Biaia
6440 Figueira de Castelo Rodrigo
carlosflor@biaia.bio
ricardo.lopesferro@biaia.bio

Encostas do Alqueva Produção e Comércio de Produtos Agrícolas, S.A.

Rua General Humberto Delgado nº1
7885-274 Póvoa de São Miguel
encostasdealqueva@sapo.pt
Tel: 214 240 002

Fundação ADFP

3220-231 Miranda do Corvo
geral@adfp.pt
Tel: 271 888 200

Horta de Gonçalves Sociedade Agrícola, Lda.

Rua do Outeiro, nº 105
6000-500 Cebolais de Cima
joaosalavessa@gmail.com
Tel: 917 629 561

Instituto Social Cristão Pina Ferraz

Rua Miguel Bombarda nº 157
6090-578 Penamacor
geral@fundacao-pinaferraz.pt
Tel: 277 390 010

José Madeira Afonso (Casas Altas)

Rua José Mesquita dos Santos, 23
6400-651 Souropires
casasaltas.vinhos@gmail.com
Tel: 965 095 878

Lúcia & Américo Ferraz, Lda.

Travessa do Valverde S/N
6430-371 Vale Flor
americoferraz@mail.telepac.pt
Tel: 919 058 087

Manuel Canelas Pinto

Quinta Branca dos Pontões, Ap. 48
6250-073 Belmonte
quintadospontoes@gmail.com
Tel: 919 757 143

Manuel dos Santos Valentim

Rua Cândido dos Reis, nº27
6400-999 Pinhel
petiscopinhel@gmail.com
Tel: 917 501 468

Marialvamed, Lda.

Largo do Côro
6430-081 Marialva
info@casasdocoro.pt
Tel: 271 590 004

Mimos da Beira, Lda.

Rua das Escadinhas n.º13
6090-554 Penamacor
geral@mimosdabeira.pt

Miss Vitis Wines - Unipessoal, Lda.

Rua do Torto, 7A
5060-118 Parada de Pinhão, Sabrosa
geral@missvitis.com
Tel: 939 384 344

Monte Barbo, Lda.

EN 233 Catraia Cimeira
6150-116 Montes da Senhora
geral@montebarbo.com
Tel: 274 833 153

CONTACTOS

ASSOCIADOS DA CVR DA BEIRA INTERIOR

Quinta da Arrancada

Rua José Bento de Albuquerque n.º10
6000-590 Ninho do Açor
quinta_arrancada@sapo.pt

Quinta da Caldeirinha

Rua do Morgado, Casa da Eira
Azenhas do Mar
2705-102 Colares
jorge.roda@me.pt
info@quintadacaldeirinha.com
Telm: 963 787 106
Telm: 964 044 051

Quinta das Senhoras, Lda.

Marialva s/n
6430-081 Marialva
quintadassenhoras@gmail.com
Telm: 919 695 239

Quinta dos Currais

Sociedade Agrícola, Lda.
Quinta dos Currais
6230-145 Capinha
quintadoscurrais@gmail.com
Telm: 966 160 978

Quinta dos Termos Lda.

Carvalho Formoso
6250-161 Belmonte
info@quintadostermos.pt
Tel: 275 471 070

Risoturismo - Turismo em Espaço Rural, Unipessoal Lda.

Av. Carneiro Gusmão, n.º43
6400-337 Pinhel
carlos.risodente@gmail.com
Telm: 914 843 750

Rosa da Mata

Rua da Tapada n.º 6
3525-032 Canas de Senhorim
geral@rosadamata.pt
Telm: 966 417 728

Rui Roboredo Madeira Vinhos, SA

Parque Industrial do Lameirão, Lote 12
5130-301 S. João da Pesqueira
adega@ruimadeira.pt
Tel: 254 488 070

Sociedade Agrícola

Quinta da Nave e Reboça, Lda.
Quinta da Nave
6230 Valverde
amrgsilvestre@hotmail.com
Tel: 275 774 195

Sociedade Agrícola

Quinta de S. Tiago, Lda.
Estrada Municipal 513
6200-540 Dominguiso
quintadesaotiago@sapo.pt
Tel: 275 950 160

Sociedade Agropecuária

Baraças Irmãos Unidos, Lda.
EN 221 - Lugar Malta
6400-301 Malta
joseclaudio_osorio@hotmail.com
Tel: 271 412 217

Tinalia, Lda.

Av. 1.º Maio, n.º119
6000-086 Castelo Branco
samescrivao@gmail.com
Telm: 967 046 818

Viniparra - Representações, Lda.

Zona Industrial, Rua H, Lote M6
6000-459 Castelo Branco
geral@viniparra.pt
Tel: 272 320 694

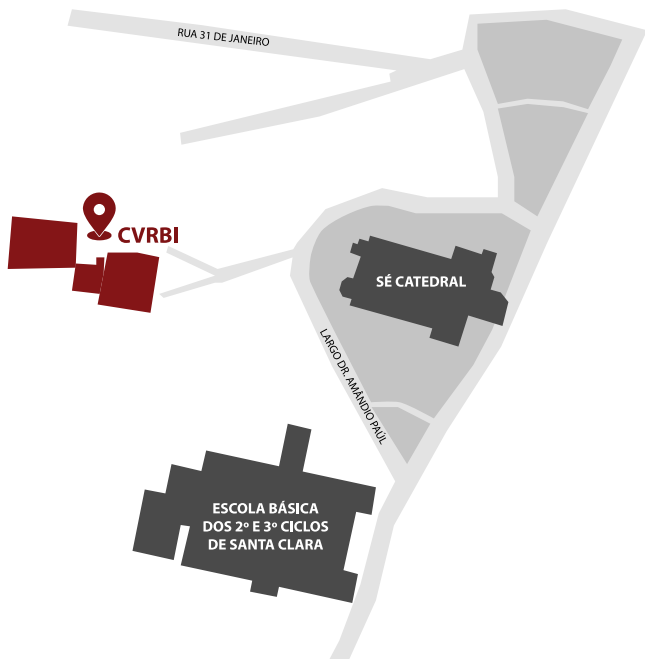
Vinolive Comércio Agro-Industrial, Lda.

Estrada Nacional 18, Cruzamento de Alcaria
6234-909 Fundão
escritorio.vinolive@gmail.com
Tel: 275 774 195

Wine Attitude, Unipessoal, Lda.

jorge@explicit.pt
Telm: 967 452 864

ONDE ESTAMOS



TEMPERATURAS DE SERVIÇO DOS VINHOS

O vinho deve servir-se à temperatura recomendada no contra-rótulo da garrafa.



18°C
Tintos velhos

16-17°C
Tintos estagiados
e encorpados

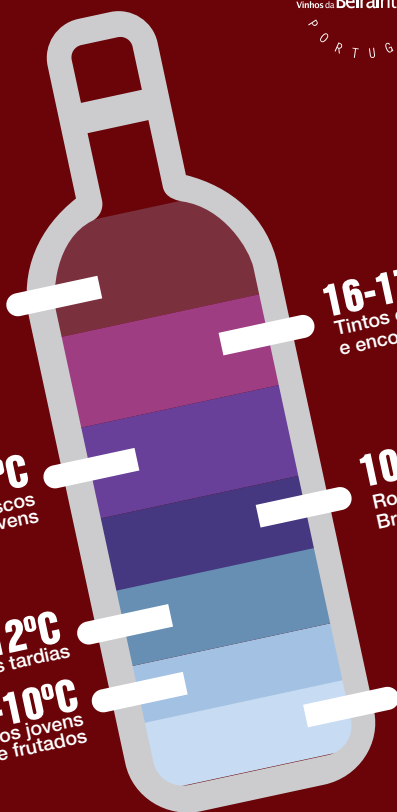
14-15°C
Tintos frescos
e jovens

10-12°C
Rosados
Branços encorpados

8-12°C
Colheitas tardias

8-10°C
Branços jovens
e frutados

4-6°C
Espumantes



FICHA TÉCNICA

TÍTULO

Na Rota da Beira Interior

Responsável de Execução

Rodolfo Queirós

DESIGN

Rui Almeida Coelho

Impressão

Marques e Pereira, Lda.

TEXTOS

Fernando Melo

FOTOGRAFIA

Ana Almeida | Plim! Produções

com participação do Estúdio Peso e Pedro Baia

PARCEIRO



MUNICÍPIOS ADERENTES À ROTA DOS VINHOS DA BEIRA INTERIOR



COFINANCIADO





ROTA DOS VINHOS DA BEIRA INTERIOR

Solar do Vinho da Beira Interior
6300 - 710 Largo das Freiras
Guarda, Portugal

+351 271 224 129
rota@cvrbi.pt

vinhosdabeirainterior.pt