



## A Póvoa de Varzim aposta na Qualidade da Restauração

Desde sempre que o homem se guia por um bom cardápio. Comer bem é sinónimo de realização pessoal, um prazer dos deuses que move montanhas. Há localidades conhecidas pela sua boa mesa e há quem se desloque, bem longe, para desfrutar dum prato especial. Pode dizer-se que há regiões que aproveitam no seu plano de marketing a culinária tradicional para atrair visitantes e ainda outras que potenciam alguns dos seus restaurantes como trunfos turísticos.

A Póvoa de Varzim, longe de ser rica na sua cozinha tradicional, tem, no entanto, desde o início o século passado, boa fama na sua restauração. Alguns dos seus restaurantes eram procurados por companheiros-de-boa-mesa, quando preparavam pratos de peixe - com especial relevo para a "pescada à Poveira" - ou serviam rabanadas como sobremesa.

Com a concorrência turística, apertada fiscalização e a constante chegada de banhistas e forasteiros, a Câmara da Póvoa procura fazer da restauração um dos seus ex-libris da cidade. Não em quantidade, mas em qualidade. Para se firmar como estância balnear de sucesso, quer que os seus estabelecimentos de restauração primem pelas boas instalações, condições de higiene e limpeza, segurança, ementa variada e qualidade das refeições. Junte-se a tudo isso, como factor essencial, a "qualidade de atendimento", a confirmar o slogan municipal, *Póvoa de Varzim - Uma cidade que sorri*.

A pensar em todos estes predicados, a Câmara promoveu um concurso denominado "SELO MUNICIPAL DE QUALIDADE NA RESTAURAÇÃO". Um selo que, para além de conferir distinção aos estabelecimentos de restauração e bebidas, empresta prestígio à cidade da Póvoa. Para atribuição do "Selo de Qualidade - 2008" o Município desafiou os restaurantes poveiros a mostrar que reúnem as condições para satisfazer o turista estrangeiro ou nacional, "desde o atendimento às condições gerais de conservação e higiene das instalações, passando, naturalmente, pela apreciação da confecção dos pratos apresentados".

Foram catorze os restaurantes que ultrapassaram este desafio municipal de identificação dos estabelecimentos que se distinguem pela qualidade. Um concurso realizado este ano pela primeira vez e que se pretende repetir de dois em dois anos.

José Azevedo



Organização:  
Pelouro do Turismo da Câmara Municipal da Póvoa de Varzim  
Praça Marquês de Pombal  
4490 - 442 Póvoa de Varzim  
Tel: 252 298 120 / Fax: 252 617 872  
email: pturismo@cm-pvarzim.pt

Fotografia: Rui Sousa  
Design Gráfico: CMPV/Carlos Costa  
Impressão: Tipografia Camões

Tiragem: 2000 exemplares



***Em jeito de aperitivo...*** Aquilo a que, na vida de uma cidade, chamamos qualidade é, obviamente, a soma de muitos contributos parcelares: espaços públicos arranjados e limpos, áreas verdes usufruíveis, convidativos locais de repouso e de estadia, arruamentos pedonais e pistas cicláveis, uma ampla agenda cultural, uma diversa e qualificada oferta de serviços para o bem-estar e para o lazer... E, naturalmente e cada vez mais, um serviço de restauração cuja qualidade, no mínimo, corresponda às dos demais factores de valorização da cidade. Isto, obviamente, numa cidade que se pretenda globalmente qualificada. Porque há cidades que, sendo boas ou excelentes nalguns itens, são deficientes ou más em vários outros. E raras são as que, em todos eles, vão acima de uma razoável mediania. A Póvoa de Varzim, como é reconhecido em estudos promovidos por entidades de insuspeita idoneidade, é, globalmente, um dos locais com melhor qualidade de vida em todo o País. Sê-lo-á também na restauração?

É que há terras aonde se vai apenas pelo prazer de comer – um prazer tão ou mais legítimo que outro qualquer. Há terras que, filhas do mar como a nossa, se especializaram nesta fileira gastronómica. E há terras que, filhas do campo como a nossa, privilegiam ementas de origem rural. E há ainda terras que, tendo um pé na terra e outro no mar – como é, geneticamente, a nossa condição – têm uma diversa e abrangente oferta que, não sendo, em certo sentido, carne nem peixe, é, em bom rigor, ambas as coisas.

Será talvez esta híbrida situação – fruto, não só, da nossa comum e igual ligação ao mar e à terra, como também das particulares e históricas circunstâncias que fizeram da Póvoa de Varzim um pequeno microcosmos – será tudo isto que, favorecendo a afirmação de uma restauração multicultural, impediu a especialização de algum segmento. Mas o que esta circunstância não pode, em tempo algum – e, particularmente, neste, que é de uma globalização que veio para ficar, ou seja, de um tempo a que a Póvoa de Varzim chegou primeiro que a generalidade das terras vizinhas e concorrentes – é impedir que se conservem, como expressão de uma identidade cultural que é imprescindível no futuro, alguns pratos que são o melhor retrato da nossa mesa e da nossa hospitalidade.

Não é disso, obviamente, que se trata quando a Câmara, tantas vezes solicitada a indicar ou recomendar restaurantes, decide instituir um “Selo Municipal de Qualidade na Restauração”. Não estamos, de facto, a dizer se, neste ou naquele, se recomenda peixe ou carne, e este ou aquele prato em concreto. O que dizemos – e que o Selo Municipal garante – é que os restaurantes que o ostentam cumprem exigentes padrões de qualidade no que toca às condições gerais das instalações, à higiene e limpeza, à segurança, à qualidade do atendimento, à oferta da ementa e à confecção das refeições. É isto – que é muito – mas não é tudo. Nem será, porventura, o mais importante para quem procura, especificamente, este ou aquele paladar, só disponível onde, porventura, não pode entrar um olhar mais exigente sobre as instalações, ou um critério mais rigoroso quanto ao serviço. O que o município garante, com este Selo, é o que nos propõem reconhecidos peritos numa matéria que, sendo sensível, tem de ser acautelada. Admitimos que os critérios ponderados, valorizando porventura mais a sala do que a cozinha, não satisfarão plenamente alguns paladares. Mas não é esta garantia de qualidade o melhor condimento para que tudo saiba melhor? E não será este o caminho para que, em próxima avaliação, mais restaurantes possam associar-se, criando-se uma cultura global de qualidade que chegue, mais incisivamente, à essência do paladar?

***Façam o favor de se servir! Bom apetite!***

O casal proprietário está ligado à restauração há muitos anos, tendo passado por alguns restaurantes de renome. O «Cais» abriu há cerca de 12 anos, sendo um restaurante que investe na gastronomia tradicional, numa busca constante dos sabores mais caseiros.



**POSTA DE VITELA À CAIS (2 pessoas)**

**Ingredientes:** 550 gr. de vitela; 700 gr. de batata (especial para murro); 500 gr. de legumes (couve coração); 500 gr. de sal; alho cortado q.b.; 25 ml de azeite.

**Confeção:** Cozem-se os legumes e assam-se as batatas no forno durante 25 minutos com o sal. Quando estiverem assadas, dá-se um murro em cada uma. Grelha-se a carne. Numa travessa, coloca-se a carne ao meio e as batatas e os legumes dos lados. Espalha-se o alho cortado, muito pequeno, em cima da carne. Ferve-se o azeite e rega-se com o mesmo a carne e a guarnição.

**Rua da Caverneira 74, Póvoa de Varzim**  
**Tel.: 252 623 972**

**Horário:** 11h30 / 15h30 - 18h00 / 24h00  
**Dia de Folga:** Terça-feira

**Nº lugares:** 120  
**Valor Médio Refeição:** 15/20 €  
**Pagamento Automático:** Multibanco e cartões de crédito (excepto American Express)

**Especialidades da Casa:** Espetadas de Lulas com gambas, Bacalhau à Cais, Bife à Cais, Pescada à Poveira.



**DAHLIA**

Miguel Camões abriu este restaurante em Janeiro de 2007 com o objectivo de preencher uma lacuna que existia na cidade. Aposta na modernidade, tendo como principal referência a qualidade dos produtos tipicamente portugueses e associa um design de inspiração cosmopolita ao profissionalismo e simpatia da equipa.



#### **COSTELINHAS DE BORREGO C/ MOLHO**

**Ingredientes:** 500g de costelinhas de borrego; 1/2 l vinho tinto ; 2 folhas de louro; 2 dentes de alho; sal q.b.; pimenta preta q.b.; 200 ml de demi glace; 10 castanhas; 30 ml de natas; 50 ml vinho do porto.

**Confeção:** Marinar as costelinhas de borrego com o vinho tinto, folhas de louro, dentes de alho, sal e pimenta preta. Marinar mais ou menos 2 horas. De seguida, grelhar as costelinhas de borrego e reservar. Reduzir o vinho do porto e acrescentar as castanhas. Colocar o demiglace, deixar reduzir e somar as natas. Pode ser acompanhado com legumes salteados e batata ponte nova.

**Av. Repatriamento dos Poveiros, P. Varzim**  
**Tel.: 252 632 014**

**Horário:** 12h00/15h00 - 19h30/23h00  
até 24h00 (6ª, Sáb. e vésperas de feriado)  
**Dia de Folga:** Domingo

**Nº de lugares:** 66  
**Preço médio de refeição:** 25 €  
**Pagamento automático:** Multibanco e Cartões de crédito  
**Zona de Fumadores**

**Especialidades da casa:** Bacalhau com gambas em pasta de queijo; Folhado de caça com puré de maçã; Mil folhas de frutos silvestres.



José Barroso tem uma larga experiência no sector da restauração. Em 1975 arriscou estabelecer-se por conta própria e desde aí tem assumido a gerência de vários estabelecimentos. Abriu o Restaurante Franganito II em 1999 e, apostando nos grelhados, não deixa de apresentar uma grande variedade de opções.



#### **BACALHAU COM BROA (2 pessoas)**

**Ingredientes:** 500 gr. de bacalhau demolidado, em posta; 8 batatas pequenas; 6 dentes de alho; 200 gr. de broa de milho; 25 dl azeite; 100 gr. de bacon; 4/5 azeitonas; pimento vermelho (conserva); 1 laranja; 1 ramo de salsa.

**Confeção:** Frita-se o bacalhau em azeite a uma temperatura de cerca de 160º deixando-se dourar de ambos os lados. Entretanto cozem-se as batatas com casca mas de forma a deixar cozer muito (entre 10 a 15 minutos) retira-se da água e aplica-se a cada uma delas um murro de forma a abrir a casca. Vão acabar de cozer num tacho onde se colocam os 6 dentes de alho com casca e azeite (aproximadamente 25 dl.). Deixa-se a batata apurar entre 5 a 10 minutos e junta-se a cõdea da broa cortada em bocados (para a decoração final do prato) e deixa-se alourar um pouco. Num tabuleiro de ir ao forno dispõem-se as postas de bacalhau, as batatas à volta, o miolo da broa esfarelado a cobrir o bacalhau, colocam-se 2 e 3 fatias de bacon por cima e leva-se ao forno a cerca de 160 a 180º para gratinar durante uns 5 minutos.

Retira-se do forno, dispõem-se os bocados da cõdea da broa, rega-se com o azeite que serviu para alourar as batatas e a broa e decora-se com uma rodela de laranja, 4 tiras de pimento vermelho, 4 a 5 azeitonas e um raminho de salsa.

**Rua Gomes de Amorim 1997, Aver-o-Mar**  
**Tel.: 252 612 069**

**Horário:** 11h00 / 15h00 - 17h30 / 22h45  
**Dia de Folga:** Terça-feira (excepto Agosto)

**Nº Lugares:** 72  
**Valor médio da refeição:** 10/12,00 €  
**Pagamento automático:** Multibanco e cartões de crédito  
**Parque de estacionamento próprio**

**Especialidades da casa:** Nacos de Lombo de Boi; Misto de Carne (grelhado); Bacalhau com broa.



Artur Barroso está ligado à restauração por tradição familiar. Assumiu, em 2007, a gerência deste estabelecimento dividido em 2 pisos, situado em plena zona comercial da cidade. Aposta na oferta de pratos de referência sem descuidar a qualidade de serviço e a simpatia no atendimento.



#### **ARROZ DE PATO (6 pessoas)**

**Ingredientes:** 1 pato (cerca de 3 kg); 500 gr. de arroz estufado; 250 gr de presunto; 1 chouriço de carne; 1/2 orelha de porco; 1 ramo de salsa; 1 limão; sal qb; pimenta qb; 1 cravinho.

**Confeção:** Arranja-se o pato retirando-lhe as gorduras. Coloca-se numa panela com água, sal, pimenta, o presunto, o chouriço, a salsa, o cravinho e deixa-se cozer bem (numa panela de pressão precisa de 15 a 20 minutos). Quando as carnes estiverem cozinhadas retiram-se da panela e deixa-se arrefecer o caldo. Entretanto desfia-se o pato, corta-se o presunto e a orelheira em bocados e o chouriço às rodelas. Com uma colher tira-se o excedente de gordura que se forma à superfície e cõa-se o caldo, levando-o novamente ao lume.

Depois de lavar e escorrer o arroz acrescenta-se ao caldo quando este estiver a ferver (numa proporção de 2 medidas de calda para 1 de arroz). Rectificam-se os temperos e junta-se o sumo de limão. Deixa-se o arroz abrir um pouco (não pode ficar completamente cozido) e muda-se para uma assadeira, levando-se ao forno bem quente (cerca de 200 graus). Quando o caldo estiver desaparecido junta-se o pato desfiado e deixa-se o arroz acabar de cozer. Por fim dispõe-se o presunto, a orelheira e o chouriço já partidos e serve-se bem quente.

**Rua José Malgueira 6, Póvoa de Varzim**  
**Tel.: 252 615 243**

**Horário:** 10h00 / 15h00 - 17h30 / 22h30  
**Dia de Folga:** Terça-feira

**Nº lugares:** 44  
**Valor médio da refeição:** 10/15 €  
**Pagamento Automático:** Multibanco e Cartões de Crédito

**Especialidades da Casa:** Frango no Churrasco, Pratos de Bacalhau, Arroz de Pato.





O Grande Hotel da Póvoa dispõe de espaços de restauração e convívio únicos. No restaurante pode deliciar-se com a originalidade dos pratos poveiros. No bar pode desfrutar de uma panorâmica privilegiada.



#### **PESCADA À POVEIRA (Para 10 pessoas)**

**Ingredientes:** Pescada; 1 folha de louro; 2 kg de batatas; 2 molhos grelos; 10 ovos; 7,5 dl de azeite; 2 cebolas; 1 colher de chá de colorau doce; Sal; 1 pão cacete; 2 colheres sopa vinagre; camarão (para decorar).

**Confeção:** Depois de escamada e lavada corta-se a pescada em postas com 5 cm de espessura. Tempera-se com sal e deixa-se ficar assim durante algumas horas. Em seguida, lava-se a pescada e deixa-se ficar em água fria enquanto se leva ao lume um tacho com água. Assim que esta água ferver introduz-se o peixe com uma folha de louro. Deixa-se levantar fervura novamente que se quebra juntando um pouco de água fria. Deixa-se então cozer a pescada durante alguns minutos (depende da espessura). Tiram-se as postas cuidadosamente com uma escumadeira para não se desfazerem. Entretanto, têm-se cozido as batatas, os grelos e os ovos e cortado o pão em fatias (não tendo cacete pode ser pão seco) e preparado o molho fervido que se faz como segue: deita-se a cebola picada num tachinho com o azeite e o colorau. Deixa-se ferver um pouco e adiciona-se o vinagre. Tempera-se com sal e pimenta. Dispõem-se as fatias de pão no fundo de uma frigideira de louça. Rega-se com um pouco do molho e colocam-se por cima as postas de pescada, as batatas, os grelos e os ovos cortados às rodelas. Cobre-se tudo com o molho fervido.

**Decoração:** Depois de pronto tapa-se a frigideira com uma outra, e envolve-se com um pano branco, atando as 2 pontas com um nó e sobrepondo as outras 2 pontas com outro nó. Coloca-se este sobre um prato ladeiro e está pronto a servir.

**Largo do Passeio Alegre 20, P. de Varzim**  
**Tel.: 252 290 400**

**Horário:** 12h30 / 15h00 - 19h30 / 22h30  
**Dia de Folga:** Aberto todos os dias

**Nº de lugares:** 60  
**Preço médio de refeição:** 25 €  
**Pagamento automático:** Multibanco e Cartões de crédito  
**Esplanada** (em Agosto)

**Especialidades da casa:** Pescada à Poveira, Espetada de Lulas com Gambas e Porco com Amêndoa.



Sérgio Caseiro começou a trabalhar na restauração com 16 anos e sempre teve um especial apreço pela gastronomia tradicional portuguesa. Em 2007 surgiu a oportunidade de assumir a gerência deste estabelecimento, procurando manter a linha de rumo que o mesmo mantinha e que lhe tem valido a referência em vários guias gastronómicos.



#### **BACALHAU À LAPA**

**Ingredientes:** 2 postas de bacalhau asa branca (congelado ou fresco); 4 batatas cortadas às rodelas, para fritar; 2 cebolas médias; 4 dentes de alho; 1 tomate maduro; 1 pimento verde pequeno; maionese qb; uma folha de loureiro; um ramo de salsa; farinha de trigo qb; vinho branco qb (+ 20 cl); uma pitada de sal; uma colher de sopa de colorau; azeite qb.

**Confeção:** Descascam-se os alhos e colocam-se num copo. Cobrem-se com azeite e aplica-se a varinha mágica até ralar bem. Vira-se a mistura num tacho e juntam-se as cebolas cortadas em meia lua, sal, loureiro, colorau, vinho branco e, se necessário, acrescenta-se um pouco mais de azeite até cobrir a cebola. Põe-se o tacho ao lume e deixa-se ferver até a cebola ficar translúcida.

Entretanto coloca-se no fogão uma fritadeira com óleo abundante. Passa-se o bacalhau por farinha e sacode-se o excedente. Vai a fritar quando o óleo estiver bem quente (se o óleo cobrir bem o bacalhau não é necessário vira-lo). Retiram-se as postas quando estão douradinhas e colocam-se num recipiente que possa ir ao forno, deixando nos lados o espaço necessário para colocar as batatas fritas. Rega-se com o molho de cebolada, cobre-se com maionese e salpica-se com o tomate e o pimento picados finamente. Leva-se ao forno o tempo necessário para gratinar.

Nesse espaço de tempo fritam-se as batatas. Retirado o bacalhau do forno acrescentam-se as batatas fritas nas zonas deixadas livres e decora-se com um ramo de salsa. Vai à mesa em suporte próprio.

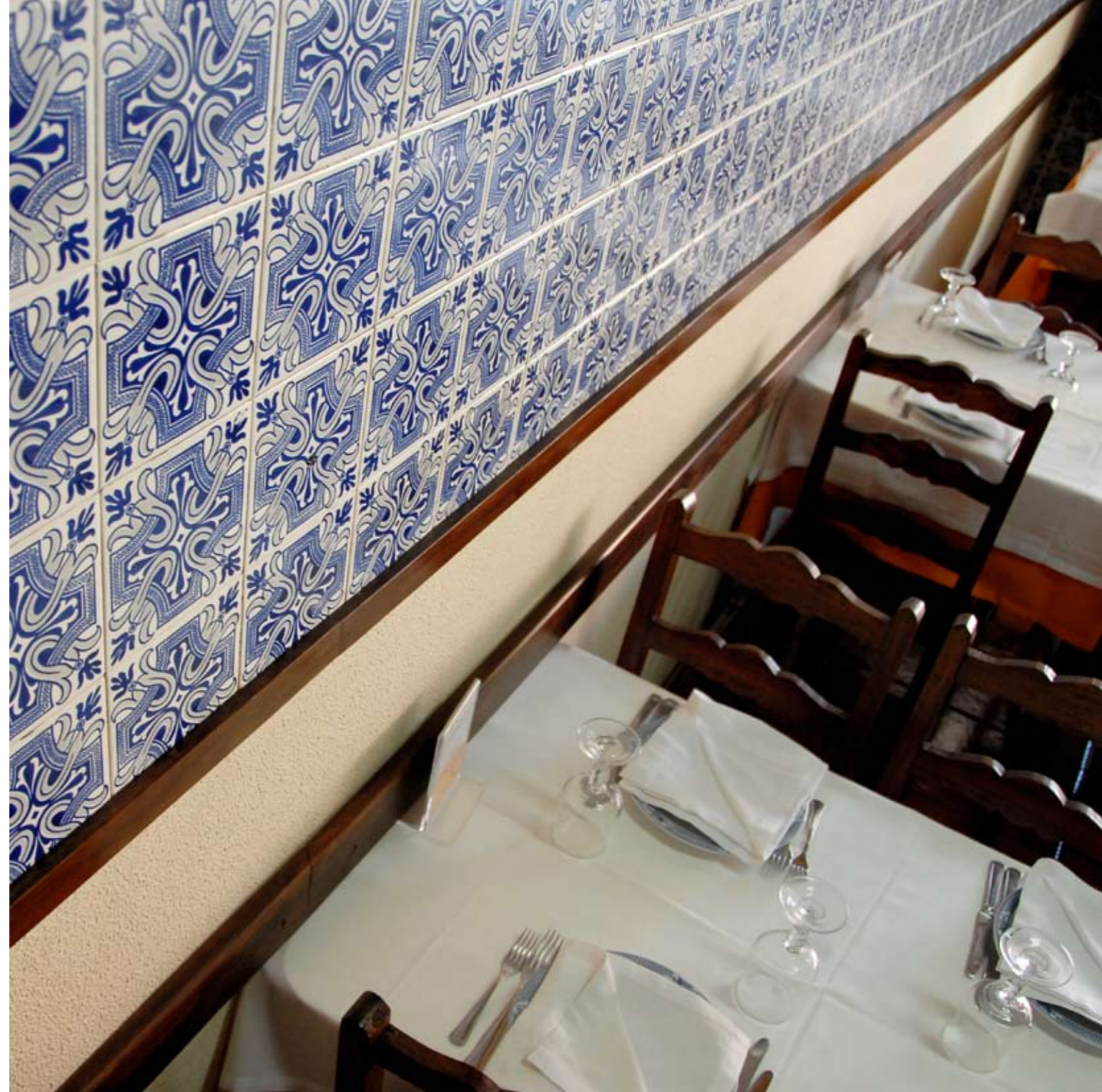
Acompanha-se com vinho verde branco, bem fresco.

**Largo António Nobre 113, Póvoa de Varzim**  
**Tel.: 252 620 729**

**Horário:** 12h00 / 15h00 - 19h00 / 22h30  
**Dia de Folga:** Segunda-feira  
(Agosto - Aberto todos os dias)

**Nº Lugares:** 86  
**Preço Médio Refeição:** 10/15 €  
**Pagamento Automático:** Multibanco, Visa

**Especialidades da Casa:** Costelinha na Brasa,  
Arroz de Pato, Bacalhau à Lapa.



## O NOSSO CAFÉ

Estabelecimento explorado por uma Sociedade constituída em 1992. Sofreu obras de ampliação em 1996 contando com duas salas distintas, assumindo numa delas a decoração que é característica das casas “Bodegão”, espalhadas já por vários shoppings no norte do país e que é marca registada do sócio gerente António Nunes.



### **DOCE DA SOGRA (6 pessoas)**

**Ingredientes:** 6 ovos; 1 lata de leite condensado; 1 medida e 1/2 de água (usando como medida a lata de leite condensado); bolacha Maria ralada; açúcar q.b.; 1 pacote de natas (para bater) pequeno.

**Confeção:** Coloque num tacho o leite condensado, a medida e 1/2 de água e 6 gemas. Leve ao lume mexendo sempre e quando começar a engrossar, desligue o lume e mexa durante mais algum tempo. Coloque o preparado numa tigela e deixe arrefecer. Depois de frio, coloque uma camada de bolacha Maria ralada da altura de um dedo.

Bata as natas com umas gotas de limão até engrossarem.

Bata as 6 claras em castelo e junte-lhe açúcar até ficar em ponto de suspiro. Envolve mexendo lentamente as claras batidas e as natas e coloque o preparado por cima da bolacha Maria, polvilhando com amêndoa ralada.

Deve ser consumido fresco.

Rua Ramalho Ortigão, nº 119, r/c, P. de Varzim  
Tel.: 252 684 920  
e-mail: [nossocafe@sapo.pt](mailto:nossocafe@sapo.pt)

**Horário:** 10h00 / 02h00  
**Dia de Folga:** Terça-feira

**Nº lugares:** 150  
**Valor Médio Refeição:** 17/20 €  
**Pagamento Automático:** Multibanco

**Especialidades da casa:** Arroz de Pato à Moda Antiga; Arroz de Tamboril; Naco de Carne à Nosso Café; Medalhões de Vitela na sertã com gambas.





Américo Alves tem uma longa experiência neste sector. É uma profissão ditada pela paixão e pelo desejo de fazer o cliente “sentir-se em casa”. Em 2003 abriu este estabelecimento onde aposta, essencialmente, na oferta de peixe fresco do mar de grande qualidade e de bom marisco das nossas águas.



**Rua António Graça 31, Póvoa de Varzim**  
**Tel.: 252 619 531**

**Horário:** 12h00 / 15h00 - 19h30 / 22h30  
**Dia de Folga:** 3ª feira

**Nº de Lugares:** 34  
**Preço Médio Refeição:** 25 €  
**Pagamento Automático:** Multibanco e cartões de crédito  
**Esplanada**

**Especialidades da Casa:** Arroz de Peixe (linguado; cherne; e outros peixes de mar); Peixe na Brasa com arroz malandrinho; Paella Barroca; Filet Mignôn.

#### **PAELLA BARROCA (4 pessoas)**

**Ingredientes:** 1 cebola média; 1/2 pimento verde; 2 dentes de alho bem picadinho; azeite qb; molho inglês; 150 gr. bifeinhos de frango picados; 300 gr. lulas limpas; 300 gr. camarão descascado; 100 gr amêijoia preta com casca; 320 gr. arroz carolino; 1 l. de caldo de aves (Frango desossado a ferver em 2 litros de água até reduzir a metade); sal qb; açafraão qb; 4 gambas; 4 mexilhões com meia concha; 20 gr. ervilhas (conserva); tiras de pimento vermelhos (conserva); salsa qb; azeite extra-virgem qb.

**Confecção:** Picam-se a cebola, os dentes de alho e o pimento e colocam-se na paelleira, juntamente com azeite. Deixam-se estalar os legumes mas sem queimar. Acrescenta-se o frango cortado aos pedacinhos, as lulas bem limpas e picadas, o camarão, a amêijoia e acrescenta-se um toque de molho inglês e sal (em alternativa pode usar um cubo de caldo de galinha). Quando começar a ferver junta-se o arroz, um litro de caldo de aves a ferver, o açafraão e mexe-se bem. Dispõem-se os 4 mexilhões de meia concha e as 4 gambas de forma decorativa, cobre-se com papel de alumínio e leva-se ao forno a 180 graus durante cerca de 15 minutos, até o arroz ficar seco. Retira-se do forno, decora-se com salsa picada, tiras de pimentos vermelho, ervilhas e rega-se com um fio de azeite extra-virgem. Vai à mesa na paelleira e acompanha com um bom vinho branco alentejano.



SANTO  
ANDRÉ

Celeste Correia e Raimundo Tapa têm uma longa experiência no sector da restauração. Em 1999 abriram este estabelecimento que beneficia de um enquadramento calmo e oferece um ambiente familiar. Centram a sua preocupação na qualidade dos produtos e apostam numa cozinha de raiz tradicional portuguesa.



#### **BACALHAU À SANTO ANDRÉ (4 pessoas)**

**Ingredientes:** 4 postas de bacalhau demolhado; 1,5 kg de batatas; óleo para fritar; 5 cebolas médias; 100 gr. de alho; 0,5 l de azeite; 1 pimento; 1 tomate maduro; pimenta qb; sal qb; vinho branco qb.

**Confeção:** Põe-se metade do azeite numa caçarola com as cebolas cortadas em meia lua e os alhos picados. Deixa-se refogar até a cebola ficar translúcida, sendo esse o momento para acrescentar o pimento às tiras e o tomate pelado cortado aos bocados. Refresca-se com vinho branco e tempera-se a gosto com sal e pimenta.

Numa frigideira coloca-se o restante azeite, deixa-se aquecer bem e coloca-se o bacalhau a corar nos dois lados. Num recipiente de ir ao forno coloca-se uma camada de cebolada, as postas de bacalhau e por cima nova camada de cebolada. Leva-se ao forno durante 15 minutos a cerca de 200/250 °. Entretanto descascam-se as batatas, cortam-se às rodelas e fritam-se em óleo a cerca de 160°. O bacalhau vai à mesa com as batatas e salada a gosto.

**Rua Santo André de Baixo, 867, Aguçadoura**  
**Tel.: 968718 091 / 960 333 070**

**Horário:** 10h00 / 15h00 - 19h00 / 22h00  
**Dia de Folga:** Terça-feira à noite e Quarta-feira

**Nº lugares:** 36  
**Valor médio refeição:** 10 €  
**Pagamento automático:** Multibanco

**Especialidades da Casa:** Bacalhau à Santo André; Polvo à lagareiro; Lombinhos de porco à chefe.





O Restaurante S. Félix, integrado na Estalagem S. Félix Parque, é caracterizado pela magnífica vista panorâmica e pela simplicidade e elegância da sua decoração. A Cozinha situa-se entre os reconhecidos pratos de Cozinha Internacional, não esquecendo a gastronomia típica portuguesa, nomeadamente aos Domingos, em que também oferece um variado buffet de Entradas e Sobremesas.



#### **BACALHAU COM BECHEMEL AU GRATIN (1 pessoa)**

**Ingredientes:** 150 gr. de bacalhau; 100 gr. de batata; 40 gr. de cenoura; 50 gr. de cebola; 100 gr. de natas; 100 gr. de farinha; 50 gr. de azeite; 200 gr. de leite; condimentos qb.

**Confeção:** Coze-se o bacalhau durante 15 minutos, retiram-se as peles e as espinhas. Descascam-se as batatas, cortam-se em forma de meias luas pequenas e fritam-se em 10 minutos. Descascam-se as cenouras, raspam-se e leva-se a cozer. Cortam-se as cebolas em meia-lua, pica-se um pouco de alho e vai ao lume com azeite a alourar ligeiramente. Junta-se o bacalhau, as batatas e a cenoura.

Entretanto faz-se um bechamel com farinha, margarina, leite e água de cozer o bacalhau. Batem-se as natas e deixa-se cozer tudo cerca de 10 minutos.

Põe-se o bacalhau numa travessa alta com uma camada de bechamel por cima e vai gratinar até ficar alourado.

**Nota:** Esta receita pode ser adaptada para a quantidade de pessoas que se desejar bastando para tal multiplicar os ingredientes.

**Monte de S.Félix, Laúndos**  
**Tel.: 252 607 176**

**Horário:** 12h30 / 15h00 - 19h30 / 22h00  
**Dia de Folga:** Aberto todos os dias

**Nº Lugares:** 48  
**Valor médio de refeição:** 20 / 25 €  
**Pagamento automático:** Multibanco e Cartões de crédito  
**Esplanada**  
**Parque privado**

**Especialidades da Casa:** Bacalhau à S. Félix,  
Polvo à lagareiro, Lombinhos de porco à chefe.



TÁXI

Foi a larga experiência no sector da restauração de Rosa Ferreira que levou o marido a embarcar no desafio de mudar de profissão e, em Setembro de 2007, assumiram a gerência deste estabelecimento situado na zona central da cidade. A formação específica deu-lhes as bases para garantir um serviço de qualidade, sendo a cozinha tradicional portuguesa a referência gastronómica da casa.



#### **COELHO RECHEADO ASSADO NO FORNO (4 pessoas)**

**Ingredientes:** 1 coelho com cerca de 1,5 kg; 150 gr. de carne de vaca picada; 150 gr. de carne de porco picada; 1 chouriço crioulo picado; 1 chouriço de carne picado; 100 gr. de delícias do mar; 100 gr. de camarão cozido; 3 cebolas médias; 2/3 dentes de alho picados; salsa picada qb; polpa de tomate qb; vinho branco qb; 1 piri-piri; azeite qb.

**Confeção:** Num tacho, põe-se 1 cebola e os alhos picados a alourar em azeite, acrescentam-se as carnes e os chouriços picados e deixa-se apurar um pouco. Refresca-se com vinho branco e adiciona-se polpa de tomate. Deixa-se refogar cerca de 25 minutos e acrescentam-se os mariscos deixando cozer mais 5 minutos. Recheia-se o coelho e cose-se a barriga com fio de culinária. Coloca-se este numa assadeira formando uma cama com as cebolas às rodelas e deixando algumas para dispor por cima do coelho, juntamente com polpa de tomate, vinho branco, alho e salsa. Vai ao forno a cerca de 200 graus durante aproximadamente 1h30 minutos. Deve ficar tostadinho e vai à mesa acompanhado de batata assada e arroz.

**Praça do Almada 39 r/c, Póvoa de Varzim**  
**Tel.: 968 681 456**

**Horário:** 7h00 / 24h00  
**Dia de Folga:** Sábado

**Nº lugares:** 39  
**Valor médio da refeição:** 10 €

**Especialidades da casa:** Coelho Recheado Assado no Forno, Bacalhau à Táxi, Vitela Assada no Forno, Antonitos (doce).



O Restaurante Tourygalo é explorado pela firma J. Gomes Pereira, Lda, e tem vindo a sofrer várias remodelações a nível de instalações e de qualidade de serviço. A apresentação de pratos grelhados de carne e de peixe é a principal aposta da casa, sendo um restaurante de referência neste segmento.



#### **MISTO DE POLVO E LULAS (2 pessoas)**

**Ingredientes:** 150 gr. de polvo cozido; 300 gr. de lulas limpas; 400 gr. batatas pequenas; legumes a gosto (grelas, pencas, cenouras, macedónia); dentes de alho qb; azeite qb; sal qb.

**Confeção:** Cozem-se as batatas, escorrem-se e levam-se ao forno salpicadas com sal. Ao lado cozem-se também os legumes e escorrem-se bem. Salpica-se o polvo e as lulas com sal grosso e leva-se a grelhar ao ponto. Quando as batatas estiverem tostadinhas retiram-se do forno e aplica-se a cada uma um murro de forma a que a pele rebente. Entretanto, numa sertã com azeite e alho picado salteiam-se os legumes. Numa travessa dispõe-se o polvo, as lulas, as batatas e os legumes, polvilha-se com alho picado e rega-se com azeite.

**Rua Gomes de Amorim 187, Póvoa de Varzim**  
**Tel.: 252 681 867**

**Horário:** 12h00 - 23h00  
**Dia de Folga:** Aberto todos os dias

**Nº Lugares:** 240  
**Valor Médio da Refeição:** 15 €  
**Pagamento Automático:** Multibanco e cartões de crédito  
**Zona de Fumadores**  
**Parque de Estacionamento próprio**

**Especialidades da casa:** Polvo à Tourygalo;  
Misto de Polvo e Lulas; Frango à Tourygalo;  
Costeleta à Tourygalo.



Este estabelecimento surgiu no contexto de uma Sociedade constituída em 1991 por três profissionais do ramo da restauração, facto que deu origem à denominação comercial do mesmo. Dispõe de três salas, uma delas reservada a eventos (até 60 pessoas) e apresenta uma oferta gastronómica com inspiração variada.



**ARROZ DO MAR (três sabores) (2 pessoas)**

**Ingredientes:** 500 gr. de tamboril; 350 gr. de amêijoia preta com casca (macha); 350 gr de camarão médio descascados; +/- 150 gr. de arroz agulha extra longo; 2 cebolas médias; 1 pimento verde; 1 pimento vermelho; 3 tomates maduros; 50 gr. de preparado de marisco; azeite qb; brandi qb; 2 dentes de alho; salsa qb; sal qb.

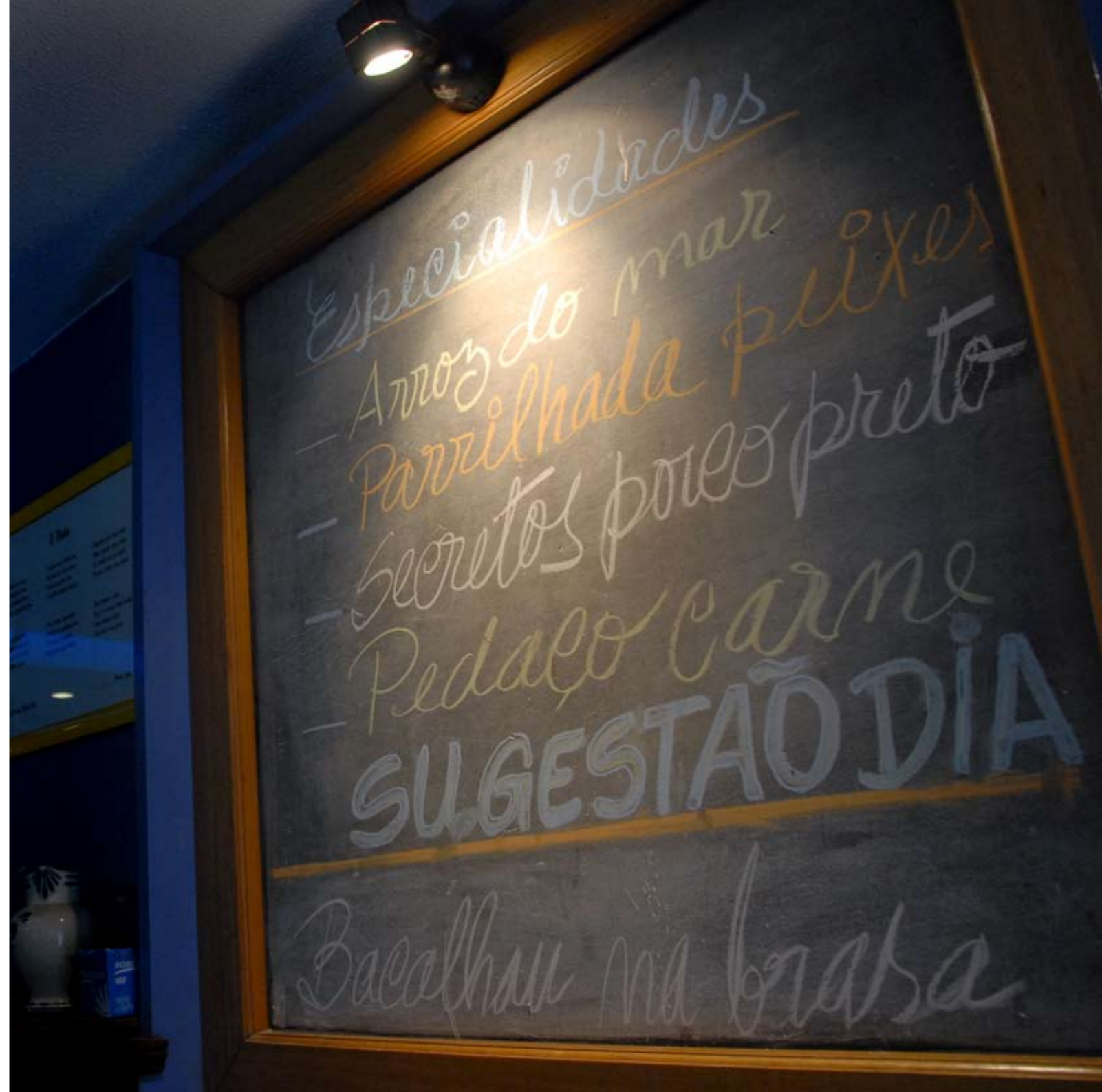
**Confeção:** Num tacho faz-se um puxado com azeite e cebola ao qual se acrescentam os pimentos e os tomates cortados. Junta-se o preparado de marisco, o camarão, os dentes de alho descascados, a salsa e o sal. Depois de tudo bem cozido passa-se pela varinha mágica e em seguida por um coador chinês. Nesta calda, à qual se acrescenta a água necessária para garantir uma proporção de 2 medidas de água para 1 medida de arroz, põe-se a cozer o arroz e o tamboril numa primeira fase e cerca 10 minutos depois os camarões descascados e a amêijoia preta, num total aproximado de 15 minutos de cozedura. Decora-se com salsa picada e vai a servir bem quente acompanhado com vinho maduro branco seco.

**Rua Manuel Mascote 42, Aver-o-Mar**  
**Tel.: 252 681 474**

**Horário:** 12h00 / 23h00  
**Dia de Folga:** Quarta-feira (excepto feriados)

**Nº Lugares:** 166  
**Valor médio de refeição:** 15/20 €  
**Pagamento automático:** Multibanco e cartões de crédito (excepto American Express)  
**Parque privativo**

**Especialidades da casa:** Arroz do mar (três sabores); Espetada de Tamboril; Pedaco de Carne com Feijão Preto; Secretos de Porco Preto.





Armando Braga começou cedo a trabalhar no sector da restauração. Veio para a Póvoa de Varzim em 1975 e após ter acumulado uma larga experiência decidiu, em 1993, abrir este estabelecimento. Foi apostando na formação e no incremento da qualidade do serviço fazendo do peixe e dos mariscos frescos da nossa costa os pratos de referência da casa.



**Rua da Areeira 257, Aver-o-Mar**  
**Tel.: 252 616 216**

**Horário:** 12h00 / 15h00 - 19h00 / 22h45  
**Dia de Folga:** Terça-feira

**Nº de Lugares:** 55  
**Valor médio da refeição:** 15/20 €  
**Pagamento Automático:** Multibanco e Cartões de crédito

**Especialidade da casa:** Marisco da Costa; Peixe da Costa Grelhado; Bacalhau à Veromar; Carne de Porco à Alentejana.

#### **ARROZ DE MARISCO**

**Ingredientes:** Arroz (100 gr. por pessoa); Calda de peixe e marisco (partes de peixe e marisco segundo a disponibilidade / cebola / azeite / alho / colorau / loureiro / salsa / sal / piri-piri); Marisco da costa (camarão; lavagante); Mexilhão; Berbigão; Amêijoia; Delícias do mar.

**Confeção:** Prepara-se a calda de peixe e marisco refogando a cebola e alho em azeite, acrescentando-se os condimentos indicados e a água necessária para cozer os bocados de peixe e marisco. Deixa-se ferver cerca de meia hora para engrossar e cõa-se esta calda que é reservada para o arroz.

Num tacho com água e sal cozem-se os vários mariscos frescos <sup>(1)</sup>, segundo a ordem de rigidez, sendo alguns descascados e preparados para decorar a travessa.

Num tacho coloca-se a quantidade da calda de peixe e marisco que for necessária para o arroz pretendido, e, quando levantar fervura, acrescenta-se o arroz. Compõe a travessa colocando os mariscos cozidos por cima do arroz.

<sup>(1)</sup> Se utilizar mariscos congelados, como berbigão, mexilhão, amêijoia, leve-os a cozer congelados e crus, sendo colocados na calda antes do arroz e deixando somente que a calda recupere a fervura.

