

HERDADE DA CORTE MONTE BALEEIRA O CONSTANTINO
O CONVÍVIO O MONTE VELHO QUINTA DO MARCO
RETIRO DOS CAÇADORES TABERNA BARRIGA

FESTIVAL 31.03 A 23.04 XIV EDIÇÃO TAVIRA GASTRONOMIA SERRANA MOUNTAIN FOOD FESTIVAL

© AJNAFA





Os aromas e os sabores serranos convidam à exaltação dos sentidos, entre 31 de março e 23 de abril, na 14.ª edição do Festival de Gastronomia Serrana.

Pratos simples e genuínos, condimentados com a sabedoria de gerações, integram as ementas dos oito restaurantes participantes das freguesias de Cachopo, Santa Catarina da Fonte do Bispo e Tavira.

Os chefes e proprietários dos diferentes estabelecimentos esperam surpreender os comensais com um cardápio baseado na confeção de produtos locais, frescos e da época, assegurando a herança gastronómica e o estilo de vida mediterrânico.

Um legado que se traduz no triunfo da simplicidade e da qualidade dos ingredientes ao praticar uma cozinha de excelência e memória.

Visite a serra tavirense, aprecie a beleza da paisagem e delicie-se com a frugalidade da cozinha mediterrânica.

Bom apetite!

O Presidente da Câmara Municipal
Jorge Botelho

There is a treat in store for your senses, with the aromas and flavours of upland cuisine at the 14th edition of the Upland Gastronomy Festival from 31 March to 23 April.

Simple, authentic dishes, seasoned with know-how handed down from generation to generation, are featured on the menus of the eight participating restaurants in the civil parishes of Cachopo, Sta. Catarina da Fonte do Bispo and Tavira.

The chefs and owners of the various establishments are hoping to surprise their customers with dishes made from fresh, seasonal, locally-produced ingredients, upholding the gastronomic heritage and the Mediterranean lifestyle.

A legacy that translates into the triumph of simplicity and high-quality ingredients in the preparation of outstanding traditional dishes.

Come to the uplands of Tavira, admire the beautiful scenery and delight in the frugality of the Mediterranean cuisine.

Enjoy your meal!

*The Mayor of Tavira
Jorge Botelho*

GRÃO-MESTRE DA CONFRARIA DOS GASTRÓNOMOS DO ALGARVE

Muito mudou desde que Estrabão se referiu aos Lusitanos como um povo que se alimentava de bolotas. A base da gastronomia mediterrânica, assente na trilogia do pão, vinho e azeite, repete-se em todo o território nacional, acrescentando-se-lhe os produtos hortícolas, como em variadas sopas, e os frutos frescos. A carne e as vísceras, principalmente de porco, compõem também um conjunto de pratos e petiscos regionais, onde sobressaem os presuntos e os enchidos, para além de outros produtos, como o feijão e a batata, que foram adoptados como produtos essenciais.

É esta cozinha tradicional que a Câmara Municipal de Tavira quer dar a conhecer, mais uma vez, neste Festival de Gastronomia da Serra.

Estes festivais de Sabores Tradicionais, com a colaboração e participação de restaurantes do concelho, conjugando o prazer e a gastronomia com consciência e responsabilidade, se vão afirmando, servindo os munícipes e os visitantes nacionais e de outras partidas do mundo, pela divulgação da nossa cultura à mesa.

E como vem sendo hábito a Confraria dos Gastrónomos do Algarve, participa neste "festival de sabores", a convite do Município.

Bem-vindos à "cidade dos sabores", bem-vindos a Tavira!

José Manuel Alves

GRAND-MASTER OF THE CONFRARIA DOS GASTRÓNOMOS DO ALGARVE

Much has changed since Strabo referred to the Lusitanians as being a people who ate acorns. The three staple ingredients of Mediterranean cuisine – bread, wine and olive oil – are consumed all over Portugal, along with fresh vegetables that are often used to make soup, and fresh fruit. Meat and offal, mainly pork, are also to be found in a series of regional dishes and nibbles. Standing out among them are the dry-cured hams and sausages, in addition to other ingredients, such as beans and potatoes, which have been adopted as essential products. It is this traditional cuisine that Tavira Municipal Council wants to promote, once again, in this Upland Gastronomy Festival. These festivals of Traditional Flavours are becoming increasingly popular. The participating restaurants work together to combine pleasure and gastronomy with awareness and responsibility, serving the municipality's residents and visitors from Portugal and abroad by disseminating our culture at table.

And, as has become the custom, the Confraria dos Gastrónomos do Algarve is participating in this "festival of flavours" at the invitation of the Municipal Council.

Welcome to the "city of flavours"; welcome to Tavira!

José Manuel Alves

RESTAURANTE

RESTAURANT

Sítio da Baleeira - Tavira

Telemóvel mobile: **967 391 788**

GPS: Lon:-7.685219 O

Lat: 37.124997 N

MONTE BALEEIRA

Aberto: almoço e jantar *Open: lunch and dinner*

Encerra: segunda-feira *Closed: Monday*

Ementa do Festival só por reserva *Festival menu only by reservation*

ENTRADAS

STARTERS

Caldo verde

Caldo verde (potato and kale soup)

€2,00/ pax person

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

Borrego com batata-doce

Lamb with sweet potato

€10,00/ pax person

PRATO ALTERNATIVO

ALTERNATIVE COURSE

Javali com pão frito

Wild boar with fried bread

€10,00/ pax person

SOBREMESA

DESSERT

Torta de laranja

Orange roulade

€3,00/ pax person

VINHO

WINE

Euforia

€11,00 (0,75 L)

DIGESTIVO TÍPICO

TYPICAL DIGESTIVE

Aguardente de medronho

Medronho brandy

€2,50/ pax person

Formas de pagamento: dinheiro *Payment form: cash*

RESTAURANTE

RESTAURANT

Sítio Montes e Lagares - Santa

Catarina da Fonte do Bispo

Telefone Phone: **281 971 217**

Email: restaurantegastronomicoconstantino@hotmail.com

www.restauranteoconstantino.com.pt

GPS: Lon:-7.796055 O

Lat: 37.153954 N

O CONSTANTINO

Aberto: almoço e jantar *Open: lunch and dinner*

Encerra: segunda-feira *Closed: Monday*

ENTRADAS

STARTERS

Queijo gratinado com azeite, nozes, orégãos e figo *Cheese with olive oil, walnuts, oregano and fig* **€5,50/ pax person**

Tábua mista serrana *Mixed upland platter* **€7,00/ pax person**

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

Enfopado de javali com batata-doce frita *Stewed wild boar poured over slices of rustic bread and served with sweet potato chips* **€10,00/ pax person**

PRATO ALTERNATIVO

ALTERNATIVE COURSE

Caldeirada de borrego com grãos, coentros e nopalitos *Lamb stew with chick-peas, coriander and nopalitos* **€9,50/ pax person**

SOBREMESA

DESSERT

Semifrio com amêndoa e côco *Semifreddo with almond and coconut* **€2,80/ pax person**

VINHO

WINE

Adega dos Sales (São Brás de Alportel)

€3,00 (0,5 L)

€5,80 (1 L)

DIGESTIVO TÍPICO

TYPICAL DIGESTIVE

Aguardente de figo da Cooperativa de Santa Catarina da Fonte do Bispo

Fig brandy from the Santa Catarina da Fonte do Bispo Cooperativa **€1,00/ pax person**

Formas de pagamento: dinheiro, multibanco e cartão de crédito (visa e mastercard)

Payment form: cash, atm and credit card (visa e mastercard)

RESTAURANTE TABERNA BARRIGA

RESTAURANT

Rua Dr. Almeida Carrapato,
n.º 9 - Santa Catarina da
Fonte do Bispo
Telemóvel Mobile: **963 310 393**

GPS: Lon:-7,685219 O
Lat: 37,124997 N

Aberto: almoço Open: lunch Encerra: terça-feira Closed: Tuesday
Ementa do Festival só por reserva Festival menu only by reservation

ENTRADAS

STARTERS

Pedra Taberna
*Pedra Taberna (a stone platter of dry-cured
sausages and cheese with jam)*
€6,00/ pax person
Chouriça à casa Our special chorizo sausage
€6,50/ pax person

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

Borrego no forno
Oven-roasted lamb
€7,50/ pax person

PRATO ALTERNATIVO

ALTERNATIVE COURSE

Serra e Mar (carne de porco ou borrego
com camarão grelhado)
Surf and turf (pork or lamb with grilled prawns)
€10,50/pax person

SOBREMESA

DESSERT

Mousse de café com medronho
Coffee mousse with medronho brandy
€2,50/ pax person

VINHO

WINE

Odelouca
tinto red **€13,50 (0,75 L)**
branco white **€12,50 (0,75 L)**

DIGESTIVO TÍPICO

TYPICAL DIGESTIVE

Aguardente de medronho
Medronho brandy
€2,00/ pax person

Formas de pagamento: dinheiro Payment form: cash

SNACK-BAR

SNACK-BAR

Alcaria do Cume - Santa
Catarina da Fonte do Bispo
Telefone Phone: **281 326 027**

GPS: Lon:-7,734144 O
Lat: 37.244403 N

O CONVÍVIO

Aberto: almoço *Open: lunch* Não encerra *Always open*
Ementa do Festival só por reserva *Festival menu only by reservation*

ENTRADAS

STARTERS

Azeitonas e chouriço *Olives and chorizo sausage* € 2,50/ **pax person**

Cenoura em azeite, alho e salsa
Carrots in olive oil, garlic and parsley
€1,00/ **pax person**

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

Açorda de galinha
Chicken açorda (bread soup)
€8,00/ **pax person**

PRATO ALTERNATIVO

ALTERNATIVE COURSE

Borrego estufado
Lamb stew
€8,00/ **pax person**

SOBREMESA

DESSERT

Pudim de ovos ou fruta fresca da época
Crème caramel or fresh seasonal fruit
€2,00/ **pax person**

VINHO

WINE

Al-Ria
€7,50 (0,75 L)

DIGESTIVO TÍPICO

TYPICAL DIGESTIVE

Aguardente de medronho
Medronho brandy
€2,00/ **pax person**

Formas de pagamento: dinheiro *Payment form: cash*

RESTAURANTE

RESTAURANT

Sítio da Umbria - Santa
Catarina da Fonte do Bispo
Telefone Phone: **281 971 061**

GPS: Lon: -7.741773 O
Lat: 37.184866 N

O MONTE VELHO

Aberto: almoço e jantar *Open: lunch and dinner*
Encerra: terça-feira *Closed: Tuesday*
Ementa do Festival só por reserva *Festival menu only by reservation*

ENTRADAS

STARTERS

Salada de folhas com melão, presunto e
queijo
*Mixed salad leaves with melon, dry cured ham
and cheese*
€2,50/ pax person

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

Javali no forno, legumes da horta salteados
e arroz
*Oven roasted wild boar, sautéed garden
vegetables and rice*
€8,50/ pax person

PRATO ALTERNATIVO

ALTERNATIVE COURSE

Cozido de grão
Chick-pea and meat stew
€8,50/ pax person

SOBREMESA

DESSERT

Pão-de-ló com frutas frescas e mel
Light sponge cake with fresh fruit and honey
€2,00/ pax person

VINHO

WINE

Alvor
tinto red **€9,00 (0,75 L)**

DIGESTIVO TÍPICO

TYPICAL DIGESTIVE

Aguardente de figo ou de medronho
Fig or medronho brandy
oferta/pax person

Formas de pagamento: dinheiro, cheque *Payment form: cash*

RESTAURANTE

RESTAURANT

Sítio da Corte - Santa
Catarina da Fonte do Bispo
Telefone Phone: **281 971 625**

Email: herdadedacorte@herdadedacorte.com
www.herdadedacorte.com



GPS: Lon: -7.742377 O
Lat: 37.161951 N

HERDADE DA CORTE

Aberto: jantar Open: dinner

Encerra: domingo
Closed: Sunday

Ementa do Festival só por reserva
Festival menu only by reservation

ENTRADAS

STARTERS

Queijo de cabra no forno com amêndoas
e mel
Baked goat's cheese with almonds and honey
€3,50/ pax person

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

Bochechas de porco estufadas no tacho
Stewed pork cheeks
€9,50/ pax person

PRATO ALTERNATIVO

ALTERNATIVE COURSE

Açorda de galinha
Chicken açorda (bread soup)
€8,50/ pax person

SOBREMESA

DESSERT

Pêra cozida em calda de canela e açafrão
Boiled pear in a cinnamon and saffron syrup
€2,50/ pax person

VINHO

WINE

Odelouca
€12,50 (0,75 L)

DIGESTIVO TÍPICO

TYPICAL DIGESTIVE

Aguardente de medronho
Medronho brandy
€2,00/ pax person

Formas de pagamento: dinheiro, multibanco e cartão de crédito (visa e mastercard)
Payment form: cash, atm and credit card (visa e mastercard)

RESTAURANTE QUINTA DO MARCO

RESTAURANT

Sítio do Marco - Santa
Catarina da Fonte do Bispo
Telefone Phone: **281 971 500**

Email: restaurante@hotelquintadomarco.com
www.hotelquintadomarco.com/pt



GPS: Lon: -7.750839 O
Lat: 37.1535261 N

Aberto todos os dias: jantar *Open every day: dinner*
Ementa do Festival só por reserva *Festival menu only by reservation*

ENTRADAS

STARTERS

Pão, manteiga individual, azeitonas britadas,
cenouras à algarvia *Bread, individual portions
of butter, crushed olives and Algarve- style carrots*
€3,00/ pax person

Canja de galinha caseira *Home-made chicken
broth* **€5,00/ pax person**

Perninha de borrego no forno com polenta
Oven roasted leg of lamb with polenta

€16,00/ pax person

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

PRATO ALTERNATIVO

ALTERNATIVE COURSE

Ensopado de javali com tiborna de alho
*Stewed wild boar poured over slices of rustic bread
and served with garlic tiborna*

€16,00/ pax person

SOBREMESA

DESSERT

Pudim de sémola de trigo com molho de frutos
silvestres

Semolina pudding with forest fruit sauce

€4,00/ pax person

VINHO

WINE

Al-Ria

tinto red **€12,00 (0,75 L)**

branco white **€10,00 (0,75 L)**

DIGESTIVO TÍPICO

TYPICAL DIGESTIVE

Aguardente de medronho

Medronho brandy

€2,50/ pax person

Formas de pagamento: dinheiro, multibanco e cartão de crédito (visa e mastercard)
Payment form: cash, atm and credit card (visa e mastercard)

CASA DE PASTO

Rua Padre Júlio Alves de
Oliveira, n.º 64 - Cachopo
Telefone Phone: **289 844 174**

GPS: Lon:-7,817739 O
Lat: 37,333748 N

Ementa do Festival só por reserva
Festival menu only by reservation

RETIRO DOS CAÇADORES

Aberto todos os dias: almoço *Open every day: lunch*

ENTRADAS STARTERS

Queijo Cheese **€2,50/ pax person**
Pão, azeitonas, presunto e chouriço
Bread, olives ham and sausage
€5,00/ pax person

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Cozido de grão
Chick-pea and meat stew
€6,00/ pax person

PRATO ALTERNATIVO ALTERNATIVE COURSE

Carne grelhada de porco/ borrego
Grilled pork/ lamb
€6,00/ pax person/ €8,00/ pax person

SOBREMESA DESSERT

Bolo de mel
Honey cake
€2,00/ pax person

VINHO WINE

Vinho de jarro
Jug of wine
€2,50 (0,33 L)
€4,00 (1 L)

DIGESTIVO TÍPICO TYPICAL DIGESTIVE

Aguardente de medronho
Medronho brandy
€1,00/ pax person

Formas de pagamento: dinheiro *Payment form: cash*

OFERTA DE FIM DE SEMANA «TURISMO RURAL»
WEEKEND PRIZE «RURAL TOURISM»



OFERTA DE ATIVIDADE «TURISMO RURAL»
ACTIVITY PRIZE «RURAL TOURISM»



Normas de participação e lista dos premiados divulgada no site da Câmara Municipal de Tavira em:

Rules and a list of the prizewinners at:

www.cm-tavira.pt



Quiosque O MOINHO



município
tavira

