

Gastronomia e Vinhos

GASTRONOMIE ET VINS

ALGARVE • PORTIMÃO

Sul todo o ano.
Le Sud du Portugal toute l'année.



www.visitportimao.com



ÍNDICE

Portimão

A Zona Ribeirinha

Entre as Duas Pontes

Largo da Barca

A Rua Direita

Os Petiscos e as Conservas

A Doçaria

Restaurantes

Praia da Rocha

De Dia

De Noite

Restaurantes na Praia da Rocha

Bares na Praia da Rocha

Alvor

Restaurantes em Alvor

Prainha

Restaurantes na Prainha

Mexilhoeira Grande

Comeres do Barrocal

Os Vinhos do Concelho

SOMMAIRE

Portimão

La Promenade « Ribeirinha »

Entre les Deux Ponts

Place Largo da Barca

La Rue « Rua Direita »

Les Apéritifs et les Conserveries

Les Gâteaux

Restaurants

Praia da Rocha

De Jour

De Nuit

Restaurants sur la Praia da Rocha

Bars sur la Praia da Rocha

Alvor

Restaurants à Alvor

Prainha

Restaurants à Prainha

Mexilhoeira Grande

Saveurs du Barrocal

Les vins de la commune

Pedro Cruz Gomes é engenheiro civil de formação, com uma pós-graduação em História da Arte e um mestrado em Ciências Gastronómicas, baseando a sua visão do mundo na conjugação das diversas perspetivas com que estas áreas o traduzem. “Paixão” será talvez a palavra que melhor define a sua relação com a gastronomia e os vinhos, a que se junta a ligação, com idêntica intensidade, à escrita. Resultado desse casamento, o seu primeiro livro, “Lisboa, gastronomia de uma cidade”, está prestes a ser publicado.

Blogger desde 2003, inicia em 2010 o blog “Gastrossexual”. Heterogéneo, algumas vezes heterodoxo, muitas vezes irreverente, nele se podem encontrar tanto textos de crítica de restaurantes como de análise histórica, geográfica ou cultural da gastronomia. Partilhar descobertas e emoções, informar e divertir, porque **o prazer escreve-se à mesa.**

Pedro Cruz Gomes est ingénieur civil de formation, avec un diplôme de troisième cycle en histoire de l'art et un master en sciences gastronomiques, basant sa vision du monde sur le mariage de différentes perspectives issues de ces matières. « Passion » est sans doute le mot qui définit le mieux sa relation avec la gastronomie et les vins, à laquelle s'ajoute, avec la même intensité, sa passion pour l'écriture. Comme résultat de ce mariage, son premier livre « Lisboa, gastronomia de uma cidade » (Lisbonne, gastronomie d'une ville) est sur le point d'être publié.

Blogueur depuis 2003, il débute le blog « Gastrossexual » en 2010. Hétérogène, quelques fois hétérodoxe, très souvent désinvolte, ce blog regorge de critiques de restaurants mais aussi d'analyses historiques, géographiques ou culturelles de la gastronomie. Partager des émotions et des découvertes, informer et divertir, parce que le plaisir s'écrit à table.

Visite o/Visitez le blog: www.gastrossexual.blogspot.pt



Roteiro de Parcours de



Pedro Cruz Gomes

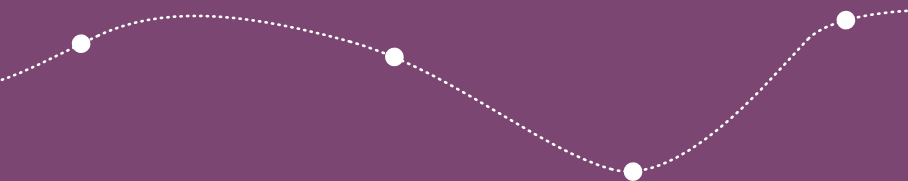
Gastronauta ávido, aporto a Portimão com a intenção expressa de lhe descobrir os sabores. Sinto-me como os antigos que, utilizando o caminho mediterrânico, demandaram o seu porto em busca das riquezas agrícolas nele mercandadas, retiradas às águas, arrancadas ao solo, subtraídas aos bosques: peixes e marisco, hortícolas e frutas, a caça. Fenícios, gregos, cartagineses, romanos, árabes, todos os atores das civilizações que se foram sucedendo no comando do mundo, que o foram alargando, por aqui estiveram e daqui levaram eco do que hoje procuro desvendar. O que se come em Portimão-cidade e no restante território concelhio, que preparações nos tornarão os dias mais consistentes e as memórias mais felizes, o que levar na bagagem para, em casa, recriar estes dias de solar abandono, de repouso, de recarga? Se ao viajar nos encontramos, se conhecendo o outro melhor nos conhecemos, é à sua mesa que esta viagem começa. Repouse então a toalha sobre a mesa e, sobre ela o prato e o copo se enchem de vida nova.

Gastronome avide, je suis arrivé à Portimão avec la ferme intention de découvrir les saveurs qui s'y trouvent. Je me sens comme les anciens qui, en empruntant la Méditerranée, entraient dans le port à la recherche des richesses agricoles que l'on y marchandait, retirées de l'eau, arrachées du sol, enlevées des forêts : les poissons et les fruits de mer, les produits horticoles et les fruits, le gibier. Les phéniciens, les grecs, les carthaginois, les romains, les arabes, toutes les civilisations qui se sont succédé pour diriger le monde et qui l'ont agrandi, sont passées par ici et ont emporté l'écho de ce que je souhaite révéler aujourd'hui. Qu'est ce que l'on mange dans la ville de Portimão et sur le reste du territoire de la commune, quelles préparations nous ont rendu les jours plus agréables et les souvenirs plus heureux, que faut-il ramener dans ses bagages pour recréer chez soi ces jours d'abandon au soleil, de repos et de détente ? Si c'est en voyageant que l'on se découvre soi-même, si c'est en apprenant à connaître les autres que nous nous connaissons mieux, alors c'est à table que ce voyage commence. Posez la nappe sur la table et sur celle-ci, les assiettes et les verres se remplissent d'une vie nouvelle.



“Sinto-me como os antigos...”

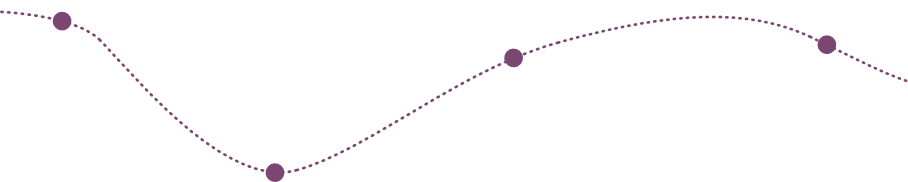
“Je me sens comme les anciens...”



*“A boa Sardinha no pão
come-se em Portimão.”*



Portimão



“Um mundo de fumo e de aromas da
grelha que ainda sobrevive...”

“Un monde de fumée et de senteurs
de grill qui existe encore...”





A Zona Ribeirinha

La Promenade

« Ribeirinha »

Gastronomicamente, guarda a cidade uma memória grande da azáfama que rodeava o antigo porto de pesca e da profusão de locais de comer tradicionais que foram crescendo para servir os trabalhadores, atraindo de seguida, pela qualidade do pescado e pela arte de quem o cozinhava, um crescente número de apreciadores. Um mundo de fumo e de aromas da grelha que ainda sobrevive – mais modernizado, com melhores condições de conforto – em dois núcleos que albergam um conjunto de restaurantes com propostas muito interessantes e que, em paralelo com o prazer da degustação, permitem um retorno à boa tradição culinária.

Gastronomiquement parlant, la ville garde un grand souvenir de l'agitation qui régnait dans l'ancien port de pêche et du nombre d'endroits où déguster une cuisine traditionnelle qui ne faisait qu'augmenter pour servir les travailleurs, attirant par la suite un nombre croissant d'amateurs de cette cuisine grâce à la qualité du poisson et l'art de le cuisiner. Un monde de fumée et de senteurs de grill qui existe encore – mais plus modernisé et avec un plus grand confort – dans deux centres urbains abritant un ensemble de restaurants qui ont des offres très intéressantes et qui, parallèlement au plaisir de la dégustation, permettent un retour aux bonnes traditions culinaires.

“Eis-me na terra da sardinha.”

“Me voici en territoire de sardines.”





Entre as Duas Pontes Entre les Deux Ponts

Eis-me na terra da sardinha. Geminados, fortalecidos, aqui se implantaram, depois da recente requalificação da frente ribeirinha, os restaurantes que construíram, ao longo de anos, a fama sardinheira portimonense.

“Por esta altura, chegaram-se a fazer sessenta a oitenta serviços por dia”, evoca, entusiasmado, um dos proprietários do **Restaurante Casa Bica**. Conversamos, enquanto espero as minhas primeiras sardinhas do ano. Aparecem bem trabalhadas na grelha, com a carne cozinhada mas ainda rija e plena de sucos, a pele a saltar.

Escolho ainda uma dourada escalada com uma salada de tomate e batatas cozidas. Ei-la, suculenta na travessa, a pedir concentração

Me voici en territoire de sardines. Suite à sa récente requalification, la promenade de Portimão a accueilli une enfilade de restaurants qui au fil des ans ont fait la réputation des sardines de Portimão.

« À cette époque, il arrivait que l'on serve soixante à quatre-vingt couverts par jour » évoque avec enthousiasme l'un des propriétaires du restaurant **Casa Bica**. Nous discutons alors que j'attends mes premières sardines de l'année. Elles semblent bien travaillées au grill, avec la chair cuite mais encore tendre et pleine de jus et la peau se retirant facilement.

Je choisis en plus une dorade en portefeuille avec une salade de tomates et des pommes



e a merecer encómios. A salada vem à algarvia, com meias-luas de cebola crua e profusão de orégãos – que cheiro de campo, tão característico, que voluptuosidade na textura carnuda do tomate! As batatas são rainhas: o alho que as tempera espicaça-as, os orégãos dão-lhes perfume.

Satisfeito, deixo-me ainda tentar por uma proposta de prova das feijoadas oferecidas. Namoro entre o campo e o mar, reúnem a consistência do feijão e a leveza dos frutos marítimos sejam eles gambas, chocos ou búzios. Pratos de remanso, de tardes a olhar o mar, à sombra de uma amendoeira, proveios só um niquinho, para satisfazer a gula e concluir que, também por aqui, a casa serve bem.

de terre. La voici, succulente, qui requiert toute mon attention et qui mérite des louanges. La salade est faite à l'algarvienne, avec des tranches d'oignon cru et beaucoup d'origan – quelle odeur de campagne si caractéristique, et la texture tendre de la chaire de la tomate ! Les pommes de terre sont reines : l'assaisonnement à l'ail relève le goût, l'origan les parfume.

Repus, je me laisse encore tenter par un plat de feijoada que l'on me propose. Rencontre entre la campagne et la mer, ce plat réunit la consistance du haricot et la légèreté des fruits de mer, que ce soit gambas, seiche ou bulots. Plats de détente, d'après-midi à regarder la mer à l'ombre d'un amandier, je ne les ai testés qu'un tout petit peu, par gourmandise et pour confirmer qu'ici aussi la maison nous sert bien.

"Percorra-se o cais, pisoteie-se a calçada, interroguem-se os desenhos nela inscritos com hábeis mãos, em diálogo com as peças escultóricas, e depois demandem-se as sardinhas com decisão, entre os meses de junho e setembro; nos restantes meses, sobretudo com sol, seleccione-se com precisão algum dos restantes grelhados em oferta. A restante oferta, como complemento, nos dias de gulodice."

"Parcourez les quais et la promenade, interrogez-vous sur les dessins qui y sont inscrits d'une main habile, dialoguant avec les sculptures, puis commandez des sardines entres les mois de juin à septembre et le reste de l'année, surtout les mois de soleil, choisissez les grillades qui sont encore proposées. Les autres propositions, en complément, pour les jours de gourmandise."



"O que não faltará é o peixe grelhado e o peixe alimado – carapau ou cavalinha – talvez o mais paradigmático prato do litoral algarvio. Tão propagada está a oferta deste último, tão delicioso é o seu sabor, que não resisto a sumarizar a sua preparação: salga seca durante um dia ou dois, a que se segue a cozedura em água e a retirada da pele – o alimar – após o que se tempera com azeite, vinagre ou sumo de limão e alho."

"Les poissons grillés ne peuvent pas manquer, ni les poissons alimados d'ailleurs – que ce soit des chinchards ou des maquereaux, il s'agit peut-être du plat le plus traditionnel du littoral algarvien. Ce plat est si couru et son goût, tellement délicieux que je ne peux résister à résumer sa préparation : les poissons passent par un processus de salaison pendant un jour ou deux, puis ils sont cuits à l'eau et enfin leur peau est retirée. Le plat est ensuite assaisonné à l'huile d'olive, au vinaigre ou au jus de citron et à l'ail."





Largo da Barca

Place Largo da Barca

Escondido à beira da malha da cidade antiga, contido pelas vias de acesso à ponte dos carros, a este largo se acede pelas históricas ruelas ou pela frente ribeirinha. Há um grelhador comunitariamente usado e o espaço recorda os antigos pátios citadinos, onde vizinhos e amigos comungavam alegrias e refeições, confidências e receitas. Iguamente herdeiros da tradição dos grelhados, nele se concentram alguns dos mais castiços restaurantes da cidade, como a **Taberna da Maré**, para onde dirijo os meus passos.

Bancos corridos, toalhas de xadrez, nas paredes uma profusão de fotografias

Cachée au bord des ruelles de la vieille ville, entourée par les voies d'accès au pont, cette place est accessible par les ruelles historiques ou par la promenade. Il y a un barbecue utilisé par la communauté et le lieu rappelle les anciens patios urbains où les voisins et les amis partageaient joie et repas, confidences et recettes. Également héritiers de la tradition des grillades, on y retrouve quelques-uns des restaurants les plus typiques de la ville comme la **Taberna da Maré**, mon prochain arrêt.

Banquettes, nappes à carreaux, des murs ornés d'une profusion de photos d'un autre temps, des bonbonnes de vin tout



de um outro tempo, garrações de vinho seus contemporâneos e mais parafernália evocativa, eis o bastante para qualquer cliente se sentir transportado para as origens desta casa, mais precisamente 1946. Os pratos e petiscos que da cozinha saem são típicos do litoral, fundamentalmente feitos a partir da oferta do mar. Dependendo das disponibilidades diárias, tanto se pode encontrar raia frita com açorda como tomatada de atum, arroz de conquilhas ou lulinhas à algarvia.

Estava saborosa, a *cavala alimada* provada, seguida por uma *raia frita com açorda* refrescada com uma *salada montanheira* (tomate, pimento verde, pepino e cebola em cubos, temperada com azeite, vinagre e oregãos) que prolongou a boa disposição, terminando-se com umas *ovas de pescada* muito bem grelhadas. Grande final com uma gulosa *tarte de alfarroba*...

aussi anciennes, une myriade d'objets décoratifs ; voici ce qui suffit au client pour être transporté jusqu'aux origines de cette maison, qui date de 1946. Les plats et apéritifs arrivant de la cuisine sont typiques du littoral et faits principalement avec ce que la mer a à offrir. Il est possible de trouver, selon les arrivages quotidiens, de la raie frite accompagnée d'*açorda* (sorte de purée de pain aillée) ou du thon à la tomate, du riz aux tellines ou de petits calamars à la mode algarvienne.

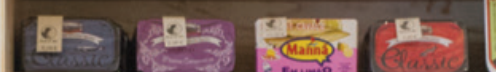
Les *maquereaux alimados* (marinés au citron et au sel) étaient savoureux, suivis d'une raie frite avec une *açorda*, rafraîchie par une *salade montagnarde* (tomate, poivron vert, concombre et oignons en cubes, assaisonnée à l'huile d'olive, au vinaigre et à l'origan) qui a prolongé le plaisir, pour terminer avec des *fraies de poisson* bien grillées. Et en grand final : une *tarte gourmande à la caroube*...



A Rua Direita La Rue « Rua Direita »

Situada na parte mais nobre da cidade e de fácil calcorrear após a requalificação efetuada no princípio do século, com uma inteligente dignificação do espaço pedonal, é uma rua de tesouros, de lojas bem fornecidas de produtos gastronómicos regionais a reconhecidos restaurantes onde o marisco é rei, de casas de petiscos a pastelarias que servem de montra à doçaria algarvia.

Située dans la partie la plus huppée de la ville et facile d'accès grâce aux rénovations effectuées au début du siècle, avec un aménagement de l'espace piétonnier intelligent, il s'agit d'une rue pleine de trésors, depuis les magasins bien achalandés de produits gastronomiques régionaux aux restaurants reconnus où les fruits de mer sont rois, en passant par les établissements d'apéritifs et les boulangeries qui servent de vitrine aux confiseries algarviennes.



Os Petiscos e as Conservas

Les Apéritifs et les Conserveries

Comida convivial, de partilha, a marcar momentos, saídas, intimidades. Comida de memórias, passadas e futuras. Comida de sorrisos comuns e pessoais, de gosto, de gozo.

Duas casas bem diferentes que podem servir de exemplo.

A primeira, **Maria do Mar**, é mostruário da indústria conserveira nacional e restaurante de aplicação dos produtos dessa mesma indústria, demonstrando as suas inúmeras potencialidades. Às suas mesas, visitantes neófitos descobrem sabores, portuguesas encontram novas combinações, continuando muitos a experiência em casa, ao servir a familiares e amigos as delícias aqui compradas.

A decoração evoca o passado industrial da cidade (chegaram a laborar em simultâneo 32 fábricas de conservas): antigas latas, rótulos, abridores, servem de pano de fundo às belíssimas unidades comercializadas no presente. *Petingas* algarvias, “*picas*” (peixe-agulha), sardinhas em tomate, carapau em filetes, salmão com alcaparras, bacalhau com azeite e alho, mexilhão em molho picante, lulas recheadas, integram uma lista que parece não acabar (cerca de 330 referências), tão grande quanto a tentação de provar todos os petiscos disponíveis. Como o prato de *petingas*, colocadas sobre fatias de pão torrado e salpicadas de coentros, adornadas com cebola roxa, acompanhadas por azeitonas e regadas com azeite virgem: uma delícia de sabores, a exigir a companhia de um copo de vinho de um dos dois produtores do concelho. Copo que fará igualmente companhia à espantosa e ainda tão mal conhecida iguaria – apesar dos três mil anos que leva a ser feita em Vila Real de Santo António – que é a *Muxama*, lombo

Nourriture conviviale à partager pour des moments marquants, des sorties ou des moments romantiques. Nourriture de sourires, passés ou futurs. Nourriture de sourires communs et personnels, de goût et de plaisir.

Deux établissements très différents peuvent illustrer cela.

Le premier, **Maria do Mar**, digne représentant de l'industrie nationale des conserves, est un restaurant dont le concept est le recours aux conserves, démontrant ainsi leur grand potentiel. À table, les visiteurs néophytes découvrent de nouvelles saveurs, les Portugais trouvent de nouvelles combinaisons et nombre d'entre eux continuent l'expérience à la maison en servant à leur famille et aux amis les délices achetés au restaurant.

La décoration évoque le passé industriel de la ville (où jadis fonctionnaient 32 fabriques de conserves) : d'anciennes conserves, d'anciennes enseignes, d'anciens ouvre-boîtes servent d'arrière-plan aux magnifiques produits commercialisés actuellement. *Petingas* (petites sardines) algarviennes, *picas* (orphie), sardines à la tomate, filets de maquereaux, saumon aux câpres, morue à l'huile d'olive et à l'ail, moules à la sauce piquante, calamar farcis font partie d'une liste qui semble ne jamais terminer (près de 330 références)... le choix est vaste ! Comme par exemple le plat de *petingas* : de petites sardines servies sur des tranches de pain grillé et parsemées de coriandre, agrémentées d'oignon rouge et d'olives et arrosées d'huile d'olive vierge. Un délice de saveurs à exiger accompagné d'un verre de vin de l'un des trois producteurs de la commune. Un verre qui accompagnera aussi l'exceptionnelle et pourtant si peu connue *Muxama* – bien que ce met soit fait depuis près de trois mille ans



de atum primeiro salgado e depois seco, conhecido como “Presunto do Mar” e que se degusta em finas fatias, aqui acompanhadas por lâminas de amêndoa e azeite, casamento abençoado.

Para um aconchego maior, o aclamado *hamburger de cavala*, uma das estrelas da **Rota 2015** e que retorna em 2016 com um pão mais alongado e rúcula e cebola a acompanhar o peixe.

Segunda casa exemplar, em ruazinha próxima, é a **Taberna de Portimão**. Com uma sala acolhedora na sua heterogeneidade decorativa, evocadora de uma multiplicidade de espaços caseiros, num bric-à-brac de referências capaz de acolher as memórias de cada visitante, pratica uma cozinha de fusão entre os pratos mais litorâneos e os originários do barrocal. Nele é possível experimentar tanto umas *cavalinhas alimadas* quanto um *cozido de repolho*, umas *lulinhas fritas* ou um “*queijo*” de *papas de milho com toucinho*.

No espírito do petisco, a refeição ideal pede companhia alargada, muita curiosidade e algum vagar, para aproveitar a degustação com conversa longa e animada. Entre brindes de copo cheio do vinho da casa que se tira do pipo situado ao lado do balcão, saberá muito bem provar, como fiz, as *cavalas alimadas*, ou as *ovas de bacalhau*, ou os *carapaus de escabeche*, ou os pedacinhos fritos de *carne de alguidar*, ou as *papas de milho*, ou, ou... alguma outra das cerca de trinta opções disponíveis, e terminar com uma ou mais sobremesas, como o *bolo de mel*, o *bolo de alfarroba*, o *bolo de clementina*, o *bolo de bolacha*, o *arroz doce*, qual deles o mais guloso, qual deles o mais cativante...

à Vila Real de Santo António. Il s'agit de filets de thon, tout d'abord salés puis séchés. Il est connu comme le « jambon de la mer » et se déguste en fines tranches, accompagnées ici d'amandes et d'huile d'olive, mariage béni.

Et si vous n'êtes pas encore repu, goûtez au célèbre hamburger aux maquereaux, l'une des star de la **Rota 2015**, et qui revient en 2016 avec un pain plus long, de la roquette et des oignons.

Le deuxième établissement exemplaire, à quelques rues de là, est la **Taberna de Portimão**. Avec une salle accueillante grâce à son hétérogénéité décorative évoquant l'intérieur de différentes maisons, dans un bric-à-brac de références pouvant accueillir les souvenirs de chaque visiteur, le restaurant pratique une cuisine fusionnant les plats du littoral et les plats originaires du barrocal (région située entre la zone montagneuse de l'Algarve et le littoral). Il est possible d'y goûter des *maquereaux alimados* mais aussi un *cozido de repolho* (sorte de ragoût au chou), de petits calamars frits ou une *panade de maïs aux lardons*.

Dans l'esprit des apéritifs, le repas idéal requiert une bonne compagnie, beaucoup de curiosité et un peu de temps afin de profiter de la dégustation et de longues conversations animées. Entre les tournées de verres de vin de la maison tirés du tonneau situé à côté du comptoir, il sera bon de goûter, comme je l'ai fait, les *maquereaux alimados*, les *fraies de cabillaud*, les *chinchards d'escabeche*, des morceaux de *viande frite*, de la *bouillie de maïs*, ou encore... l'une des trente options disponible. Vous pourrez terminer par un ou plusieurs desserts comme le *gâteau au miel*, le *gâteau à la caroube*, le *gâteau aux clementines*, le *gâteau aux biscuits*, un *riz au lait*, tous plus savoureux les uns que les autres, ou plus séduisants...

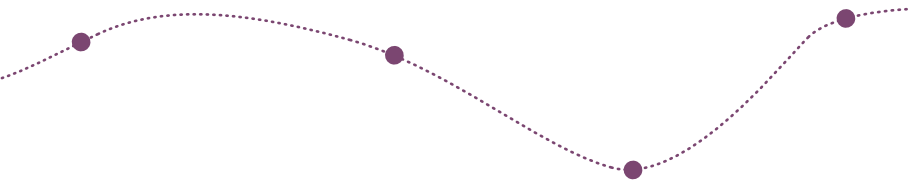
"Em boa hora, decidi a autarquia realizar uma Rota do Petisco que servisse como montra do muito imaginativo mundo dos pequenos pratos que uma larga maioria dos espaços restaurativos do concelho oferece diariamente aos seus clientes."

"La mairie a eu la bonne idée de lancer une Route des apéritifs qui sert de vitrine au monde très imaginaire d'entrées qu'une grande majorité des espaces de restauration de la commune offrent tous les jours à leurs clients."





A Doçaria Les Gâteaux



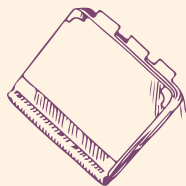


Vender bolos começou por ser alternativa ao desemprego da D. Isabel. Hoje, muitos dos restaurantes do concelho servem orgulhosos alguns dos doces produzidos na cozinha da **Casa da Isabel** – especialmente o famosíssimo *Trilogia Algarvia*, três camadas sobrepostas com doce de figo, amêndoa e alfarroba, ao qual nem o mais abstinente dos abstémios consegue resistir.

É na vivenda da Rua Direita que se percebe a extensão da oferta que a casa tem para oferecer aos seus clientes. Começando com uma panóplia de doces regionais e conventuais (com receitas originárias do conterrâneo Convento de Tavira mas também de outros pontos do país), todos produzidos manualmente, utilizando apenas produtos naturais (*“as coisas assim têm outro gosto”*, confia-me, sorridente, a filha da proprietária) como as *Tijelinhas de Alvor* (pastéis de amêndoas e ovos), os *Dom Rodrigues* (fios de ovos em calda de açúcar, amêndoas e canela), os *Doces Finos* (os célebres doces de massa de amêndoa em forma de fruta), o *Bolo Real de Aljezur* (amêndoa, chila, fios de ovos e ovos moles) que provei e aprovei, continuando pelos muito procurados *Biscoitos de azeite* e terminando na Limonada (que começou como um aproveitamento dos limões que sobravam do uso da raspa da casca e hoje é produto estrela) é um mundo de gulodices a descobrir pelo cliente.

Pour madame Isabel, vendre des gâteaux a commencé par être une alternative au chômage. Aujourd'hui, de nombreux restaurants de la commune servent avec fierté certains des desserts produits dans la cuisine de la **Casa da Isabel** – surtout la très connue *Trilogie algarvienne*, trois couches superposées de pâte de figue, d'amandes et de caroube à laquelle même le plus abstinente de tous les abstinentes n'arrive pas à résister. C'est dans la villa située Rua Direita que l'on peut apprécier l'étendue de l'offre de l'établissement, en commençant par une collection de desserts régionaux et monastiques (dont les recettes viennent du couvent de Tavira et d'autres endroits du pays). Tous les desserts sont faits à la main en utilisant uniquement des produits naturels (*« comme ça, le goût est meilleur »* me confie, souriante, la fille de la propriétaire). Vous pourrez goûter aux *Tijelinhas de Alvor* (gâteaux aux oeufs et aux amandes), les *Dom Rodrigues* (fils d'oeuf au sirop de sucre, amandes et cannelle), les *Doces Finos* (les célèbres pâtes d'amande en forme de fruit), le *Bolo Real de Aljezur* (gâteau aux amandes, courge spaghetti, fils d'oeuf et crème d'oeufs) que j'ai testés et approuvés. Vous pourrez continuer avec les fameux *Biscuits à l'huile d'olive* et terminer avec une limonade (qui, au début, n'était qu'un moyen pour utiliser les citrons qui restaient après en avoir retiré le zeste et qui aujourd'hui est un produit phare). Il s'agit d'un monde de gourmandises à découvrir par le client.

Restaurantes Restaurants



Membros ATP

RESTAURANTE TABERNA DA MARÉ

Travessa da Barca

Entrada da cidade pela Ponte Velha

Estacionamentos gratuitos junto ao rio (cerca de 600). Caminhar em direção à ponte velha e encontra o Largo da Barca ao passar por baixo da ponte. Seguir para a Travessa da Barca

Telefone: 282 414 614

Email: tabernadamare@gmail.com

Site: <http://tabernadamare.pai.pt>

Facebook: www.facebook.com/tabernadamare

Tipo de cozinha: Tradicional algarvia. Portimonense.

Reservas: Clientes sem reserva são bem-vindos

Horário: Das 12h00 às 15h00. Das 19h00 às 23h00

Dia de fecho: 2ª feira

Preço médio: Adequado

Capacidade: 60

Esplanada: Sim

RESTAURANTE FORTE E FEIO

Largo da Barca

Telefone: 282 413 809

Email: [madeirao2020@gmail.com](mailto:madeirasao2020@gmail.com)

Tipo de cozinha: Tradicional algarvia

Reservas: Até às 20h. Clientes sem reserva são bem-vindos. No verão trabalha com lista de espera à chegada

Dia de fecho: No verão não fecha. (Na época baixa, fecha à 2ª feira)

Preço médio: €10 a €30

Capacidade: 200

Esplanada: Sim

Membres de l'ATP

RESTAURANT TABERNA DA MARÉ

Travessa da Barca

Entrée de la ville par le vieux pont.

Stationnement gratuit près du fleuve (près de 600 places). Marchez en direction du vieux pont et vous trouverez le Largo da Barca en passant sous le pont et continuez vers Travessa da Barca

Téléphone : (+351) 282 414 614

Email : tabernadamare@gmail.com

Site : <http://tabernadamare.pai.pt>

Facebook : www.facebook.com/tabernadamare

Type de cuisine : Traditionnelle algarvienne. De Portimão

Réservations : Les clients sans réservation sont les bienvenus

Horaires : De 12h00 à 15h00. De 19h00 à 23h00

Jour de fermeture : Lundi

Prix moyens : Approprié

Capacité : 60

Terrasse : Oui

RESTAURANT FORTE E FEIO

Largo da Barca

Téléphone : (+351) 282 413 809

Email : [madeirao2020@gmail.com](mailto:madeirasao2020@gmail.com)

Type de cuisine : Traditionnelle algarvienne

Réservations : Jusqu'à 20h00. Les clients sans réservation sont les bienvenus. En été, ils travaillent avec une liste d'attente à l'arrivée

Jour de fermeture : Ouvert tout l'été (en basse saison, ferme le lundi)

Prix moyens : entre 10€ et 30€

Capacité : 200

Terrasse : Oui

A TABERNA DE PORTIMÃO

Baixa de Portimão
Rua Damião Luís Faria e Castro, n.º 16 A

Telefone: 961 375 412
Email: joao@tabernadeportimao.com
Site: <http://www.tabernadeportimao.com/>

Tipo de cozinha: Tradicional algarvia
Reservas: Aconselhável
Horário: Das 19h00 às 04h00
Dia de fecho: Não fecha
Preço médio: Adequado

A CASA DA ISABEL

Rua Direita, n.º 61
Telefone: 282 484 315
Email: info@acasadaisabel.com
Site: www.acasadaisabel.com

Horário: verão: Das 09h00 às 24h00 / inverno: Das 09h00 às 21h00
Dia de fecho: 25 de dezembro e 1 de janeiro

MARIA DO MAR

Rua Direita, n.º 89
Rua Conselheiro J. Machado, 21, Lagos

Telefone: 282 094 104 (Portimão)
Telefone: 917 746 744 (Lagos)
Email: info@mariadomar.com.pt
Site: www.mariadomar.com.pt

Tipo de cozinha: Conserveira
Reservas: Clientes sem reserva são bem-vindos
Horário: Das 10h30 às 21h00
Dia de fecho: Domingo
Preço médio: Adequado

BRUTAL SNACK BAR

Rua Machado de Castro
Telefone: 282 492 018
Facebook: <https://www.facebook.com/francesinha-brutal>
Horário: Das 8h00 às 23h00

A TABERNA DE PORTIMÃO

Centre de Portimão
Rua Damião Luís Faria e Castro, n.º 16 A

Téléphone: (+351) 961 375 412
Email : joao@tabernadeportimao.com
Site : <http://www.tabernadeportimao.com/>

Type de cuisine : Traditionnelle algarvienne
Réservations : Conseillé
Horaires : De 19h00 à 04h00
Jour de fermeture : Pas de fermeture
Prix moyens : Approprié

A CASA DA ISABEL

Rua Direita, n.º 61
Téléphone : (+351) 282 484 315
Email : info@acasadaisabel.com
Site : www.acasadaisabel.com

Horaires : Été : De 09h00 à 24h00 / Hiver : De 09h00 à 21h00
Jours de fermeture : 25 décembre et 1er janvier

MARIA DO MAR

Rua Direita, n.º 89
Rua Conselheiro J. Machado, 21, Lagos

Téléphone : (+351) 282 094 104 (Portimão)
Téléphone : (+351) 917 746 744 (Lagos)
Email : info@mariadomar.com.pt
Site : www.mariadomar.com.pt

Type de cuisine : Conserverie
Réservations: Les clients sans réservation sont les bienvenus
Horaires : De 10h30 à 21h00
Jour de fermeture : Dimanche
Prix moyens : Approprié

BRUTAL SNACK BAR

Rua Machado de Castro
Téléphone : (+351) 282 492 018
Facebook : <https://www.facebook.com/francesinha-brutal>
Horaires : De 08h00 à 23h00

RESTAURANTE DONA BARCA

Largo da Barca

Telefone: 282 484 189

Email: tdonabarca@yahoo.com

Tipo de cozinha: Tradicional

Reservas: Clientes sem reserva são bem-vindos

Horário: Das 12h00 às 15h30 e das 18h30 às 23h00

Dia de fecho: Não encerra. (15 dias de férias em janeiro)

Preço médio: Adequado

Esplanada: Sim

RESTAURANT DONA BARCA

Largo da Barca

Téléphone : (+351) 282 484 189

Email : tdonabarca@yahoo.com

Type de cuisine : Traditionnelle

Réservations : Les clients sans réservation sont les bienvenus

Horaires : De 12h00 à 15h30 et de 18h30 à 23h00

Jour de fermeture : Pas de fermeture. (15 jours de congé en janvier)

Prix moyens : Approprié

Terrasse : Oui

NOSOLO ITÁLIA GELATARIA ZONA RIBEIRINHA

Praça Teixeira Gomes

Telefone: 282 427 024

NOSOLO ITÁLIA GELATARIA ZONA RIBEIRINHA

Praça Teixeira Gomes

Téléphone : (+351) 282 427 024

RESTAURANTE CASA BICA

Zona Ribeirinha Entre Pontes

Telefone: 282 425 944

Email: casabica@mail.telepac.pt

Site: <http://www.casabica.com.pt/>

Tipo de cozinha: Tradicional algarvia

Reservas: Clientes sem reserva são bem-vindos

Horário: Das 12h00 às 24h00 (No verão pode ser mais extenso)

Dia de fecho: Domingo (julho e agosto não fecha)

Preço médio: Adequado

Capacidade: 250

Esplanada: Sim

RESTAURANT CASA BICA

Zona Ribeirinha Entre Pontes

Téléphone : (+351) 282 425 944

Email : casabica@mail.telepac.pt

Site : <http://www.casabica.com.pt/>

Type de cuisine : Traditionnelle algarvienne

Réservations : Les clients sans réservation sont les bienvenus

Horaires : De 12h00 à 24h00 (peut fermer plus tard en été)

Jour de fermeture : Dimanche (ne ferme pas en juillet et août)

Prix moyens : Approprié

Capacité : 250

Terrasse : Oui

"Ei-la, succulenta na travessa,
a pedir concentração e a merecer encómios..."

"La voici, succulente, qui requiert toute mon attention
et qui mérite des louanges..."

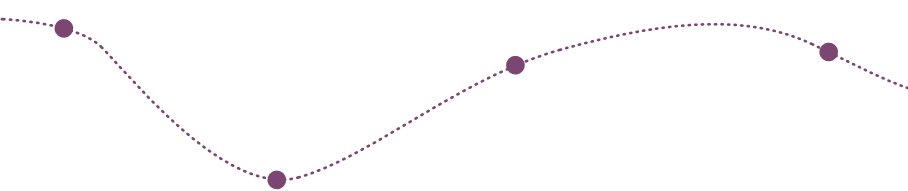




Praia da Rocha

Da elegância discreta dos chalets de veraneio novecentista pouco resta numa Praia da Rocha rendida à atracção de um turismo mais generalizado que a descobriu em meados dos anos oitenta do século passado. À oferta entusiasmada, mas pouco consistente, seguiu-se o recente aproveitamento mais consciencializado e de qualidade, com a construção da marina, a requalificação dos

L'élégance discrète des chalets d'été du XXe siècle a depuis longtemps disparu sur la Praia da Rocha, qui attire aujourd'hui un tourisme plus généralisé et ce depuis les années 1980. La zone a connu une phase de croissance enthousiaste mais sans consistance, à laquelle a suivi une exploitation, récente, plus consciente et de qualité grâce à la construction de la marina, la rénovation

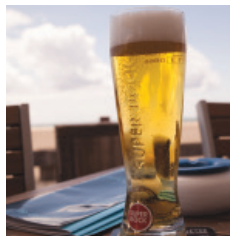


restaurantes da praia, o arranjo paisagístico dos arruamentos sobranceiros, a redefinição urbanística.

Quanto à oferta gastronómica apetece-me aconselhar: de dia, com os pés na areia, à noite, com o olhar no horizonte.

des restaurants de la plage, l'aménagement paysager des chemins en surplomb, la redéfinition urbaine.

Concernant l'offre gastronomique, je vous conseille : de jour, les pieds dans le sable, le soir, avec vue sur l'horizon.



De Dia De Jour

A acompanhar o extenso areal, foi criado um acesso pedestre em madeira, pontuado pelos traços contemporâneos dos restaurantes de praia. Imaginem-se num deles: em frente, uma faixa de areia, colorida por chapéus de sol e banhistas, encimada pelos matizes de azul. À vossa frente um prato de filhos do mar, marisco ou bivalves, e uma imperial profundamente gelada. Deleite supremo.

Foi o que fiz: procurei a esplanada daqueles que há mais tempo oficial no areal (desde 1976), o **Restaurante Bar Atlântico** e inquiri das ofertas do dia. Pude assim descobrir uma *sopa de peixe* que misturava ao aroma do peixe a tentação da hortelã e matar saudades dos filetes de peixe-porco (ou pampo), saborosos e bem fritos, com a carne a manter-se suculenta e rija, acompanhados por um apropriado e enxuto arroz de tomate. A culminar tão saborosa digressão, escolhi uma fatia de *Trilogia Algarvia* com o imprescindível expresso – e como resulta bem o acordo entre o café e a amêndoa!

O complexo do **NoSoloÁgua** que integra um restaurante e uma piscina, constitui uma alternativa menos “arenosa” para quem queira aliar os mergulhos ao conforto de um restaurante. Espaço paradigmático do convívio da beautiful people que procura a zona, tem uma vista repousante sobre o mar próximo e o acréscimo da distração do tráfego marítimo e fluvial que o bordreja.

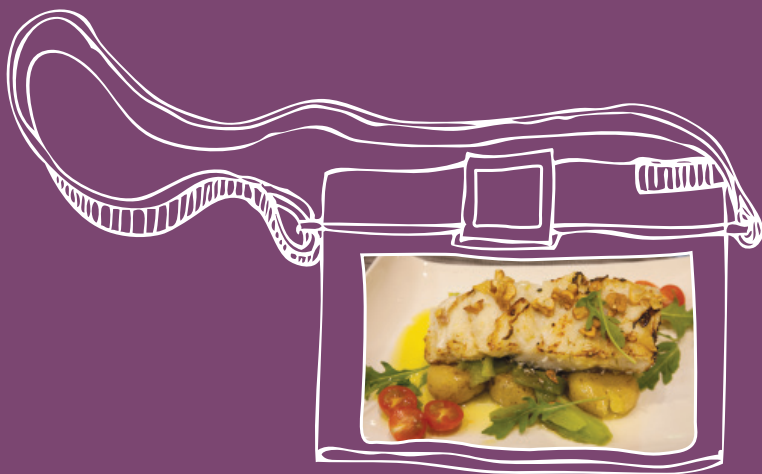
Un accès pédestre en bois a été créé le long de l'étendue de sable, ponctué par le design contemporain des restaurants de plage. Imaginez-vous attablé à l'un d'eux : en face, une bande de sable colorée par les parasols et les baigneurs surmontée par des nuances bleutés. Et juste sous vos yeux, un plat de fruits de mer et une bière bien fraîche. Plaisir suprême.

C'est ce que j'ai fait : j'ai recherché la terrasse de celui qui, anciennement, servait sur la plage (depuis 1976), le **Bar-restaurant Atlântico** et je me suis renseigné sur les plats du jour. J'ai ainsi pu découvrir une *soupe de poisson* mélangeant les arômes du poisson à la tentation de la menthe et j'ai enfin pu retrouver les filets de cochon de mer (ou baliste) qui m'avaient tant manqué. Savoureux et bien frites, leur chair reste succulente et bien ferme et s'accompagnent d'un simple riz à la tomate. Pour terminer ce voyage si savoureux, j'ai choisi une part de la *Trilogie algarvienne* avec un indispensable expresso – comme le mariage entre le café et l'amande est exquis !

Le complexe **NoSoloÁgua**, disposant d'un restaurant et d'une piscine, constitue une alternative moins « sableuse » pour ceux qui voudraient allier les bains de mer au confort d'un restaurant. Espace convivial de la beautiful people qui vient se détendre dans cette zone, l'établissement dispose d'une vue reposante sur la mer proche et offre la distraction du trafic maritime et fluvial le bordant.

"Do bacalhau assado que provei, ficou-me a ideia da tentativa de adequação dos sabores e composição do prato às expectativas da clientela internacional que o procura, o que poderá ser uma qualidade a não descurar."

"Concernant le plat de morue que j'ai goûté, je retiens la tentative du chef d'adapter les saveurs et la composition du plat aux attentes de la clientèle internationale qui fréquente le restaurant. Cela peut constituer une qualité et non pas un défaut."





De Noite De Nuit

À noite, sobe-se a encosta e procura-se o divertimento nas diversas opções existentes. Há o casino ou as discotecas, as lojas de muita coisa de interesse turístico mas há fundamentalmente uma oferta restaurativa consentânea com o cosmopolitismo da zona. Das inevitáveis e jovens pizzarias ou hamburguerias, às especialidades chinesas, italianas ou japonesas, há de tudo um pouco. Projectos nacionais há alguns, um de qualidade extrema e a requerer ocasião muito especial para uma visita única, outros de tradição na zona que vale a pena conhecer, outros ainda que proporcionam

Le soir, remontez la côte et cherchez où vous divertir parmi les diverses options existantes. Vous trouverez le casino ou des discothèques, des magasins de souvenirs mais il y a surtout un grand nombre de restaurants en accord avec le cosmopolitisme de la zone. Depuis les inévitables et jeunes pizzerias ou restaurants offrant des hamburgers, jusqu'aux spécialités chinoises, italiennes ou japonaises, vous trouverez un peu de tout.

Il y a quelques restaurants renommés, l'un de très bonne qualité et qui requiert une occasion spéciale pour faire une unique visite, d'autres sont plus traditionnels et méritent

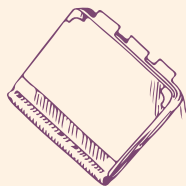
"Pratos reconhecíveis da cozinha internacional, tão leves quanto apetecíveis, como os amores de verão, preenchem uma extensa carta que inclui igualmente cocktails com e sem álcool."

"Les plats connus de cuisine internationale, aussi légers qu'ils sont appétissants comme un amour d'été, complètent une longue carte comprenant également des cocktails avec et sans alcool."

um enquadramento visual magnífico aos seus frequentadores, como o **Três Palmeiras**, que visitei. As suas integrais paredes de vidro conferem-lhe uma leveza que parece em sintonia com a envolvente marítima, sintonia que se estende à carta, onde alguns pratos caracteristicamente nacionais convivem com propostas de outras origens europeias. A simpatia e correção de quem serve contribuirão igualmente para a sensação de escolha acertada pelo que me parece ser esta uma escolha digna como representante desta área.

un détour, d'autres encore proposent à leurs visiteurs une ambiance magnifique, comme le restaurant **Três Palmeiras** que j'ai visité. Ses murs tout en verre lui confèrent une légèreté qui semble être en symbiose avec l'environnement maritime, symbiose qui s'étend à la carte où certains plats typiquement nationaux côtoient des propositions d'autres origines européennes. La courtoisie et le professionnalisme dont les serveurs font preuve contribuent également à vous conforter dans votre choix qui est, selon moi, un choix digne de représenter la région.

Restaurantes na Praia da Rocha



Restaurants sur la Praia da Rocha

Membros ATP

Membres de l'ATP

NOSOLOÁGUA PORTIMÃO

Marina de Portimão, junto à praia.

NoSoloÁgua Piscina

Telefone: 282 498 180 / 910 789 991

NOSOLOÁGUA PORTIMÃO

Marina de Portimão, à côté de la plage.

NoSoloÁgua Piscine

Téléphone : (+351) 282 498 180 /
(+351) 910 789 991

NoSoloÁgua Praia

Telefone: 911 139 426

NoSoloÁgua Plage

Telefone: (+351) 911 139 426

Email: booking.portimao@nosoloagua.com

Site: www.nosoloagua.com

Email : booking.portimao@nosoloagua.com

Site : www.nosoloagua.com

Reservas: Clientes sem reserva são bem-vindos

Horário: Das 10h00 às 04h00

Dia de fecho: Aberto todos os dias, de março a novembro

Réservations : Les clients sans réservation sont les bienvenus

Horaires : De 10h00 à 04h00

Jour de fermeture : Ouvert tous les jours, de mars à novembre

NOSOLO ITALIA - PRAIA DA ROCHA

Av. Tomás Cabreira, Praia da Rocha

Telefone: 282 483 262

NOSOLO ITALIA - PRAIA DA ROCHA

Av. Tomás Cabreira, Praia da Rocha

Téléphone : (+351) 282 483 262

NOSOLO ITALIA - MARINA DE PORTIMÃO

Marina de Portimão, Bloco 3, Loja 1

Telefone: 282 411 737

NOSOLO ITALIA - MARINA DE PORTIMÃO

Marina de Portimão, Bloco 3, Loja 1

Téléphone : (+351) 282 411 737

RESTAURANTE TRÊS PALMEIRAS

Praia da Rocha
Perto do Miradouro, na entrada oposta à Fortaleza

Telefone: 282 484 369

Tipo de cozinha: Internacional
Reservas: Clientes sem reserva são bem-vindos
Horário: Das 11h00 às 24h00
Dia de fecho: 2ª feira
Preço médio: Adequado
Capacidade: 64
Esplanada: Não

RESTAURANTE ATLÂNTICO

Areal da Praia da Rocha
Estacionar na Marina de Portimão e seguir pelo passadiço. É o segundo restaurante.

Telefone: 282 485 336
Email: restaurantebaratlantico@gmail.com
Facebook: <https://www.facebook.com/restaurantebaratlantico>

Tipo de cozinha: Tradicional algarvia
Reservas: Clientes sem reserva são bem-vindos. Aconselhável nos meses de verão
Horário: Das 9h00 às 02h00
Dia de fecho: 2ª feira
Preço médio: Adequado
Capacidade: 100
Esplanada: Sim

RESTAURANTE CASTELOS

Areal da Praia da Rocha
A forma mais simples de chegar ao Castelos é pela rampa de acesso à Praia da Rocha, em frente ao Hotel Júpiter, onde existe estacionamento, pago somente nos meses de junho, julho e agosto.

Telefone: 282 425 607
Email: montedasalagoas@hotmail.com

Tipo de cozinha: Tradicional algarvia
Reservas: Clientes sem reserva são bem-vindos. Aconselhável nos meses de verão

RESTAURANT TRÊS PALMEIRAS

Praia da Rocha
À côté du belvédère, à l'entrée opposée de la forteresse

Téléphone : (+351) 282 484 369

Type de cuisine : Internationale
Réservations : Les clients sans réservation sont les bienvenus
Horaires : De 11h00 à 24h00
Jour de fermeture : Lundi
Prix moyens : Approprié
Capacité : 64
Terrasse : Non

RESTAURANT ATLÂNTICO

Sur la Praia da Rocha
Stationner à la marina de Portimão et continuer sur la passerelle en bois. C'est le 2e restaurant

Téléphone : (+351) 282 485 336
Email : restaurantebaratlantico@gmail.com
Facebook : <https://www.facebook.com/restaurantebaratlantico>

Type de cuisine : Traditionnelle algarvienne
Réservations : Les clients sans réservation sont les bienvenus. Conseillé en été
Horaires : De 09h00 à 02h00
Jour de fermeture : Lundi
Prix moyens : Approprié
Capacité : 100
Terrasse : Oui

RESTAURANT CASTELOS

Sur la Praia da Rocha
La manière la plus simple d'arriver au Castelos est par la rampe d'accès de la Praia da Rocha, en face de l'hôtel Júpiter, où vous trouverez un parking de stationnement payant uniquement aux mois de juin, juillet et août

Téléphone : (+351) 282 425 607
Email : montedasalagoas@hotmail.com

Type de cuisine : Traditionnelle algarvienne
Réservations : Les clients sans réservation sont les bienvenus. Conseillé en été

Horário: Das 9h00 às 23h00
Dia de fecho: Domingo. No verão não fecha.
Fechado em janeiro e fevereiro
Preço médio: €15 a €20
Capacidade: 100
Esplanada: Sim

RESTAURANTE DOCKSIDE

Marina de Portimão

Telefone: 282 417 268
Email: marinarocha1@sapo.pt
Horário: 10:00 - 0:00

RESTAURANTE MAR E SOL

Areal da Praia da Rocha
Estacionar na Marina de Portimão e seguir pelo
passadiço

Telefone: 282 431 122
Facebook: www.facebook.com/restaurante.maresol.7/

Tipo de cozinha: Tradicional algarvia
Reservas: Clientes sem reserva são bem-vindos.
Aconselhável para grupos maiores
Horário: Das 10h00 às 23h00
Dia de fecho: 3ª feira. Fechado o mês de janeiro
Preço médio: Adequado
Capacidade: 90
Esplanada: Sim

RESTAURANTE O BONEZINHO

Areal da Praia da Rocha, alinhado com o Hotel
Oriental.
Estacionando na Marina de Portimão, é o sexto
restaurante do passadiço.

Telefone: Célia: 918 834 605 |
Cristina: 963 079 228 | Restaurante: 282 425 605
Email: restauranteobonezinho@gmail.com
Facebook: <https://www.facebook.com/restaurante.bonezinho>

Tipo de cozinha: Tradicional
Reservas: Clientes sem reserva são bem-vindos
Horário: Das 9h00 às 23h00

Horaires: De 09h00 à 23h00
Jour de fermeture: Dimanche. Pas de fermeture en
été. Fermé en janvier et en février
Prix moyens: entre 15€ et 20€
Capacité: 100
Terrasse: Oui

RESTAURANT DOCKSIDE

Marina de Portimão

Téléphone: (+351) 282 417 268
Email: marinarocha1@sapo.pt
Horaires: De 10h00 à 24h00

RESTAURANTE MAR E SOL

Sur la Praia da Rocha
Stationner à la marina et continuer à pied sur la
passerelle en bois

Téléphone: (+351) 282 431 122
Facebook: www.facebook.com/restaurante.maresol.7/

Type de cuisine: Traditionnelle algarvienne
Réservations: Les clients sans réservation sont les
bienvenus. Conseillé pour les groupes nombreux
Horaires: De 10h00 à 23h00
Jour de fermeture: Mercredi. Fermé en janvier
Prix moyens: Approprié
Capacité: 90
Terrasse: Oui

RESTAURANT O BONEZINHO

Sur la Praia da Rocha, en face de l'hôtel Oriental
En stationnant à la marina de Portimão, il s'agit du
6e restaurant sur la passerelle en bois

Téléphone: Célia: (+351) 918 834 605 |
Cristina: (+351) 963 079 228 |
Restaurant: (+351) 282 425 605
Email: restauranteobonezinho@gmail.com
Facebook: <https://www.facebook.com/restaurante.bonezinho>

Type de cuisine: Traditionnelle
Réservations: Les clients sans réservation sont les
bienvenus
Horaires: De 09h00 à 23h00

Dia de fecho: Não fecha
Preço médio: Adequado
Capacidade: 90
Esplanada: Sim

RESTAURANTE O CASALINHO

Areal da Praia da Rocha
Acesso principal ao areal da praia, pela rampa em frente ao Hotel Júpiter, com o estacionamento frente ao Hotel Júpiter
Chegando ao areal seguir para a esquerda

Telefone: 282 422 579
Email: casalinho80@gmail.com

Tipo de cozinha: Internacional
Reservas: Aconselhável no verão
Horário: Das 9h00 às 22h00 (No verão pode ser mais extenso)
Dia de fecho: 2ª feira (julho e agosto não fecha)
Preço médio: Almoço €15. Jantar entre €20 e €25
Capacidade: 140
Esplanada: Sim

RESTAURANTE SAFARI

Praia da Rocha
Tem dois acessos: um pela Av. Tomás Cabreira, rua principal da Praia da Rocha. O outro pelo lado da falésia, uma vez que o restaurante está voltado para a praia, numa localização que revela ser um segundo miradouro.

Telefone: 282 423 540
Email: restaurantesafari@gmail.com
Facebook: www.facebook.com/pages/Safari-Restaurante-Bar-Praia-da-Rocha/

Tipo de cozinha: Portuguesa com influências ultramarinas
Reservas: Clientes sem reserva são bem-vindos
Horário: Das 12h00 às 23h00 (No verão pode ser mais extenso)
Dia de fecho: Não fecha
Preço médio: €25
Esplanada: Sim

Jour de fermeture : Pas de fermeture
Prix moyens : Approprié
Capacité : 90
Terrasse : Oui

RESTAURANT O CASALINHO

Sur la Praia da Rocha
Accès principal à la plage par la rampe en face de l'hôtel Júpiter avec un stationnement en face de l'hôtel
En arrivant sur la plage, continuer par la gauche

Téléphone : (+351) 282 422 579
Email : casalinho80@gmail.com

Type de cuisine : Internationale
Réservations : Conseillé en été
Horaires : De 09h00 à 22h00 (peut fermer plus tard en été)
Jour de fermeture : Lundi (ne ferme pas en juillet et août)
Prix moyens : Déjeuner 15€. Dîner entre 20€ et 25€
Capacité : 140
Terrasse : Oui

RESTAURANT SAFARI

Praia da Rocha
Il y a 2 accès : L'un par l'Av. Tomás Cabreira, rue principale de la Praia da Rocha. L'autre du côté de la falaise, étant donné que le restaurant est tourné vers la plage, à un endroit qui se révèle être un second belvédère.

Téléphone : (+351) 282 423 540
Email : restaurantesafari@gmail.com
Facebook : www.facebook.com/pages/Safari-Restaurante-Bar-Praia-da-Rocha/

Type de cuisine : Portugaise avec des influences d'Afrique et d'Asie
Réservations : Les clients sans réservation sont les bienvenus
Horaires : De 12h00 à 23h00 (peut fermer plus tard en été)
Jour de fermeture : Pas de fermeture
Prix moyens : 25€
Terrasse : Oui

RESTAURANTE SALSADA DO ZÉ

Areal da Praia da Rocha.

Telefone: 967 255 182

Email: salsada.do.ze@hotmail.com

Tipo de cozinha: Tradicional

Reservas: Clientes sem reserva são bem-vindos

Horário: Das 9h00 às 22h00

Dia de fecho: 3ª feira. No verão não fecha

Preço médio: Adequado

Capacidade: 160

Esplanada: Sim

RESTAURANTE SOL

Praia da Rocha

Em frente ao Posto de Turismo

Telefone: 282 418 668

Tipo de cozinha: Internacional

Reservas: Clientes sem reserva são bem-vindos

Horário: Das 11h00 às 24h00

Dia de fecho: Não fecha

Preço médio: Adequado

Capacidade: 130

Esplanada: Não

RESTAURANT SALSADA DO ZÉ

Sur la Praia da Rocha.

Téléphone : (+351) 967 255 182

Email : salsada.do.ze@hotmail.com

Type de cuisine : Traditionnelle

Réservations : Les clients sans réservation sont les bienvenus

Horaires : De 09h00 à 22h00

Jour de fermeture : Mardi. Pas de fermeture en été

Prix moyens : Approprié

Capacité : 160

Terrasse : Oui

RESTAURANT SOL

Praia da Rocha

En face de l'office du Tourisme

Téléphone : (+351) 282 418 668

Type de cuisine : Internationale

Réservations : Les clients sans réservation sont les bienvenus

Horaires : De 11h00 à 24h00

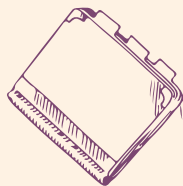
Jour de fermeture : Pas de fermeture

Prix moyens : Approprié

Capacité : 130

Terrasse : Non

Bares na Praia da Rocha



Bars sur la Praia da Rocha

Membros ATP

Membres de l'ATP

NOSOLOÁGUA

Marina de Portimão, junto à praia.

NoSoloÁgua Piscina

Telefone: 282 498 180 / 910 789 991

NoSoloÁgua Praia

Telefone: 911 139 426

Email: booking.portimao@nosoloagua.com

Site: www.nosoloagua.com

Reservas: Clientes sem reserva são bem-vindos

Dia de fecho: Aberto todos os dias, de março a novembro

Horário: Das 10h00 às 04h00

O OUTRO BAR

Rua António Feu, Praia da Rocha.

Telefone: 924 433 927

Email: outro.bar@gmail.com

Música: Comercial, Pop, Latina, Kizomba.

Festas temáticas: Havaianas, Brancas

NOSOLOÁGUA

Marina de Portimão, à côté de la plage.

NoSoloÁgua Piscine

Téléphone : (+351) 282 498 180 /
(+351) 910 789 991

NoSoloÁgua Plage

Téléphone : (+351) 911 139 426

Email : booking.portimao@nosoloagua.com

Site : www.nosoloagua.com

Réservations : Les clients sans réservation sont les bienvenus

Jour de fermeture : Ouvert tous les jours, de mars à novembre

Horaires : De 10h00 à 04h00

O OUTRO BAR

Rua António Feu, Praia da Rocha.

Téléphone : (+351) 924 433 927

Email : outro.bar@gmail.com

Musique : Commerciale, pop, latine, kizomba.

Soirées à thème : Hawaïennes, Blanches

Bar: Caipirinhas, caipiroskas, morangoscas, tequila

Comida: Hamburgueres

Horário: Das 12h00 às 04h00

Dias de fecho: No verão abre todos os dias.

No inverno, só à 5ª, 6ª e sábado

ON THE ROCKS

Av. Tomás Cabreira, Zona dos Bares da Praia da Rocha – Portimão

Telefone: 282 416 144

Email: walter.f.gomes@hotmail.com

IRLAND'S EYE

Av. Tomás Cabreira, Praia da Rocha.

Telefone: 919 358 789

Email: walter.f.gomes@hotmail.com

Música: Britânica, irlandesa

Bar: Guinness e Cocktails

Comida: Pukka Pies, bifes, club sandwich, saladas de frango e atum, salmão grelhado, pequeno-almoço irlandês

Horário: 9h00 até sair o último cliente. A cozinha fecha às 22h00

Dias de fecho: Não fecha.

Bar : Caipirinhas, caipiroskas, morangoscas, tequila,

Nourriture : Hamburgers

Horaires : De 12h00 à 04h00

Jours de fermeture : Ouvert tous les jours en été.

En hiver, ouvert seulement les jeudi, vendredi et samedi

ON THE ROCKS

Av. Tomás Cabreira, zone des bars de la Praia da Rocha – Portimão

Téléphone : (+351) 282 416 144

Email : walter.f.gomes@hotmail.com

IRLAND'S EYE

Av. Tomás Cabreira, Praia da Rocha.

Téléphone : (+351) 919 358 789

Email : walter.f.gomes@hotmail.com

Musique : Britannique irlandaise

Bar : Guinness et cocktails

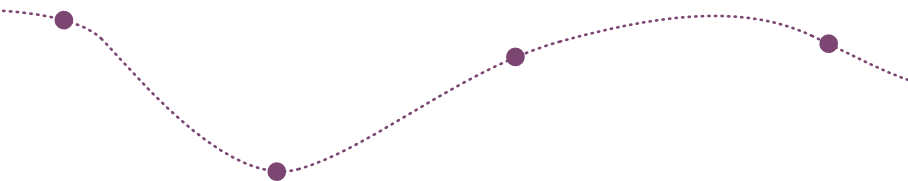
Nourriture : Pukka Pies, steaks, club sandwich, salades de poulet et de thon, saumon grillé, petit déjeuner irlandais

Horaires : De 9h00 jusqu'à ce que le dernier client soit sorti. La cuisine ferme à 22h00

Jours de fermeture : Pas de fermeture



Alvor





Forte na beleza e na riqueza das suas águas, a Ria de Alvor abriga uma produtiva comunidade piscatória agrupada maioritariamente na vila do mesmo nome. Muito procurada por turistas, é na zona da antiga lota que os visitantes encontram os restaurantes mais tradicionais, com origem nas populares tabernas que matavam a fome e a sede dos pescadores e compradores de outrora. Objeto de um projeto de recuperação paisagística e fluvial, a área marginal contígua apresenta um passeio pedonal ao longo da ria, com acrescida oferta gastronómica e o pitoresco porto de pesca. Os parques de estacionamento junto ao porto permitem um fácil acesso pedestre a todos restaurantes, servindo o mesmo para abrir o apetite à ida e de digestivo ponderado no regresso, numa observação tranquila das calmas águas.

Há uma separação gastronómica assumida entre os restaurantes da zona antiga e os implantados no passeio pedonal. Nestes, predomina uma cozinha ligeira, de cariz internacional, dominada pelos hambúrgueres, crepes, wraps, tostas, saladas – ainda que a oferta de sardinhas e sangria também aqui se verifique.

Fort de la beauté et de la richesse de ses eaux, la ria d'Alvor abrite une communauté productive de pêcheurs regroupée majoritairement dans la ville du même nom. Très recherchés par les touristes, c'est au niveau de l'ancienne criée que les visiteurs trouveront les restaurants les plus traditionnels, ayant pour origine les tavernes populaires où les pêcheurs et les commerçants d'antan venaient se restaurer et étancher leur soif.

Objet d'un projet de rénovation paysager et fluvial, la zone contiguë dispose d'une promenade le long de la ria avec de nombreuses offres gastronomiques et la présence du port du pêche pittoresque. Les parcs de stationnement à côté du port permettent d'accéder facilement aux restaurants, le temps d'une courte balade à pied, qui ouvrira l'appétit à l'aller et aidera à digérer au retour, tout en observant tranquillement les eaux calmes.

Il existe une séparation sous-entendue entre la gastronomie des restaurants de la vieille ville et les restaurants situés sur la promenade. Dans ces derniers, une cuisine légère prédomine, de nature internationale, dominée par les hamburgers, les crêpes, les wraps, les



É, no entanto, à zona da antiga lota que se deve dirigir quem procura uma cozinha mais típica, de cariz regional, alicerçada nos muitos anos de prática. Mais uma vez os grelhados são norma, acompanhados pela saborosa amêijoas da ria, pelas saladas, pelo marisco cozido, pelas cataplanas.

As mais antigas referências à **Taberna Zé Morgadinho** remontam a 1890, revelando a origem temporal de um modo de servir e alimentar que hoje se continua e exercer.

Almoço para rememorar, que se iniciou com as *ameijoas da ria abertas com alho e coentros*, e continuou picando um pratinho de *feijoada de choco*, outro de *salada de atum com feijão frade*, uma típica *salada de cenoura* (azeitonas acompanhadas por rodelas de cenoura cozida e temperadas com alho), até desembocar numa magnífica e bem grelhada *posta de corvina com batata cozida e salada montanheira*, para terminar num *queijinho de figo*, aquecido com um cálice da aromática *aguardente de medronho* da região.

Boas mãos na grelha e na cozinha, ambiente castiço e descontraído, sabores e confecções genuínas, que mais se pode desejar neste quase molha pés e lava-almas alvorensense?

croque-monsieur, les salades - bien que l'on trouve aussi des sardines et de la sangria.

C'est toutefois vers la zone de l'ancienne criée que doit se diriger celui qui recherche une cuisine plus typique, de nature régionale, qui repose sur des années d'expérience. Une fois de plus, les grillades sont à l'honneur, accompagnées par de savoureuses palourdes de la ria, des salades, des fruits de mer, des cataplanas.

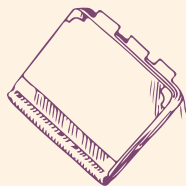
Les plus anciennes références à la **Taberna Zé Morgadinho** remontent à 1890, révélant l'origine temporelle d'une manière de servir et de se restaurer qui continue d'être mise en pratique aujourd'hui.

Un déjeuner qui marquera ma mémoire et qui a démarré avec des *palourdes de la ria ouvertes à l'ail et à la coriandre*, pour continuer sur une petite *feijoada de choco* (cassoulet de seiche), une *salade de thon aux haricots*, une *salade de carottes* typique (olives accompagnées de rondelles de carottes cuites et assaisonnées à l'ail), et finir sur une magnifique *tranche de maigre bien grillée avec des pommes de terre* et une *salade montagnarde* et un *gâteau de figue*, accompagné d'une goutte de l'aromatique eau-de-vie d'arousse de la région.

Des mains de maître aux grillades et dans la cuisine, une ambiance typique et détendue, des saveurs et une confection authentique, que demander de plus dans ce lieu allégeant l'âme ?

Restaurantes em Alvor

Restaurants à Alvor



Membros da ATP

Membres de l'ATP

RESTAURANTE ZÉ MORGADINHO

Entre o antigo mercado de peixe e o porto.

Telefone: 282 459 144

Email: tdonabarca@yahoo.com

Tipo de cozinha: Tradicional

Reservas: Aconselhável

Horário: Das 12h00 às 15h00 e das 18h30 às 23h00

Dia de fecho: Não encerra.

Preço médio: Adequado

Capacidade: 40

Esplanada: Sim

RESTAURANT ZÉ MORGADINHO

Entre l'ancien marché au poisson et le port.

Téléphone : (+351) 282 459 144

Email : tdonabarca@yahoo.com

Type de cuisine : Traditionnelle

Réservations : Conseillé

Horaires : De 12h00 à 15h00 et de 18h30 à 23h00

Jour de fermeture : Pas de fermeture

Prix moyens : Approprié

Capacité : 40

Terrasse : Oui



Prainha

A decorative horizontal line consisting of a series of small purple dots connected by a thin dotted line, forming a gentle wave pattern across the width of the page.



É um local único. A meio caminho entre as praias de Alvor e da Rocha, protegida por massivos rochedos que se tingem de dourado ao pôr-do-sol, guardada por imponente muralha calcária, a Prainha é um pequeno mundo resguardado das enchentes. Tem ainda uma relação umbilical com o **Canico** que é, em simultâneo, bar de praia e restaurante gastronómico luxo. Porque ao **Canico** se acede por elevador próprio escavado na rocha, nela estando incrustado e à Prainha se torna mais gostoso chegar via **Canico**.

Nele comecei por desfrutar um fim de tarde magnífico, a apreciar o progressivo dourar da ambiência e o lento degelo de um gin tónico cítrico, embalado pelo ritmado marulho. Subindo ao andar superior, esperava-me uma rica exposição do peixe e dos frutos do mar em oferta, de difícil opção. Experimentei perceves e ostras que provaram bem, para acabar num pargo grelhado de confeção acertada.

A extensão da oferta de doces torna difícil uma escolha única, tendo optado por terminar como comecei, com sabores cítricos e leves e assim escolhido uma fatia de tarte de limão merengada, bem elaborada.

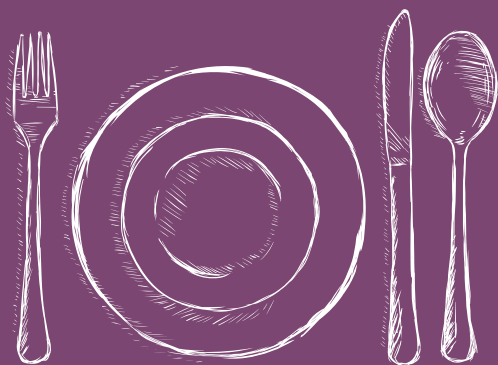
C'est un lieu unique. À mi-chemin entre la Praia do Alvor et la Praia da Rocha, protégée par les rochers massifs qui se tintent de doré au coucher de soleil, gardée par une imposante muraille calcaire, Prainha est un petit paradis préservé de l'affluence. Elle a encore une relation étroite avec **Canico** qui est, simultanément, bar de plage et restaurant gastronomique de luxe. On accède à **Canico** par son ascenseur, creusé et incrusté dans la roche, et il est plus agréable d'arriver à Prainha par **Canico**.

J'ai commencé par y profiter d'un magnifique après-midi, à apprécier le paysage se teinter progressivement de doré et le lent dégel d'un gin tonique, le tout rythmé par le bruit de la mer. En montant à l'étage supérieur, une riche exposition des poissons et des fruits de mer m'attendait ; difficile de choisir. J'ai goûté les pouces-pieds et les huîtres – un délice – et j'ai terminé avec un pargo grillé parfaitement cuisiné.

La longue liste de desserts rend le choix difficile, mais j'ai choisi de finir comme j'avais commencé : avec des saveurs citronnées et légères. J'ai donc choisi une part de tarte au citron meringué, bien réalisée.

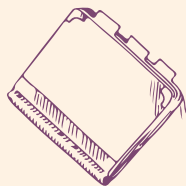
"Tendo sido o primeiro a chegar, notei com agrado que as mesas se tinham vindo paulatinamente a preencher com o avançar da noite, estando a lotação quase esgotada. Bom sinal - a muitos passa a mensagem de bem fazer e bem-estar."

"Étant le premier arrivé, j'ai pu constater avec joie que les tables se sont remplies progressivement à mesure que la nuit avançait, jusqu'à être quasiment complet. Bon signe - nombre d'entre eux ont reçu le message qu'on y mange et qu'on s'y sent bien.."



Restaurantes na Prainha

Restaurants à Prainha



Membros ATP

Membres de l'ATP

RESTAURANTE CANIÇO

Aldeamento Prainha, Praia dos Três Irmãos.

Telefone: 282 458 503

Tipo de cozinha: Mediterrânica

Reservas: Aconselhável

Horário: Das 12h00 às 17h00 e das 18h00 às 24h00

Dia de fecho: Aberto diariamente. Férias de novembro a março

Preço médio: Adequado

Capacidade: 250

RESTAURANT CANIÇO

Village de Prainha, Praia dos Três Irmãos.

Téléphone : (+351) 282 458 503

Type de cuisine : Méditerranéenne

Réservations : Conseillé

Horaires : De 12h00 à 17h00 et de 18h00 à 24h00

Jour de fermeture : Ouvert tous les jours. Vacances de novembre à mars

Prix moyens : Approprié

Capacité : 250



Mexilhoeira Grande





Comeres do Barrocal

Saveurs du Barrocal

Freguesia do interior, a Mexilhoeira Grande é feudo da cozinha do barrocal. Aqui se encontram com mais frequência os pratos de carne, os milhos, as sopas, os cozidos de repolho, assim se descubram as pequenas casas de comer escondidas nos aglomerados ou se enfrentem os nomes mais afamados da gastronomia local.

Nos últimos anos e muito por fama de um restaurante local, começaram a implantar-se na vila algumas casas de petiscos, que valem mais pelo convívio do que pela excelência ou genuinidade regional da maior parte da oferta.

Paroisse de l'intérieur, Mexilhoeira Grande est le fief de la cuisine du barrocal. On y trouve plus fréquemment des plats de viande, du maïs, des soupes, des *cozidos de repolho* (sorte de ragoût au chou) et l'on découvre ainsi les petits établissements cachés où l'on peut manger et où l'on trouve les noms les plus connus de la gastronomie locale.

Lors des dernières années et surtout grâce à la renommée d'un restaurant local, de nombreux restaurants d'apéritifs se sont implantés dans la ville, mais qui valent plus pour la convivialité que pour l'excellence ou l'authenticité régionale de la majeure partie des plats proposés.

"Incentivo os mais curiosos a partir à descoberta, com a certeza de que, mais tarde ou mais cedo, a sorte sorrirá aos audazes."

"Invite les plus curieux à partir à la découverte en ayant la certitude que tôt ou tard la chance sourira aux plus audacieux."



"Aromáticos, frutados, de baixa acidez e graduação elevada, constituem-se como boa companhia tanto para os diversos pratos de peixe típicos do litoral como para os pratos do barrocal."

"Ces vins, aromatiques, fruités, peu acides et au taux d'alcool élevé sont un bon accompagnement tant pour les divers plats de poisson typiques du littoral que pour les plats du barrocal."





Os Vinhos do Concelho

Les vins de la commune

Perde-se no tempo a origem da produção de vinho em terras algarvias, remontando à presença árabe. Integrada na Região Vitivinícola do Algarve, a produção do concelho integra-se na sub-região (DOC) de Portimão.

São vinhos que trazem consigo as características particulares do território que os viu nascer: a exposição a sul e o elevado número de horas de sol; o resguardo face aos frios ventos do norte que a barreira montanhosa de Monchique proporciona; o solo argiloso. Aromáticos, frutados, de baixa acidez e graduação elevada, constituem-se como boa companhia tanto para os diversos pratos de peixe típicos do litoral como (no caso dos brancos) como para os pratos do barrocal (a pedir a companhia de um tinto).

L'origine de la production viticole sur les terres algarviennes se perd dans le temps, remontant à l'époque de la présence arabe. Appartenant à la région vitivinicole de l'Algarve, la production de la commune s'intègre à la sous-région (DOC) de Portimão. Ce sont des vins qui portent en eux les caractéristiques particulières du territoire qui les ont vu naître : l'exposition au sud et les nombreuses heures de soleil ; la protection offerte par la chaîne montagneuse de Monchique contre les vents froids du nord ; le sol argileux. Ces vins, aromatiques, fruités, peu acides et au taux d'alcool élevé sont un bon accompagnement tant pour les divers plats de poisson typiques du littoral (dans le cas des blancs) que pour les plats du barrocal (accompagnés de vin rouge).

HERDADE DOS PIMENTÉIS

Apartado 178
8500-910 Portimão

Telefone: 282 411 962
Telemóvel: 965 034 183
Email: geral@herdadedospimenteis.pt
Site: <http://www.herdadedospimenteis.pt>

QUINTA DA PENINA

Sítio da Torre, Penina
8500-156 Alvor

Telefone: 282 491 070/ 282 085 550
Telemóvel: 919 350 215 (Sr. João Mariano)
Email: quintadapenina@gmail.com
Site: <http://www.vinhosportimao.com>

QUINTA MORGADO DA TORRE

Sítio da Penina
8500-156 Alvor

Telefone: 282 476 866
Email: qmt@sapo.pt
Site: <http://www.morgadodatorre.com>

HERDADE DOS PIMENTÉIS

Apartado 178
8500-910 Portimão

Téléphone : (+351) 282 411 962
Portable : (+351) 965 034 183
Email : geral@herdadedospimenteis.pt
Site : <http://www.herdadedospimenteis.pt>

QUINTA DA PENINA

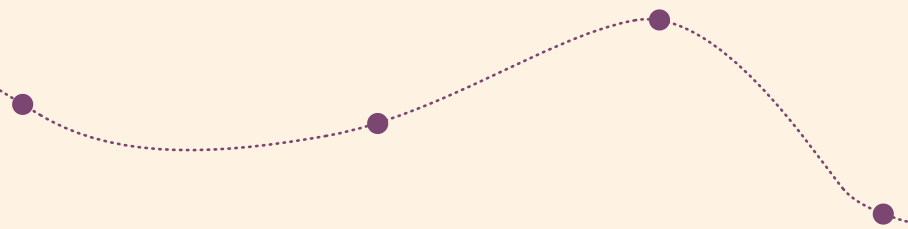
Sítio da Torre, Penina
8500-156 Alvor

Téléphone : (+351) 282 491 070/
(+351) 282 085 550
Portable : (+351) 919 350 215 (M. João Mariano)
Email : quintadapenina@gmail.com
Site : <http://www.vinhosportimao.com>

QUINTA MORGADO DA TORRE

Sítio da Penina
8500-156 Alvor

Téléphone : (+351) 282 476 866
Email : qmt@sapo.pt
Site : <http://www.morgadodatorre.com>



Portimão na Europa

Portimão en Europe



FICHA TÉCNICA | FICHE TECHNIQUE

Propriedade | Propriété : ATP – Associação Turismo de Portimão
Edição | Édition : 08/2016
Coordenação | Coordination : ATP
Textos | Textes : Pedro Cruz Gomes
Layout e paginação | Layout et mise en page : www.nutsbranding.com
Fotografia | Photographie : ATP / Pedro Cruz Gomes
Tradução | Traduction : Inpokus



Turismo de
Portimão
Promotion Bureau

+351 282 402 487

info@visitportimao.com

www.facebook.com/visitportimao