

A GULA



III SEMANA GASTRONÓMICA
CONCELHO DE AZAMBUJA 2014

FICHA TÉCNICA

**Publicação editada por ocasião da III Semana Gastronómica
do Concelho de Azambuja 2014 - A GULA**

EDIÇÃO E PROPRIEDADE

Câmara Municipal de Azambuja - turismo@cm-azambuja.pt

CONTEÚDOS E FOTOGRAFIA

Maria João Martins / Júlio Martins

ORGANIZAÇÃO E REVISÃO

Florbela Batalha

DESENHO GRÁFICO E PAGINAÇÃO

João Reis

IMPRESSÃO

Soartes, Artes Gráficas, Lda

TIRAGEM

500 Exemplares

DEPÓSITO LEGAL

393442/15

É com enorme satisfação que lançamos esta publicação dedicada à nossa semana gastronómica, A GULA.

Já na sua terceira edição, e com um crescimento e empenhamento notáveis por parte dos restaurantes do Concelho de Azambuja, considerámos que era chegado o momento de fazer um retrato do evento, levando-o à palavra escrita e dessa forma fazê-lo perdurar além do tempo em que acontece.

Esta publicação, refere-se à terceira edição decorrida na primeira semana de Dezembro de 2014, na qual nove restaurantes do nosso Concelho aceitaram o desafio de incluir na sua ementa o TORRICADO, um elemento bem conhecido das nossas gentes. Este é aliás, um dos pilares e exigências do evento, promover a gastronomia preservando a tradição e a identidade da cozinha regional de uma forma inovadora, bem como valorizar o seu estatuto de produto turístico e património cultural, não esquecendo o seu contributo para a dinamização das empresas de restauração em atividade no concelho.

Nesse sentido, os participantes são, todos os anos, convidados a apresentar uma ementa composta por uma entrada ou sopa, um prato principal e uma sobremesa, sendo cada um deles confeccionado com produtos locais e acompanhado por vinhos produzidos na área do município. O Vinho é outro elemento pilar, uma vez que pretendemos - e é sobejamente conhecido o nosso investimento - incentivar o consumo de vinhos locais, promovendo, também, dessa forma os nossos produtores.

Por último, gostaria de deixar o meu agradecimento aos restaurantes aderentes a esta iniciativa A GULA, não só aos presentes nesta edição, mas igualmente aos das edições anteriores, na certeza de que só com a vossa colaboração foi possível chegarmos aqui, com a qualidade que é reconhecida por todos, valorizando aquilo que é nosso!



Presidente da Câmara Municipal de Azambuja

AVEIRAMARISCOS

Começou há 30 anos como café, onde eram servidos alguns petiscos, rapidamente se transformou num local de encontro, não só para os residentes mas também para quem vivia nos arredores. O Restaurante Marisqueira Aveiramariscos, como hoje é conhecido, encontra-se situado em Aveiras de Cima, concelho de Azambuja a cerca de 50 km de Lisboa e a 30 de Santarém. Tem à sua frente, há 22 anos, António José Rodrigues, perseguidor de um sonho que era abrir um espaço em Aveiras de Cima, que espelhasse a sua paixão por peixe do mar e marisco. Apostando sempre na frescura dos seus produtos e na qualidade do serviço, o Aveiramariscos mantém, assim, o seu carácter de empresa familiar há 2 gerações com a simplicidade e vivacidade de acolhimento de quem nos recebe sempre como se fosse a primeira vez.

Paixões que contagiam gerações!

EMENTA A CONCURSO

ENTRADA

Bruchetta de Tomate com Enguias Fritas em Vinagre-te

VINHO

Branco Arinto / Terra Silvestre / DOC 2013 / Aveiras de Cima

PRATO PRINCIPAL

Caçarola de Torricado com Açorda de Camarão e Amêijoas

Tinto / Quinta da Lapa / Reserva 2013 / M. do Intendente

SOBREMESA

Pão de ló da nossa avó coberto de Leite Creme

Licor de Ameixa / Aveiras de Cima



INGREDIENTES

500gr Camarão fresco

200gr Amêijoas portuguesa

2 Pães para o torricado e empratamento (duro)

Caldo marisco

2 Pães caseiros

1 Cebola, 3 tomates

3 Dentes de alho

1 Folha de louro, coentros

Sal, azeite e pimenta q.b.

CAÇAROLA DE TORRICADO COM AÇORDA DE CAMARÃO E AMÊIJOA

Coze-se o marisco, reserva-se o caldo e descascam-se as gambas.

Corta-se a parte superior dos 2 pães para o torricado, retira-se o miolo, reserva-se assim como a cosquilha.

Num tacho faz-se o refogado com azeite, alho, cebola picada e a folha de louro e junta-se o tomate.

Esfarela-se o miolo reservado, envolve-se no caldo do marisco e junta-se ao refogado. Por fim, adicionam-se as gambas e as amêijoas e retificam-se os temperos. Serve-se na cosquilha, decora-se com coentros e coloca-se a tampa de torricado.

Informações:

Largo dos Combatentes, nº15 / 2050-099 / Aveiras de Cima

Tel: 263 475 381

email: info@aveiramariscos.com.pt site: www.aveiramariscos.com.pt

GPS: N 39° 08' 13" W 08° 54' 00"

Cozinheira: Maria Matilde Rodrigues / Susana Rodrigues Sousa

Responsável: António José Rodrigues

Especialidades: Marisco e peixe fresco, Arroz de marisco,

Açorda de Marisco, Bacalhau assado com torricado

Horário de funcionamento: 11h00 às 24h00

Descanso semanal: **segunda-feira**

120 Lugares / Fumadores / Não fumadores

Parque estacionamento



LA DOLCE VITA

O restaurante tem na cozinha um romântico italiano.

Ambrógio Cervini, instalou-se no lugar de Vale do Brejo, freguesia de Aveiras de Cima em 2003.

Foi um caso de amor, que o fez deixar a Suíça, país onde começou por estagiar e depois trabalhar, durante 25 anos.

Quitéria, trouxe-o para a sua terra natal. Os dois procuravam fugir ao rebuliço das grandes cidades, «um local sossegado, para envelhecer tranquilo» e pensaram em abrir um restaurante diferente, com uma cozinha inspirada nos conceitos Italiano e Francês.

La Dolce Vita faz todo o sentido.

EMENTA A CONCURSO

ENTRADA

TorrCADINHO Integral com delícia da Maçussa à São Martinho

VINHO

Tinto / Terra Silvestre / Aveiras de Cima

PRATO PRINCIPAL

Lombo de Novilho com Molho de Morilles, Croquete de Milho e Legumes da época

Tinto / Terra Silvestre / Aveiras de Cima

SOBREMESA

Panna Cotta com Frutos do Bosque

Tinto / Terra Silvestre / Aveiras de Cima



INGREDIENTES

Espetadas

Gambas

Carne porco (lombo)

Chouriço

Cebola, Pimento, Cenoura

Sal, pimenta q.b.

TorrCADO

Pão

Tomilho, azeite, Alho, Sal q.b.

TORRICADINHO INTEGRAL COM DELÍCIA DA MAÇUSSA À SÃO MARTINHO

Aromatiza-se o azeite com alho e tomilho e deixa-se descansar 2 dias.

Corta-se o pão em fatias com cerca de 2 cm de altura, pincela-se com o azeite aromatizado e vai à grelha.

À parte salteiam-se as castanhas previamente cozidas, juntamente com os cogumelos selvagens e a chalota picada.

No prato coloca-se sobre a fatia de pão, uma rodela do queijo Chèvre da Maçussa e doura-se com um maçarico de cozinha. Em redor distribui-se a castanha e os cogumelos.

Informações:

Rua da Escola, nº 40-A / 2050-195 / Vale do Brejo / Aveiras de Cima

Tlm: 918 599 912 / 912 686 110

email: terinha.almeida@hotmail.com

GPS: N 39° 07' 56.48" W 08° 55' 22.39"

Cozinheiro: Chef Ambrógio Cervini

Responsável: Ambrógio Cervini / Quitéria Cervini

Especialidades: Carpaccio, Lombo Wellington

Almoços: 12h00 às 15h00

Jantares: 19h00 às 22h00

Descanso Semanal: Terça-feira

42 Lugares / Não fumadores



JORGE DA MÚSICA

Uma carrinha com um trompete e uma pauta de música que por ali foi aparecendo, nos anos 90, foi o mote para o nome do restaurante do Sr. Jorge.

António Jorge Pinto, trabalhava em Lisboa numa loja de instrumentos musicais e por um acaso da vida, comprou uma pequena Quintinha nos Casais dos Britos, freguesia de Azambuja onde viria a nascer o restaurante.

Começou por ser um snack-bar, mas a crescente clientela obrigou-o a alargar o negócio para um restaurante.

É conhecido, entre outros pratos, pela Galinha de Cabidela e pelo inigualável arroz de feijão, que sai da cozinha pela mão de Laura Pinto.

EMENTA A CONCURSO

ENTRADA

Bola de Carne

ENTRADA

Abafado Abaladiço / Vale do Paraíso

PRATO PRINCIPAL

Torricado com Peito de Peru Recheado

Tinto Batoréu / Aveiras de Cima

SOBREMESA

Farólias

Branco Batoréu / Aveiras de Cima



INGREDIENTES

Pão

Peito de peru

Bacon, chouriço

Cenoura

Queijo

Azeite, alho

Vinho branco

Sal, pimenta, colorau q.b.

TORRICADO COM PEITO DE PERU RECHEADO

Abre-se o peito de peru e recheia-se com bacon, chouriço, queijo e cenoura (previamente cozida). Barra-se o peru com uma pasta feita com alho, sal e colorau. Coloca-se num tabuleiro com azeite e vinho branco e leve ao forno.

Corta-se o pão ao meio e esparteja-se o miolo em losangos, sem ferir a côdea, vai a torrar lentamente. Depois esfrega-se com bastante alho, salpica-se com umas pedras de sal e rega-se com azeite, voltando novamente ao lume até o azeite ferver.

Informações:

Rua Dona Francisca / 2050-383 / Casais dos Britos / Azambuja

Tel: 263 403 263

email: info@jorgedamusica.pt site: www.jorgedamusica.pt

GPS: N 39° 05' 18.95" W 08° 54' 17.15"

Cozinheira: Laura Pinto

Responsável: António Pinto

Especialidades: Caçarola à Jorge da Música, Pato assado no forno com arroz do mesmo, Galinha de cabidela, Ensopado de borrego

Horário de funcionamento: 12h00 às 22h00

Descanso Semanal: não encerra



MERCEARIA DO PEIXE & CIA

Este é um espaço que faz parte das memórias da região. Desde sempre, instalado junto a uma bomba de combustível na N3, foi um local de referência para quem queria comer peixe de qualidade, sobretudo enguias.

Desde há 7 anos, que é gerido por um espanhol. Fernando Arguelles, manteve o pessoal e os pratos e o peixe continua a dominar a ementa e a primar pela excelente qualidade.

Ouvir o cliente tem sido a sua preocupação e dessa forma tem vindo a adequar a oferta às solicitações, fidelizando a sua carteira de clientes.

EMENTA A CONCURSO

ENTRADA

Risotto de tomate e espargos verdes com esferas de morcela com pinhões

VINHO

Branco / Terra Silvestre / Aveiras de Cima

PRATO PRINCIPAL

Torricado de enguias em escabeche

Tinto Syrah / Quinta da Lapa / Manique do Intendente

SOBREMESA

Carpaccio de melão da lezíria com frutos de groselha

Tinto Cabernet / Vale Fornos / Azambuja



INGREDIENTES

600gr Pão caseiro

200gr Enguias pequenas

1 Cebola , 1 cenoura

Azeite, vinagre

Alho, sal q.b.

TORRICADO DE ENGUIAS EM ESCABECHE

O pão caseiro é cortado ao alto e o miolo corta-se na diagonal em forma de quadrados, é depois esfregado com alho em ambos os lados. Coloca-se em lume brando até ficar dourado. A seguir rega-se com azeite até ferver e salpica-se de sal. Tira-se a tripa às enguias, temperam-se com sal e deixam-se meia hora a marinar de seguida passam-se por farinha e fritam-se.

Faz-se uma cebolada, cortada em meia-lua, cenoura ralada, alho picado, azeite e vinagre q.b..

Colocam-se as enguias num tabuleiro e a cebolada por cima.

Informações:

Estrada Nacional nº3 Km 7.3 / Arneiro / 2050-522 / Vila Nova da Rainha

Tel: 263 418 464 Tlm: 935141362

email: merceariadopeixe@sapo.pt site: www.merceariadopeixe.com

GPS: N 39° 02' 57.72" W 08° 54' 46.30"

Cozinheiros: Manuel Mendes / António Vicente

Responsável: Fernando Arguelles

Especialidades: Peixe Fresco, Massada de garoupa, Camarão frito com arroz de feijão, Gambas à Brás

Horário de funcionamento: 12h00 às 15h30 (jantares por reserva)

Descanso Semanal: Domingo

60 lugares / Fumadores

Parque de estacionamento



O BAÚ

Este é um restaurante que atravessa gerações. Nasceu em 1976, logo após revolução do 25 de Abril, sempre com a mesma gerência. Mudou de mãos há cerca de 2 anos, para a Cristina “Bacalhau”, também para ela, aquele espaço faz parte das suas memórias. Apaixonada pela cozinha, conta já com mais de uma década de trabalho na área.

O espaço é um local aprazível, com uma decoração cuidada que representa a identidade do Concelho de Azambuja.

O dia de maior concorrência é à sexta-feira, por isso se for a sua opção não se esqueça de fazer reserva.

EMENTA A CONCURSO

ENTRADA

Ameijoa à Baú

VINHO

Branco / Arinto Batoréu / Aveiras de Cima

PRATO PRINCIPAL

Espetadas à Baú com Torricado

Tinto / Canto da Vinha Sivac / Aveiras de Cima

SOBREMESA

Pudim do Baú

Abafado Caseiro



INGREDIENTES

Espetadas

Gambas, carne porco (lombo)

Chouriço

Cebola, pimento, cenoura

Sal, pau loureiro, pimenta q.b.

Torricado

Pão, azeite, alho, sal

Molho

Manteiga, limão, alho

Colorau, piri-piri

ESPETADAS À BAÚ COM TORRICADO

Corta-se a carne e os legumes em pequenos quadrados.

De seguida e de forma alternada, colocam-se os ingredientes no espeto de pau de loureiro e grelha-se.

Corta-se o pão ao meio e esqueteja-se o miolo em losangos, sem ferir a cõdea e vai a torrar lentamente. Depois esfrega-se com bastante alho, salpica-se com umas pedras de sal e rega-se com azeite, voltando novamente ao lume até o azeite ferver.

Num tacho colocar a manteiga, o limão, o alho, o colorau e o piri-piri, levar ao lume até estar tudo incorporado.

Informações:

Rua Vítor Cordon, nº 94 / 2050-336 / Azambuja

Tel: 263402457 TIm: 914486009

GPS: N 39° 04' 09.44" W 08° 52' 03.26"

Cozinheira: Ana Amendoeira

Responsável: Ana Amendoeira

Especialidades: Bacalhau à Baú, Espetadas à Baú, Leitão

Horário de funcionamento: 12h00 às 15h00 (jantares por reserva)

Descanso Semanal: Segunda-feira

36 lugares / Não Fumadores



OFICINA DOS SABORES

Quando entramos na área do salão, percebemos que aquele é um lugar com história e ficamos curiosos.

Os grandes tonéis ficaram da grande adega do Sr. Abel Pereira da Fonseca, conhecido armazenista e distribuidor de vinho, dando lugar, hoje, a um espaço simpático e acolhedor, que se divide entre o restaurante diário, com cozinha à vista, e o salão com capacidade para 3 centenas de pessoas.

A funcionar desde Outubro de 2007, o Restaurante Oficina dos Sabores aposta, sobretudo, numa cozinha tradicional portuguesa.

EMENTA A CONCURSO

ENTRADA

Bacalhau desfiado com Torricado

Branco / Quinta da Lapa Doc /
Manique do Intendente

PRATO PRINCIPAL

Terra - Mar

Branco / Quinta da Lapa Doc /
Manique do Intendente

SOBREMESA

Farólias

Abafado



INGREDIENTES

1 Posta de bacalhau

1 Pão caseiro pequeno (duro)

Azeite

Alho

Sal

BACALHAU DESFIADO COM TORRICADO

Põe-se o Bacalhau a assar.

Corta-se o pão ao meio, desenha-se uns losangos e vai ao lume a torrar.

Quando estiver dourado rega-se com azeite, esfrega-se um dente de alho e salpica-se com sal, volta ao lume até o azeite ferver.

Num dos topos do pão retira-se um pouco de miolo e enche-se com o bacalhau já assado e desfiado.

Para finalizar rega-se com azeite aromatizado com alho.

Informações:

Estrada Nacional 366, Km 23.6 / Ladeira

Tel: 263 478 153 Tlm: 963 027 719

email: oficinadossabores@portugalmail.pt

site: www.oficinadossabores.com.sapo.pt

GPS: N 39° 08' 15.24" W 08° 53' 56.49"

Cozinheira: Maria de Fátima Serra / Responsável: Jaime Canteiro

Especialidades: Bacalhau assado com torricado, Pato com laranja,

Polvo à lagareiro, Terra-mar

Horário de funcionamento: 10h00 às 00h00

Descanso Semanal: Jantares de Domingo / Segunda-feira

100 lugares no restaurante diário / 300 no salão

Parque estacionamento coberto com 100 lugares



O PARQUE

Há 15 anos que o restaurante tem à sua frente uma minhota.

Maria José Martins é natural da Vila do Gerês e sempre cultivou o gosto pela cozinha, daí que é com enorme prazer que todos os dias deita a mão aos tachos e panelas.

O espaço com uma capacidade para 30 pessoas, fica paredes meias com o parque infantil mais antigo da freguesia de Azambuja, logo à entrada da Vila, sentido nascente e claro, essa foi a razão do nome de batismo do restaurante há cerca de 40 anos.

Chanfana e bacalhau à casa são duas das especialidades que ali pode apreciar.

EMENTA A CONCURSO

ENTRADA

Sopa de Peixe

VINHO

Branco / Vicapão / Aveiras de Cima

PRATO PRINCIPAL

Torricado com Tentáculos de Pota

Tinto / Vicapão / Aveiras de Cima

SOBREMESA

Leite creme

Tinto / Vicapão / Aveiras de Cima

INGREDIENTES



1kg Tentáculos de Pota
Cosquilha de pão caseiro (duro)
4 batatas pequenas
Azeite, alho, sal q.b.

TORRICADO COM TENTÁCULOS DE POTA

O pão é torrado lentamente. Depois é esfregado com bastante alho, salpica-se com umas pedras de sal e rega-se com azeite, voltando novamente ao lume até o azeite ferver.

Os tentáculos de pota são cozidos e servidos com batata a murro.

Finaliza-se regando com azeite aromatizado com alho.

Informações:

Travessa do Provedor, nº2 / 2050-314 / Azambuja

Tel: 263 403 327 Tlm: 910261629

GPS: N 39° 04' 18,56" W 08° 51' 52,43"

Cozinheira: Maria José Martins

Responsável: Maria José Martins

Especialidades: Chanfana, Bacalhau à casa

Almoços: 12h00 às 22h00

Descanso Semanal: Sábado

30 Lugares / Não fumadores



OURO NEGRO

O restaurante está integrado numa unidade de alojamento, concretamente no primeiro hotel que foi edificado na freguesia de Azambuja.

Já conheceu outro nome e outra gerência e é fácil de localizar porque fica mesmo à entrada da Vila de Azambuja, sentido poente, e junto a uma estação de abastecimento de combustíveis.

O espaço com uma lotação para 100 pessoas, é conhecido pela cataplana de peixe e pelo leitão assado no forno de lenha, pelo menos uma vez por semana.

EMENTA A CONCURSO

ENTRADA

Sopa de Tomate com Ovo Escalfado

VINHO

Branco / Quinta de Vale de Fornos / Azambuja

PRATO PRINCIPAL

Torricado com bacalhau

Tinto / Quinta de Vale de Fornos / Azambuja

SOBREMESA

Arroz Doce

Tinto / Quinta de Vale de Fornos / Azambuja



INGREDIENTES

Bacalhau

Pão

Grelos

Batatas

Azeite, alho, sal q.b.

TORRICADO COM BACALHAU

Põem-se as postas de bacalhau a assar. Cozem-se os grelos e as batatas (com pele) em separado em água e sal. Depois de cozidos escorrem-se. Nas batatas dá-se um murro de modo a ficarem achatadas e abertas. Colocam-se num tabuleiro com azeite e alho e vai ao forno. Salteiam-se os grelos em azeite.

Para o Torricado inicia-se o processo torrando o pão, previamente cortado em metades e com o miolo esquartejado em losangos. Depois esfrega-se com bastante alho, salpica-se com umas pedras de sal e rega-se com azeite, voltando novamente ao lume até o azeite ferver.

Informações:

EN3 - km 10.250 - Ouro Hotel - 2050 - Azambuja

Tel. 263 406 530 Fax. 263 401 747

email: ourohotel.azambuja@gmail.com Site: www.ourohotel.net

GPS: N 39° 03' 54.66" W 08° 52' 34.73"

Cozinheiro: José Gaspar

Responsável: António Lopes

Especialidades: Cataplana de peixe, Leitão assado no forno de lenha

Almoços: 12h00 às 15h00

Jantares: 19h00 às 22h00

Descanso Semanal: Não encerra

100 lugares / Não Fumadores

Parque estacionamento



PASSODOBLE

Este restaurante traduz a identidade do povo, que faz charneira com a Lezíria, tendo como veio comum a tauromaquia, incutido ali pelo fundador do espaço, ele próprio outrora moço forcado.

Hoje com nova gerência, continua a deliciar-nos, com algumas das iguarias tradicionais, tendo aqui ou ali um apontamento de inovação gastronómica.

Este espaço espelha bem a tradição e identidade da Vila de Azambuja, sendo um ponto de paragem obrigatória, principalmente nas largadas da Centenária Feira de Maio.

EMENTA A CONCURSO

ENTRADA

Folhado de Alheira e Coentros

VINHO

Branco / Capataz Sivac / Aveiras de Cima

PRATO PRINCIPAL

Migas de Torricado em Bacalhau Lascado Fumado de Alecrim

Tinto / Capataz Sivac / Aveiras de Cima

SOBREMESA

Crepe Flambé "Passodoble"

Abafado



INGREDIENTES

Pão

Posta de Bacalhau

Couve-galega

Alecrim para fumar o carvão

Azeite, alho, sal q.b.

MIGAS DE TORRICADO EM BACALHAU LASCADO FUMADO DE ALECRIM

Coze-se a couve-galega, escorre-se e reserva-se.

Faz-se o torricado tradicional - cortar o pão ao meio e abrir uns losangos no miolo e torrar, esfregar com alho, salpicar com sal e regar com azeite. Volta ao lume e a seguir tritura-se.

Numa frigideira coloca-se o azeite. Junta-se o preparado anterior com a couve-galega e salteia-se.

Assar o bacalhau em carvão fumado com alecrim, lascar e servir com as migas.

Informações:

Rua José Ramos Vides, nº 25 / 2050 / Azambuja

Tel: 263401266

GPS: N 39° 04' 05.28" W 08° 52' 20.22"

Cozinheira: Arlinda Cristino

Responsável: Bruno Pinto

Especialidades: Grelhados, Açorda

Horário de funcionamento: 12h00 às 02h00 (jantares por reserva)

Descanso Semanal: Domingo

48 lugares / Não fumadores



Posto de Turismo de Azambuja

Rua Eng^o Moniz da Maia, 29

2050-398 - Azambuja

Tel. 263 400 476

email. turismo@cm-azambuja.pt

www.cm-azambuja.pt



azambuja
Município