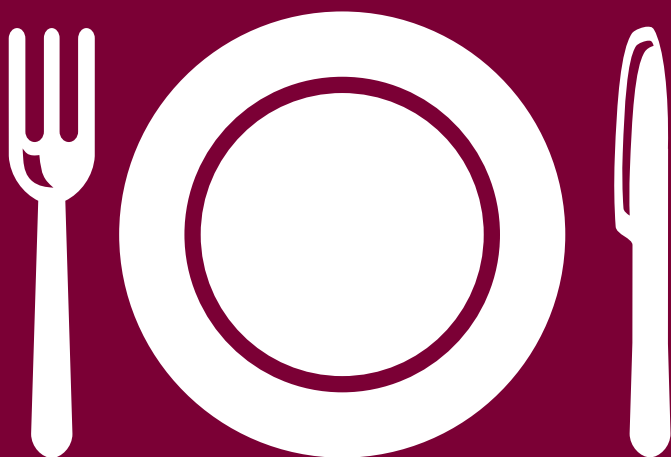


A GULA



**À MESA
NO CONCELHO
DE AZAMBUJA**

IV SEMANA GASTRONÓMICA DO CONCELHO DE AZAMBUJA 2015

FICHA TÉCNICA

**Publicação editada por ocasião da IV Semana Gastronómica
do Concelho de Azambuja 2015 - 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

A Gula é um evento gastronómico “anual”, que decorre na primeira semana do mês de dezembro em todos os restaurantes aderentes.

Um espaço de promoção dos locais de restauração do nosso Concelho e das ementas que os caracterizam, sendo que as receitas agora publicadas neste livro, podem ser experienciadas em qualquer altura do ano.

Este é um evento que promove igualmente um elemento indissociável da gastronomia, o vinho, neste caso, aqueles que são produzidos no Concelho de Azambuja, também eles em destaque nesta publicação.

À MESA NO CONCELHO DE AZAMBUJA



AVEIRAMARISCOS

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

Tel: 263 475 381 Tlm: 916 992 213

info@aveiramariscos.com.pt

www.aveiramariscos.com.pt

GPS: N 39° 8' 13.29" W 8° 53' 59.88"

Especialidades: **Marisco e Peixe Fresco, Arroz de Marisco,**

Açorda de Marisco, Bacalhau Assado com Torricado

Horário: 11h00 às 24h00

Descanso semanal: **segunda-feira**

120 Lugares / Fumadores / Não fumadores

Parque de Estacionamento



FLOR DE SAL

Centro Comercial Atrium Azambuja

Rua Eng.º Moniz da Maia / 2050-356 / Azambuja

Tlm: 936 721 583

alfredo.serafim@hotmail.com

GPS: N 39° 4' 5.57" W 8° 52' 13.28"

Especialidades: Bacalhau com Broa, Lombrinho com Bacon, Arroz de Pato, Torricado, Lapardana

Horário: 09h00 às 22h00

Descanso Semanal: Domingo

48 lugares / Não fumadores

Parque de estacionamento



JORGE DA MÚSICA

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

Tel: 263 403 263

info@jorgedamusica.pt

www.jorgedamusica.pt

GPS: N 39° 5' 2.45" W 8° 54' 28.97"

Especialidades: Caçarola à "Jorge da Música", Galinha de Cabidela, Ensopado de Borrego

Horário: 12h00 às 22h00

Descanso Semanal: Não encerra

84 lugares / Não Fumadores



KOFFEE IN

Rua Francisco Almeida Grandella, nº 119

2050-118 / Aveiras de Cima

Tlm: 919 269 887

GPS: N-08° 54' 2.45"

Especialidades: Cozido à Portuguesa, Costeletas Novilho, Alheira de Caça

Horário: 12h00 às 24h00

Descanso Semanal: Domingo (abre com reserva para grupos)

20 lugares / Não fumadores

Parque de estacionamento



DOLCE VITA

Rua da Escola, nº 40 - A

2050-195 / Vale do Brejo / Aveiras de Cima

Tlm: 918 599 912 / 912 686 110

terinha.almeida@hotmail.com

GPS: N 39° 8' 3.44" W 8° 55' 17.57"

Especialidades: Carpaccio, Lombo Wellington

Horário: Almoços 12h00 às 14h30 Jantares 19h00 às 22h00

Descanso Semanal: **Terça-feira**

42 Lugares / Não fumadores

Parque de estacionamento



MERCEARIA DO PEIXE

Estrada N3, Km 6.6 / Arneiro

2050-522 / Vila Nova da Rainha

Tel: 263 418 464 Tlm: 935 141 362

merceariadopeixe@sapo.pt

www.merceariadopeixe.com

GPS: N 39° 2' 57.70" W 8° 54' 46.44"

Especialidades: Peixe Fresco, Massada de Garoupa, Camarão Frito com Arroz de Feijão, Cabeça de Garoupa

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

Descanso Semanal: **Não encerra**

60 lugares / Fumadores

Parque de estacionamento



OFICINA DOS SABORES

Estrada N366, Km 23.6 / Ladeira

2050-000 / Aveiras de Cima

Tel: 263 478 153 Tlm: 963 027 719

oficinadossabores@portugalmail.pt

www.oficinadossabores.com.sapo.pt

GPS: N 39° 7' 53.59" W 08° 53' 41.36"

Especialidades: Bacalhau Assado com Torricado, Pato com Laranja, Polvo à Lagareiro, Terra-mar, Carne Mirandesa

Horário: 10h00 às 00h00

Descanso Semanal: Jantares de Domingo / Segunda-feira

100 lugares no restaurante / 300 no salão / Não fumadores

Parque estacionamento coberto com 100 lugares



OURO NEGRO

Estrada N3, km 10.2 / Ouro Hotel / 2050-306 / Azambuja

Tel. 263 406 530 Fax. 263 401 747

ourohotel.azambuja@gmail.com

www.ourohotel.net

GPS: N 39° 3' 54.73" W 8° 52' 34.80"

Especialidades: Cataplana de Peixe, Leitão Assado no Forno de Lenha

Horário: Almoços 12h00 às 15h00 Jantares 19h00 às 22h00

Descanso Semanal: Não encerra

100 lugares / Não Fumadores

Parque estacionamento



O PARQUE

Travessa do Provedor das Lezírias, nº 2

2050-314 / Azambuja

Tel: 263 402 239 Tlm: 962 583 442

GPS: N 39° 4' 18.82" W 8° 51' 52.20"

Especialidades: Ensopado de Enguias, Enguias Fritas com Açorda,

Feijoada de Caracoleta, Açorda de Sável

Horário: Almoços 12h00 às 22h00

Descanso Semanal: Não encerra

40 Lugares / Não fumadores

Estacionamento



PÔR DO SOL 2

Estrada N366 / Sítio dos Poços (saída A1 Av. Cima, Km 2)

2050-145 / Aveiras de Cima

Tel: 263 470 130 / Tlm: 919 011 122 / 919 927 153

geral@pordosol2.com.pt

www.pordosol2.com.pt

GPS: N 39° 9' 25.36" W 8° 54' 45.83"

Especialidades: Bacalhau à "Pôr do Sol", Filetes com Arroz de Tomate, Perna de Porco com Farinheira

Horário: 06h00 às 24h00

Descanso Semanal: Não encerra

200 Lugares / Fumadores e não fumadores

Parque de estacionamento



SABORES DA VILA

Travessa Violeta Matias, nº 11

2050-520 / Vila Nova da Rainha

Tlm: 915 461 866 / 965 105 541

GPS: N 39° 2' 13.72" W 8° 55' 59.65"

Especialidades: Cozido à Portuguesa, Cabidela, Favas com Entrecosto, Bife à Casa, Bacalhau à Casa

Horário: 06h00 às 02h00

Descanso Semanal: Sábado a partir das 15h00 e Domingo

64 Lugares / Não fumadores



TASCA DO OTERO

Rua José Ramos Vides, nº 25

2050-334 / Azambuja

Tel: 263 401 266

s.otero@sapo.pt

GPS: N 39° 4' 5.30" W 8° 52' 19.83"

Especialidades: Coelho à "Otero", Massada de groupa, Grelhados.

Feijoada de Chocos

Horário: Almoços 11h00 às 15h00 Jantares: Por reserva

Descanso Semanal: Domingo

40 Lugares / Não fumadores



TÓTILA

Rua Vitor Cordon, nº 33 r/c

2050-336 / Azambuja

Tel: 263 418 588 Tlm: 918 924 322

GPS: N 39° 4' 11.30" W 8° 51' 58.14"

Especialidades: Grelhados, Lombo Assado no Forno, Chocos Grelhados

Horário: Almoços 12h00 às 14h00 Jantares: 19h00 às 21h00

Descanso Semanal: Domingo

68 lugares / Não fumadores

AVEIRAMARISCOS

EMENTA

ENTRADA

Lampreia Frita em Vinagrete

VINHO

Tinto Terras Silvestre
Batoréus / Aveiras de Cima

PRATO PRINCIPAL

Arroz de Marisco à Pescador

Branco Arinto 2013
Batoréus / Aveiras de Cima

SOBREMESA

Toucinho do Céu

Licor Abafado
Aveiras de Cima



INGREDIENTES

1 Cebola picada

2 Dentes de alho

2 Tomates maduros

2dl Azeite

1 Folha de louro

Sal e piri-piri q.b.

200g arroz

5dl água

Amêijoia, mexilhão

Camarão descascado

Lagosta cozida, mariscos

ARROZ DE MARISCO À PESCADOR

Coloca-se num tacho a cebola, o alho, o louro, o tomate e o azeite e deixa-se alourar.

Depois junta-se o arroz e a água e de seguida tempera-se com sal e piri-piri.

Deixa-se cozer o arroz e para finalizar junta-se o marisco já cozido e descascado.



FLOR DE SAL

EMENTA

ENTRADA

Ovos Mexidos com Farinheira

VINHO

Branco / Adega da Horta
Tagarro / Alcoentre

PRATO PRINCIPAL

Lapardana de Bacalhau em Pão

Branco / Adega da Horta
Tagarro / Alcoentre

SOBREMESA

Farólias

Branco / Adega da Horta
Tagarro / Alcoentre



INGREDIENTES

2 Postas bacalhau

1 Couve

Feijão manteiga ou catarino

1 Cebola

Alho (em abundância)

1 Pão especial

Azeite, pimenta, sal, louro q.b.

LAPARDANA DE BACALHAU EM PÃO

Coze-se o bacalhau, lasca-se e reserva-se.

Para a lapardana, coze-se o feijão e a couve cortada em juliana.

Frita-se o alho em azeite, juntam-se os legumes, salteiam-se e temperam-se com sal e pimenta q.b.

Ao pão retira-se uma tampa e o miolo que se aproveita para a base das migas, juntando-se ao preparado anterior.

O pão é depois barrado, por dentro e fora com azeite e alho e, recheado com a lapardana. Coloca-se o bacalhau numa travessa e a cebola frita às rodelas. Vai ao forno.

Para finalizar rega-se com um fio azeite e salpica-se com coentros.



JORGE DA MÚSICA

EMENTA

ENTRADA

Pataniscas da "Laura"

VINHO

Tinto / Abaladiço / Casal da Fonte / Vale do Paraíso

PRATO PRINCIPAL

Galinha de Cabidela em Fogão de Lenha

Tinto / Abaladiço / Casal da Fonte / Vale do Paraíso

SOBREMESA

Pudim da Casa

Tinto / Abaladiço / Casal da Fonte / Vale do Paraíso



INGREDIENTES

1 Galinha caseira

Azeite

Cebola

Alho

Vinho tinto

Sangue

Vinagre

Arroz

Sal q.b.

GALINHA DE CABIDELA EM FOGÃO DE LENHA

Tempera-se a galinha de antevéspera com cebola, alho, vinho tinto e sal.

Faz-se um refogado com azeite, cebola e alho, junta-se a galinha partida aos bocados juntamente com a marinada e deixa-se cozer. Depois de cozida tira-se para fora para arrefecer. Ao caldo junta-se o sangue e o arroz e vai a cozer. Para finalizar junta-se o vinagre e salpica-se com coentros.



KOFFEE IN

EMENTA

ENTRADA

Ovos Mexidos com Alheira

PRATO PRINCIPAL

Cozido à Portuguesa

SOBREMESA

Pudim Caseiro

VINHO

Tinto / Canto da Vinha
Sivac / Aveiras de Cima

Tinto / Canto da Vinha
Sivac / Aveiras de Cima

Tinto / Canto da Vinha
Sivac / Aveiras de Cima



INGREDIENTES

500g Carne de vaca para cozer

1 Chispe, 1 chouriço

1 Farinheira, 1 morcela de arroz

1 Pedaco de toucinho fresco

1 Orelha de porco

1 Couve portuguesa ou coração

Cenouras, batatas,

1 Cabeça nabo

Feijão branco

1 Chávena de arroz

Sal q.b.

COZIDO

À

PORTUGUESA

Cozem-se os enchidos e as carnes, salgadas do dia anterior, retira-se e reserva-se.

Na mesma água juntam-se os legumes a cozer.

Acompanha com feijão branco, previamente demolhado e cozido e com arroz confeccionado na água dos enchidos.

Para servir, corte as carnes já desossadas e disponha numa travessa com os respetivos legumes e arroz.



LA DOLCE VITA

EMENTA

ENTRADA

Sopa de Tomate com Ovo Escalfado

PRATO PRINCIPAL

Bife da Vazia Rossini

SOBREMESA

Panna Cotta com Frutti Silvestri

VINHO

Tinto / Terra Silvestre
Batoréus / Aveiras de Cima

Tinto / Terra Silvestre
Batoréus / Aveiras de Cima

Tinto / Terra Silvestre
Batoréus / Aveiras de Cima



INGREDIENTES

2 Bifes da vazia

Patê de fígado de pato

Vinho do Porto

Chalota

Molho de carne

Azeite, alho, sal q.b.

BIFE DA VAZIA ROSSINI

Começa-se por preparar o molho. Numa frigideira junta-se o vinho do porto com a chalota e deixa-se reduzir, aos poucos vai-se juntando o molho da carne até atingir a consistência desejada.

À parte frita-se o bife a gosto, barra-se com o patê e rega-se com o molho.

Acompanha com legumes salteados e arroz.



MERCEARIA DO PEIXE & CIA

EMENTA

ENTRADA

Ovos Mexidos com Alheira de Caça e Ovos de Codorniz

VINHO

Branco Arinto / Terras Silvestre Aveiras de Cima

PRATO PRINCIPAL

Cabeça de Garoupa "AL AJILLO"

Branco Arinto / Terras Silvestre Aveiras de Cima

SOBREMESA

Tarde de Maçã com Gelado de Baunilha

Branco Arinto / Terras Silvestre Aveiras de Cima



INGREDIENTES

Cabeça de garoupa fresca

Alho

Azeite, sal q.b

Coentros

Tomate, cebola, batata

Grelos ou feijão-verde

CABEÇA DE GAROUPA "AL AJILLO"

Corta-se a cabeça de garoupa em pedaços e tempera-se com sal. Assa-se na brasa.

Numa frigideira aquece-se azeite, alho e rega-se o peixe já na travessa. Salpica-se com coentros.

Acompanha com tomate e cebola assada, batata cozida e grelos ou feijão-verde salteado.



OFICINA DOS SABORES

EMENTA

ENTRADA

Ovos com Farinheira

PRATO PRINCIPAL

Polvo à Casa

SOBREMESA

Delícia de Maçã

VINHO

Cabernet Sauvignon 2012
Abaladiço / Vale do Paraíso

Branco Arinto 2014 / Terra Sil-
vestre / Aveiras de Cima

Branco Arinto 2014 / Terra Sil-
vestre / Aveiras de Cima



INGREDIENTES

1 Polvo Congelado (limpo)

Grelos

Batata para assar

1 Cebola

4 ou 5 Dentes de alho

Azeite, louro, sal q.b.

POLVO À CASA

Coze-se o polvo congelado durante uma hora. À parte cozem-se os grelos, escorrem-se e salteiam-se.

Numa travessa colocam-se as batatas e os alhos com pele, salpica-se de sal e vai ao forno a assar.

Entretanto, faz-se uma cebolada com bastante azeite, cebola, alho esmagado e louro.

Numa travessa de servir coloca-se o polvo em cima de uma cama de grelos e cobre-se com a cebolada.

Acompanha com a batata assada.



O PARQUE

EMENTA

ENTRADA

Sopa de Feijão Manteiga

PRATO PRINCIPAL

Chocos Fritos à Casa

SOBREMESA

Pudim de Ovos

VINHO

Branco / Vicapão
Aveiras de Cima

Tinto / Vicapão
Aveiras de Cima

Tinto / Vicapão
Aveiras de Cima



INGREDIENTES

Chocos

2 Dentes de alho

4 Colheres de sopa de azeite

Sal e pimenta q.b.

Batata e brócolos cozidos

CHOCOS FRITOS À CASA

Temperam-se os chocos com sal e pimenta.

Numa frigideira aquece-se bem o azeite, e os alhos e fritam-se os chocos.

Acompanha com batata cozida e brócolos.



OURO NEGRO

EMENTA

ENTRADA

Sopa de Tomate com Ovo Escalfado

PRATO PRINCIPAL

Torricado com Bacalhau

SOBREMESA

Arroz Doce

VINHO

Branco / Vinha do General
Vale de Fornos / Azambuja

Tinto / Vinha do General
Vale de Fornos / Azambuja

Tinto / Vinha do General
Vale de Fornos / Azambuja



INGREDIENTES

Bacalhau

Pão

Grelos

Batatas

Azeite, alho, sal q.b.

TORRICADO COM BACALHAU

Colocam-se as postas de bacalhau a assar na brasa.

À parte 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. Serve-se com o bacalhau.



PÔR DO SOL 2

EMENTA

ENTRADA

Melão com Presunto

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau à “PÔR DO SOL”

SOBREMESA

Pudim de Ovos Caseiro

VINHO

Tinto / Capataz / Sivac
Aveiras de Cima

Tinto / Capataz / Sivac
Aveiras de Cima

Tinto / Capataz / Sivac
Aveiras de Cima



INGREDIENTES

2 Postas de lombo de bacalhau

1 Cebola

2 Ovos

Farinha q.b.

Maionese

Puré de batata

Azeite virgem, alho, sal q.b.

BACALHAU

À

“PÔR DO SOL”

Começa-se por panar o bacalhau passado por farinha e ovo. Frita-se ligeiramente em azeite virgem.

Simultaneamente prepara-se uma cebolada com cebola cortada bem fininha, alho e azeite.

Num tabuleiro, faz-se uma cama com a cebolada. Em cima, ao centro, o bacalhau coberto com a maionese. Em redor coloca-se o puré de batata. Vai ao forno a gratinar.

Decora-se com pickles e coentros.



SABORES DA VILA

EMENTA

ENTRADA

Caldo Verde

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau à Lagareiro com Torricado

SOBREMESA

Arroz Doce

VINHO

Branco / Vinha do General
Vale de Fornos / Azambuja

Branco / Vinha do General
Vale de Fornos / Azambuja

Branco / Vinha do General
Vale de Fornos / Azambuja



INGREDIENTES

2 Postas de bacalhau

Alho

Batata

Pão

Azeite, sal q.b.

BACALHAU À LAGAREIRO COM TORRICADO

Assa-se o bacalhau na brasa.

Dispõem-se as postas no tabuleiro, juntam-se as batatas, rega-se com azeite e alho, tempera-se com sal e vai ao forno.

Para o torricado, começa-se por torrar o pão, previamente cortado ao meio e o miolo esquartejado em losangos.

Depois esfrega-se com alho e rega-se com azeite, voltando ao lume até o azeite ferver.



TASCA DO OTERO

EMENTA

ENTRADA

Sopa "Delícia do Mar"

PRATO PRINCIPAL

Coelho à "OTERO"

SOBREMESA

Pudim de Ovos da Casa

VINHO

Branco / Sol de Portugal
Vale de Fornos / Azambuja

Tinto / Sol de Portugal
Vale de Fornos / Azambuja

Branco / Sol de Portugal
Vale de Fornos / Azambuja



INGREDIENTES

600g Coelho

5 Dentes de alho

1dl Azeite

1 Raminho de coentros

Sumo de 1 limão

300g Batatas

150g Espinafres

1 Colher de sopa de margarina

0.5dl natas

Coelho à "OTERO"

Corta-se o coelho em pedaços pequenos, tempera-se com sal.

De seguida vai suar no tacho com o alho, os coentros e o azeite.

Termina-se regando com o sumo do limão.

Acompanha com o puré de batato com espinafres.



EMENTA

ENTRADA

Sopa de Legumes

VINHO

Tinto / Capataz / Sivac
Aveiras de Cima

PRATO PRINCIPAL

Lombo de Porco no Forno com Batata Frita e Arroz Alegre

Tinto / Capataz / Sivac
Aveiras de Cima

SOBREMESA

Pudim de Ovos

Tinto / Capataz / Sivac
Aveiras de Cima



INGREDIENTES

1 Lombinho pequeno

Batata

Arroz

Massa de pimentão

Massa de alho

Vinho Branco q.b.

2 Folhas de louro

Azeite q.b.

Banha de Porco

Água

LOMBO DE PORCO NO FORNO COM BATATA FRITA E ARROZ ALEGRE

Barra-se o lombinho com a massa de pimentão e reserva-se. Faz-se o molho com a massas de alho (pode adicionar também alho laminado) e de pimentão, vinho branco, louro, azeite e bastante banha.

Adiciona-se um pouco de água e vai ao forno cerca de uma hora.*

Acompanha com batata frita e arroz.

* Tapar com uma folha de alumínio que se retira só no final para o lombo tostar.



NOTAS

A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for writing notes.

Posto de Turismo de Azambuja

Rua Eng^o Moniz da Maia, 29

2050-398 - Azambuja

Tel. 263 400 476

turismo@cm-azambuja.pt

www.cm-azambuja.pt



a z a m b u j a
M u n i c í p i o