



FUNDO EUROPEO DE
DESARROLLO REGIONAL
COHESÃO EUROPEIA

Portugal-Espanha
Cooperação Transfronteiriça
INTERREG III A

INTERREG III A
Cooperação Transfronteiriça
Espanha-Portugal



JUNTA DE ANDALUCÍA
Consejería de Turismo, Comercio y Deporte



Associação Para o Desenvolvimento do Baixo Guadiana

www.rt-planiciedourada.pt

www.beturia.org

www.odiana.pt



proyecto/
tunsoS



Descubriendo el Bajo Guadiana
Cocina de Frontera
Descobrimdo o Baixo Guadiana
Cozinha de Fronteira



El sol que dora estas tierras y el río que calma su sed, hacen del Bajo Guadiana un territorio fértil y que siempre se ha mostrado generoso con las gentes que han sabido sacarle, con denodado esfuerzo, sus mejores frutos. La triada mediterránea, trigo, vid y olivo, caracterizan, paradójicamente, este rincón de la península de influencia atlántica.

Las zonas portuguesas de Granja-Amareleja y Moura, producen unos interesantes vinos blancos y tintos, con personalidad propia gracias a unos modos tradicionales de elaboración y el uso de variedades de uvas autóctonas con nombres tan sugerentes como moreto, trincadeira, periquita, alfrocheiro o rabo de ovelha, entre otras. En el mes de diciembre, se podrán degustar estos caldos en la Feria del Vino y la Viña de Amareleja (Concejo de Moura).

La producción de aceite cuenta con un profundo arraigo, especialmente en la zona portuguesa, remontándose al período de la dominación romana y habiéndose desarrollado con continuidad hasta la actualidad. El afamado "Aceite de Moura" goza de una merecida Denominación de Origen Protegida. La tradición aceitera de esta ciudad se puede denotar, además, visitando su Museo del Aceite, ubicado en el Lagar de Varas do Fojo, o en la cita anual "Olivomoura, Feria nacional de olivicultura".

El pan, es algo más que pan para los habitantes del Bajo Guadiana,; La infinidad de elementos patrimoniales relacionados con el pan, en forma de molinos de agua y de viento, y hornos comunales, a lo largo y ancho del territorio, junto con inmensas planicies doradas por las espigas maduras del trigo, dan testimonio. Y también se deja ver, y degustar, en una interesante "cocina del pan", que tiene como principales exponentes a las migas, que en invierno preparan en El Granado o SanSilvestre, la açordas portuguesas y el gazpacho como plato de estío, en el que se mezclan primorosamente las más apreciadas hortalizas de las riberas de Sanlúcar de Guadiana, con el aceite y el pan. Los panes de miga y los de chicharrones, tradición en los pueblos españoles, son otra buena muestra de ello. " La feria de la miel, el queso y el pan", que se celebra en el mes de abril en la ciudad de Mértola, permite probar estos ricos productos de las tierras que baña el Guadiana.

La gastronomía de Sanlúcar de Guadiana, El Granado y San Silvestre es sabia en la elaboración de guisos de Gurumelos, una seta autóctona, o revueltos de turmas, la trufa blanca que se cría en estos territorios. Además, en los montes y junto a los cursos de agua, aparecen diversas hierbas aromáticas, entre las que destacar el cilantro y la menta, que dan un característico sabor a los platos de la zona.

O sol que tinge estas terras e o rio que acalma a sua sede fazem do Baixo Guadiana um território fértil e que foi sempre generoso com as suas gentes que têm sabido retirar-lhe, com denodado esforço, os seus melhores frutos. A trilogia mediterrânea, trigo, videira e oliveira, caracterizam paradoxalmente, este canto da península de influência atlântica.

As zonas portuguesas de Granja-Amareleja e Moura, produzem interessantes vinhos brancos e tintos, com personalidade própria graças às técnicas tradicionais de elaboração e ao uso de variedades de uvas autóctones com nomes tão sugestivos como moreto, trincadeira, periquita, alfrocheiro e rabo de ovelha, entre outras. No mês de Dezembro, podem ser degustadas estas castas na Feira do Vinho e da Vinha da Amareleja (Concelho de Moura).

A produção de azeite conta com profundas raízes, especialmente na zona portuguesa. Remonta ao período de domínio romano e desde então, tem vindo a desenvolver-se até aos nossos dias. O afamado "Azeite de Moura" goza de uma merecida Denominação de Origen Protegida. A tradição olivícola desta cidade pode ainda descobrir-se visitando o seu Museu do Azeite, situado no Lagar de Varas do Fojo, ou no encontro anual "Olivomoura, Feira nacional de olivicultura".

O pão é algo mais que pão para os habitantes do Baixo Guadiana. Existe um testemunho da

infinidade de elementos patrimoniais relacionados com o pão: moinhos de água e de vento e fornos comuns em todo o território, as imensas planícies douradas pelas espigas maduras do trigo. Aparece também numa interessante "cozinha do pão", que tem como principais representantes as migas, que no Inverno são preparadas em El Granada, San Silvestre, Moura, Serpa e Mértola, as açordas portuguesas e o gaspacho como prato de verão, no qual se misturam primorosamente as mais apreciadas hortaliças das ribeiras de Sanlúcar de Guadiana, com o azeite e o pão. Os pães das migas e os de "chicharrones" (torresmos de porco), tradição nas povoações de Espanha, são outra boa amostra. "A feira do mel, queijo e pão", que se realiza no mês de Abril na vila de Mértola, permite provar estes ricos produtos das terras que são banhadas pelo Guadiana.

A gastronomia de Sanlúcar de Guadiana, El Granada e San Silvestre é sábia na elaboração de pratos com "gurumelos", um cogumelo autóctone, ou "revueltos de turmas" (ovos mexidos com túberas), a trufa branca que aparece nestes territórios; em Mértola são muito típicos os ovos mexidos com trufa branca, também chamadas "túberas". Além disso, nos montes e junto aos cursos de água, aparecem diversas ervas aromáticas, entre as quais se destacam o coentro e a hortelã, que dão um característico sabor aos pratos da zona.

Die Sonne, die diese Gegend vergoldet, und der Fluss, der ihren Durst stillt, machen die Region des Bajo Guadiana zu einem fruchtbaren Gebiet, das seine Einwohner, die in der Lage sind, mit wackerem Einsatz aus der Erde die besten Früchte zu ziehen, stets großzügig behandelt hat. Das mediterrane Dreiergespann, Weizen, Weinstock und Olivenbaum, kennzeichnen paradoxerweise diesen Flecken Erde der spanischen Halbinsel, der vom Atlantik beeinflusst wird.

In den portugiesischen Anbaugeländen von Granja-Amareleja und Moura werden ansprechende Weiß- und Rotweine mit eigenem Charakter produziert, dank der traditionellen Herstellungsverfahren und der Verarbeitung von einheimischen Traubenarten mit so anregenden Namen wie "Moreto", "Trincadeira", "Periquita", "Alfrocheiro" oder "Rabo de ovelha". Im Dezember können diese Weine auf der Weinmesse FERIA del VINO y la Viña de Amareleja (Concejo de Moura) verkostet werden.

Auch die Ölherstellung hat hier eine tief verwurzelte Tradition, insbesondere auf der portugiesischen Seite. Sie geht auf die Zeit der römischen Herrschaft zurück und hat sich seitdem immer weiter entwickelt. Das berühmte Öl "Aceite de Moura" hat so eine wohlverdiente geschützte Ursprungsbezeichnung erhalten. Über die Öltradition dieser Stadt kann man sich außerdem einen Überblick verschaffen, indem man das Ölmuseum in Lagar de Varas do Fojo oder die jährlich stattfindende Olivenanbaumesse "Olivomoura, FERIA nacional de olivicultura" besucht.

Brot ist für die Bewohner der Region des Bajo Guadiana mehr als nur ein einfaches Nahrungsmittel. Hiervon zeugt die Unmenge an Kulturgütern, die mit dem Brot in Verbindung stehen, in Form von Wasser- und Windmühlen oder Gemeindebacköfen, die neben den unermesslich weiten, von reifen Weizenähren vergoldeten Ebenen in der ganzen Region zu finden sind. Und darüber hinaus können in einer sehenswerten "Brotstube" die "Migas", ein einheimisches Brotgericht, das im Winter in El Granada, San Silvestre, Moura, Serpa oder Mértola zubereitet wird, die portugiesische Brotsuppe "Açordas" oder das Sommergericht



Gurumelo



Gazpacho, in dem die besten Gemüsesorten aus Sanlúcar de Gadiana mit Öl und Brot auf sorgfältige Weise vermischt werden, betrachtet und gekostet werden. Die Weißbrote und die "Panés de chicharrones" (Griebenschmalzbrote), die in den spanischen Dörfern traditionell hergestellt werden, sind eine weitere exzellente Probe der Brotbackkunst. Auf der "Feria de la miel, el queso y el pan" (Honig-, Käse- und Brotmesse), die im April in der Stadt Mértola stattfindet, können diese wohlschmeckenden Produkte aus der Gegend rund um den Gadiana gekostet werden.

In der einheimischen Küche von Sanlúcar de Gadiana, El Granada und San Silvestre werden hervorragende Gerichte mit "Gurumelos", der einheimischen Pilzsorte, hergestellt, oder mit den "Turmas", den weißen Trüffeln, die in dieser Gegend angebaut werden. In Mértola stellen diese Weiße-Trüffel-Pfannen, auch "Tuberas" genannt, ein typisches Gericht dar. Darüber hinaus wachsen in den Bergen und an den Wasserläufen die verschiedensten aromatischen Kräuter, von denen insbesondere der Koriander und die Minze zu erwähnen sind, die den einheimischen Gerichten ihren charakteristischen Geschmack verleihen.

The sun that gilds these lands and the river that quenches your thirst make the Bajo Gadiana a fertile territory and one that has always proven to be generous to the people who have known how to reap its best fruits through their resolute efforts. The Mediterranean triad -wheat, grapevines and olives- paradoxically characterise this corner of the peninsula with an Atlantic influence.

The Portuguese zones of Granja-Amareleja and Moura produce several interesting white and red wines with unique personalities thanks to the traditional production methods and the use of varieties of indigenous grapes with names as suggestive as moreto, trincadeira, periquita, alfocheiro and rabo de ovelha, amongst others. During the month of December, these wines can be sampled at the Wine Fair and the Vineyards of Amareleja (Council of Moura).

Olive oil production here has deep-seated roots, especially in the Portuguese region. It dates back to the period of Roman domination and has been developed from those ancient days through today. The famous "Moura Olive Oil" enjoys a well-deserved Protected Designation of Origin. The oil-making tradition of this city can also be seen by visiting the Olive Oil Museum located in the Lagar de Varas do Fojo, or at the annual event "Olivomoura, Feria nacional de olivicultura".

Bread is much more than simply bread for the inhabitants of Bajo Guadiana. The infinite number of heritage items related to bread bear witness to this fact, in the shape of wind and water mills and communal ovens throughout the territory along with immense golden plains filled with mature ears of wheat. Furthermore, you can see and try an interesting "bread cuisine", whose main ingredient is breadcrumbs and which is prepared in winter in El Granado, San Silvestre, Moura, Serpa and Mértola. Summer plates include Portuguese açordas and gazpacho, in which the most highly-regarded vegetables from the banks of the Sanlúcar de Guadiana are generously mixed and served with oil and bread. The breads made from breadcrumbs and sausages (chicharrones) are another good sample of the traditions in Spanish villages. "The fair of honey, cheese and bread", which is held in the month of April in the city of Mértola, will give you a chance to try these rich products from the lands bathed by the Guadiana.

The gastronomy in Sanlúcar de Guadiana, El Granado and San Silvestre is knowledgeable about the creation of guisos de gurumelos, a stew made with a native mushroom, and revueltos de turmas, scrambled eggs with the white truffle that grows in these territories. In Mértola, scrambled eggs with these white truffles, also known as tuberas, are extremely typical. Furthermore, many different aromatic herbs appear in the mountains and near watercourses, amongst which cilantro and mint merit mention, lending a characteristic flavour to the regional dishes.

Gazpacho



La pesca en el Bajo Guadiana constituyó, hasta hace pocas décadas, una actividad esencial para la subsistencia, en especial, de los habitantes de las poblaciones ribereñas. Aún hoy se pueden degustar un puñado de interesantes recetas que tienen en el pescado del río su fundamento; ensopados de anguilas, arroces de lamprea o muges de caldeirada constituyen una buena muestra del patrimonio gastronómico regional, que, junto a otros platos, se podrán encontrar en el "Festival del Pescado de Río" que anualmente celebra la localidad de Pomarao.

En las localidades del Algarve, donde el gran río se funde con las aguas atlánticas, se encuentra una riquísima oferta de pescados marinos y mariscos, base de interesantes guisos que combinan sabiamente los productos que dan las tierras y aguas del Bajo Guadiana. Congrios, rayas, jureles, atún, coquinas, sapateiras, pulpos, cangrejos, languerones, almejas, rapes, pueden encontrarse en caldeiradas, arroces, cataplanas, o, como es el caso de la típica receta de "porco a alentejana", combinando sabiamente la carne de cerdo con almejas.

Porco à alentejana

A pesca no Baixo Guadiana constituiu até há poucas décadas, uma actividade essencial para a subsistência especialmente para os habitantes das povoações ribeirinhas. Ainda hoje se pode saborear um leque de interessantes receitas que tem no peixe de rio a sua base; ensopados de enguias, arroz de lampreia ou tainha de caldeirada constituem uma boa amostra do património gastronómico regional, que, conjuntamente com outros pratos, se podem encontrar no "Festival do Peixe do Rio" que anualmente se realiza no Pomarão.

Nas localidades do Algarve, onde o grande rio se funde com as águas atlânticas, encontra-se uma riquíssima oferta de peixe de mar e mariscos, base de interessantes cozinhados que combinam sabiamente os produtos que oferecem a terra e as águas do Baixo Guadiana. O Safio, a raia, o carapau, o atum, a conquilha, a sapateira, o polvo, o caranguejo, o lingueirão, a amêijoa, o tamboril, podem encontrar-se em caldeiradas, arroz, cataplanas, ou, como é o caso da típica receita de "porco à alentejana", combinando sabiamente a carne de porco com as amêijoas.


Der Fischfang war in der Region des Bajo Guadiana bis vor wenigen Jahrzehnten eine wichtige Tätigkeit zur Erhaltung des Lebensunterhaltes, insbesondere für die Einwohner der am Ufer gelegenen Ortschaften. Auch heute noch können jede Menge wohlschmeckende Gerichte auf der Grundlage des Flussfisches gekostet werden. "Ensupados de anguilas" (Aalgericht), Reis mit Lampreten oder "Muges de caldeirada"





(Fischeintopf), die neben anderen Gerichten auf dem alljährlich in Pomarao stattfindenden "Festival del Pescado de Río" (Fischfestival) aufgetischt werden, sind ein gutes Beispiel für die regionale Kochkunst.

In den Dörfern der Algarve, wo der große Fluss in den Atlantik übergeht, gibt es ein reichhaltiges Angebot an Meeresfischen und Meeresfrüchten, welche die Grundlage von schmackhaften Eintöpfen bilden, in denen die einheimischen Produkte der Region des Bajo Guadiana auf weise Art kombiniert werden. Seeaal, Rochen, Makrelen, Thunfisch, Stumpfmuscheln, Taschenkrebse, Krake, Krebse, Schwertmuscheln, Venusmuscheln oder Seeteufel werden in "Caldeiradas" oder "Cataplanas" (Eintöpfen) und Reisgerichten verarbeitet, oder wie im Fall des typischen Küchenrezepts "Porco a la alentejana" in Kombination mit Schweinefleisch und Venusmuscheln.

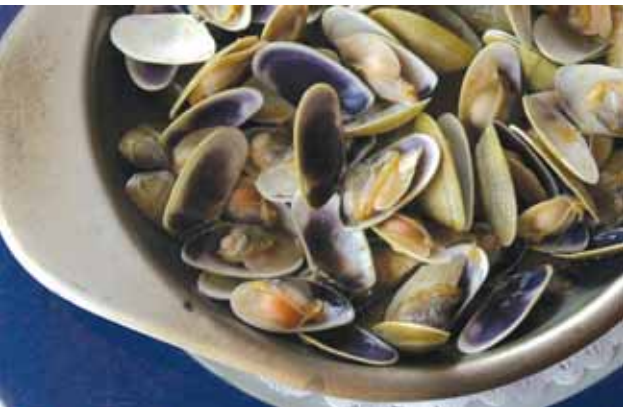


Until recent decades, fishing in the Bajo Guadiana represented an essential activity for survival, especially for the inhabitants of villages along the riverbanks. Even today, a handful of interesting recipes can be sampled that are based on river fish: ensopados de anguilas (eel soups), arroces de lamprea (rice with lamprey) and muges de caldeirada (fish stew) will give you a varied sampling of the regional gastronomic wealth, which along with other plates, can be found at the "River Fish Festival" held annually in the village of Pomarao.

In the villages of Algarve, where the great river melds into the waters of the Atlantic, there is a veritable cornucopia of ocean fish and seafood on offer, a base for interesting stews that creatively and knowledgeably combine the products yielded from the earth and waters of the Bajo Guadiana. Conger eel, skate, horse mackerel, tuna, small cockles, sapateiras (giant hairy crabs), octopus, crabs, lobsters, clams and monkfish can all be found in their stews, rice dishes, cataplanas (steaming dishes) and as in the case of the typical recipe of porco a la alentejana, by originally combining pork with clams.



Río Guadiana



Coquinas



Las carnes

As carnes

La cocina de la carne tiene una indudable relevancia en todo el territorio del Bajo Guadiana. A uno y otro lado del río, el cordero, el cerdo ibérico, la ternera mertolenga o diversas piezas de caza mayor y menor, se preparan tradicionalmente en forma de asados, calderetas o ensopados.

El cordero de las razas merina y campaniça constituye una de las bases del patrimonio gastronómico de la zona, contando, en la zona portuguesa con la indicación geográfica protegida "Borrego do Baixo Alentejo".

Además, en las dehesas de una y otra margen del río se crían, en régimen de semilibertad, los cerdos ibéricos y alentejanos, fundamentales en las economías domésticas de las gentes de estas tierras. La matanza sigue siendo un importante rito sociocultural en la zona, en la que se obtiene del cerdo, además de sugerentes cortes de carne fresca en forma de solomillos, presas, plumas o secretos, unas selectas chacinas y salazones. Mención aparte requiere el jamón de Barrancos, que cuenta con una "denominación de Origen Protegida" y que, junto con los jamones "de bellota" de San Silvestre o El Granado, constituyen una delicada muestra de la tradición gastronómica basada en la "cultura" del cerdo. Si bien su número es reducido, también existen una serie de guisados de carne de cerdo altamente interesantes, tales como los pezinhos de porco de coentrada (manitas de cerdo al culantro), la ya mencionada carne de cerdo a la alentejana (carne de cerdo guisada con almejas), y la cachola o caldilho (guiso de carne de cerdo, sangre y vísceras).

La presencia de la carne de caza en el acervo gastronómico de la región es indudable, reflejo de la importancia de esta actividad, especialmente en los municipios españoles. El conejo frito encebollado o con tomillo, el estofado de jabalí, la liebre con judías, la perdiz al horno con arroz o el venado en salsa pueden degustarse en mesones y restaurantes de San Silvestre, El Granado o Sanlúcar. Además, durante la última semana de octubre se celebra en toda la región de planicie portuguesa, la semana gastronómica de la caza, evento en el que los restaurantes de la zona ofrecen una serie de apetitosos platos tradicionales; paralelamente en los municipios españoles se celebra anualmente una Feria Cinegética, en la que se ofrecen interesantes degustaciones.

Los quesos son otro de los puntales del patrimonio gastronómico de la zona, contando con una arraigada producción, lógica, por otra parte, dada la relevancia que tradicionalmente ha tenido la ganadería en estas tierras. El "Queijo Serpa", con denominación de origen desde 1987, se elabora con la leche cruda de oveja y empleando pétalos de cardo. El requesón artesano es muy empleado en la elaboración de platos dulces, tales como las tartas de requesón y las queijadas de requieirão

A cozinha da carne tem uma indubitável relevância em todo o território do Baixo Guadiana. De um e doutro lado do rio, o borrego, o porco ibérico, a vitela mertolenga ou diversas peças de caça maior e menor, preparam-se tradicionalmente como assados, caldeiradas ou ensopados.

O borrego de raças merina e campaniça constitui uma das bases do património gastronómico da zona e engrandece na zona portuguesa com a indicação geográfica protegida "Borrego do Baixo Alentejo".

Nos pastos de uma e doutra margem do rio criam-se em regime de semi-liberdade, os porcos ibéricos e alentejanos, fundamentais nas economias domésticas das gentes destas terras. A matança continua a ser um importante rito sócio cultural na zona, na qual se obtém do porco, para além dos sugestivos cortes de carne fresca em forma de bifes, presas, plumas ou secretos, uns excelentes enchidos e salgas. Menção à parte requer o presunto de Barrancos, que conta com uma Denominação de Origen Protegida e que, junto com os presuntos "de bellota" de San Silvestre ou El Granado, constituem uma delicada mostra da tradição gastronómica baseada na "cultura" do porco. Se bem que em menor número, também existe uma série de guisados de carne de porco altamente interessantes, tais como os pezinhos de porco de coentrada, a já mencionada carne de porco à alentejana e a cachola ou caldilho.

A presença da carne de caça no rol gastronómico da região é inevitavelmente, reflexo da importância

desta actividade, especialmente nos municípios espanhóis. O coelho frito de cebolada ou com tomilho, o estufado de javali, a lebre com feijão, a perdiz no forno com arroz ou o veado com molho podem saborear-se em casas de pasto e restaurantes de San Silvestre, El Granado ou Sanlúcar. E ainda, durante a última semana de Outubro realiza-se em toda a região de planície portuguesa, a semana gastronómica da caça, evento no qual os restaurantes da zona oferecem uma série de apetitosos pratos tradicionais; paralelamente nos municípios espanhóis realiza-se anualmente uma FERIA Cinegética, na qual se oferecem interessantes degustações.

Os queijos são outra das iguarias do património gastronómico da zona, contando com uma enraizada produção, resultado da grande importância que tradicionalmente tem tido a ganadaria nestas terras. O "Queijo Serpa", com denominação de origem desde 1987, elabora-se com leite cru de ovelha e pétalas de cardo. O requeijão artesanal é muito utilizado na elaboração de pratos doces, tais como nas tartes de requeijão e nas queijadas de requeijão.

Fleischgerichte sind in der gesamten Region des Bajo Guadiana zweifellos von großer Wichtigkeit. Auf beiden Uferseiten werden Lammfleisch, Schweinefleisch, Kalbsfleisch aus Mértola sowie verschiedene Stücke aus der Hoch- und Niederjagd traditionell in Form von Braten, Ragout oder Eintöpfen zubereitet.

Das Lammfleisch der Merino- und "Campaniça"- Rassen ist eine der Grundlagen der einheimischen Kochkunst. Ihr Vorkommen nimmt auf der portugiesischen Seite mit der geschützten geografischen Angabe "Borrego do Baixo Alentejo" zu.

Darüber hinaus werden auf den Weiden auf beiden Seiten des Flusses in halbwidder Weidewirtschaft das iberische Schwein und das "Alentejo"- Schwein gezüchtet, die in der Hauswirtschaft der Bewohner dieser Gegend eine wesentliche Rolle spielt. Die Schlachtung ist nach wie vor ein wichtiges soziokulturelles Ritual in der Region, bei der vom Schwein neben leckeren frischen Fleischfilets, erlesenes gepökelt und luftgetrocknetes Fleisch gewonnen wird. Eine besondere Erwähnung verdient der "Barrancos"- Schinken, der über eine geschützte Ursprungsbezeichnung verfügt und, so wie der "Bellota"- Schinken aus San Silvestre oder El Granado, eine delikate Kostprobe der gastronomischen Schweinefleisch-"Tradition" darstellt. Wenn auch weniger verbreitet, so gibt es doch verschiedene leckere Schweinefleischintöpfe, wie die "Pezinhos de porco de coentrada" (Spitzbeineintopf mit Koriander), das bereits erwähnte "Carne de cerdo a la alentejana" (geschmortes Schweinefleisch mit Venusmuscheln) und die "Cachola" oder "Caldilho" (Gericht aus Schweinefleisch, Blut und Eingeweiden).

Die Präsenz des Wildbrets im gastronomischen Kulturgut der Region ist unübersehbar und zeigt die Bedeutung der Jagd, insbesondere in den spanischen Dörfern. Gerichte wie mit Zwiebeln oder Thymian geschmortes Kaninchen, Wildschweinschmorbraten, Hase mit Bohnen, gebackenes Rebhuhn mit Reis oder Hirsch in Soße können in Gasthäusern und Restaurants in San Silvestre, El Granado oder Sanlúcar gekostet werden. Außerdem wird in der letzten Oktoberwoche im gesamten portugiesischen Teil der Region die Jagd-Gastronomiewoche abgehalten, während der in den Restaurants der Gegend eine Reihe von köstlichen traditionellen Gerichten angeboten werden. Gleichzeitig findet in den spanischen Dörfern alljährlich das Jagdfest statt, bei dem viele schmackhafte Kostproben zubereitet werden.



Die Käsesorten sind eine weitere Säule der einheimischen Kochkunst. Sie verfügen über eine tief verwurzelte, traditionelle Herstellungsweise, was selbstverständlich erscheint, wenn man bedenkt, wie wichtig seit eh und je die Viehhaltung in dieser Gegend war. Die Käsesorte "Queijo Serpa", der seit 1987 eine Ursprungsbezeichnung trägt, wird aus roher Schafsmilch und Distelblättern hergestellt. Der hausgemachte Weißkäse wird insbesondere bei der Zubereitung von Süßspeisen eingesetzt, wie z.B. bei der Quarktorte oder den "queijadas de requeijão" (Käseküchlein).

Cooking with meat has an undeniable relevance throughout the territory of the Bajo Guadiana. On both sides of the river, lamb, Iberian ham, Mertolenga beef and veal and different cuts of large and small game are traditionally prepared in barbecues, stews and soups.

Lamb from the Merina and Campaniça breeds are one of the bases of the gastronomic heritage of the zone, and increases in the Portuguese areas with the protected geographic stamp "Borrego do Baixo Alentejo".

Furthermore, Iberian and Alentejano pigs are raised in semi-freedom in the pastures along both sides of the river, fundamental to the domestic economies of the peoples from these lands. The slaughter continues to be an important socio-cultural rite in the region, obtaining from the pig, besides succulent cuts of fresh meat in the shape of loins, chops or ribs, several select cuts for producing cold seasoned pork and salted meats. Separate mention is required for Barrancos hams, which bear a Protected Designation of Origin and that along with the Bellota hams (made from acorn fed pigs) from San Silvestre and El Granado, make up an exquisite sampling of the gastronomic tradition based on pork "culture". While the number is reduced, there are also a series of highly interesting pork stews such as pezinhos de porco de coentrada (pig feet with coriander), the already mentioned carne de cerdo a la alentejana (stewed pork meat with clams), and the cachola or caldillo (stew with pork meat, blood and entrails).

The presence of game meats in the regional gastronomic and cultural tradition is undeniable, a reflection of the importance of hunting, especially in the Spanish municipalities. Fried rabbit with onions or with thyme, wild boar stew, hare with beans, baked partridge with rice or deer in sauce can be sampled in the rural lodges and restaurants of San Silvestre, El Granado and Sanlúcar. Furthermore, during the last week of October throughout the Portuguese plains, the gastronomic week of game is held, an event during which the regional restaurants offer a series of appetising traditional plates. Simultaneously, the Spanish municipalities annually host a Feria Cinegética where interesting plates can be tried.

Cheeses are another of the major cornerstones of the gastronomic heritage of the zone, and have a deep-rooted traditional production. This is logical given the relevance that cattle raising has traditionally had in these lands. "Queijo Serpa", with designation of origin since 1987, is made from raw sheep's milk and cardoon petals. Homemade ricotta cheese is often employed in the production of sweet plates, such as tartas de requesón (similar to ricotta cheese cakes) and the queijadas de requeijão (small cottage cheese tarts).



La miel, de lavanda, de eucalipto, de viborera o de naranjas, es otra de las producciones alimentarias de alta calidad distintivas la zona, y que se encuentra amparada por una indicación geográfica "Miel del Alentejo - Denominación de Origen Protegida". Se trata de un ingrediente sumamente apreciado en la dulcería regional. Algunos de sus exponentes donde intervienen de manera central son el nogado (tiras finas de masa frita y unidas con miel) y los filhozes (masa de forma rectangular y regada con miel).

La huella de los siglos de dominación andalusí en estas tierras, ha perdurado de manera importante a través una tradición repostera rica en variaciones, ingredientes y sabores.

En la zona del Andévalo occidental español, los dulces han estado tradicionalmente asociados a los menús festivos. De ahí que en esta zona destaquen fundamentalmente la repostería y la pastelería navideña, entre las que destacar frituras como rosas, roscos, pestiños, tejillos o sopaipas, y otros como Hornazos piñonates, o las rebanás parias, elaboradas con miel, vino y especias.

En territorio portugués predominan claramente los dulces de horno respecto de las frituras, destacando los suspiros, bolinhos de manteiga, cavacas, ovos moles o las estrelas, confeccionados con higos y almendras. Los Bolos se elaboran de sarrabulho, amendoa, mel, algarroba. Otros dulces emblemáticos son el arroz doce y las farófiás, de merengue y leche.

Bolo com mel



O mel, de lavanda, de eucalipto, de soagem ou de laranja, é outra das produções alimentarias de alta qualidade característica da zona, e que se encontra protegida pela indicação geográfica "Mel do Alentejo - Denominação de Origem Protegida". Trata-se de um ingrediente muito apreciado na doçaria regional. Alguns dos seus expoentes onde intervêm de maneira central são o nógado (tiras finas de massa frita e unidas com mel) e as filhozes (massa de forma rectangular e regada com mel).

A marca dos séculos de domínio andaluz nestas terras perdurou fortemente através de uma tradição de pasteleria rica em variedade, ingredientes e sabores.

Na zona do Andévalo occidental espanhol, os doces têm estado tradicionalmente associados aos menus festivos. Daí que nesta zona se destaquem fundamentalmente a doçaria e a pasteleria referente ao Ano Novo, entre as quais sobressaem fritos como rosas, roscos, pestiños, tejillos ou sopaipas, e outros como hornazos, piñonates (pinhonates), ou as rebanás parias (rabanadas), elaboradas com mel, vinho e especiarias.

No território português predominam claramente os doces de forno em detrimento dos doces fritos, destacando-se os suspiros, bolos de manteiga, cavacas, ovos-moles ou as estrelas confeccionadas com figos e amêndoas. Os bolos elaboram-se com sarrabulho, amêndoas, mel e alfarroba. Outros doces emblemáticos são o arroz doce e as farófiás, de merengue e leite.



Mel

Honig, hergestellt aus Lavendel, Eukalyptus, Natternkopf oder Orangenblüten, ist ein weiteres hochwertiges Nahrungsmittel, für das diese Region bekannt ist. So wird der Honig auch durch die geografische Angabe "Miel del Alentejo - Denominación de Origen Protegida" geschützt. Er wird insbesondere in der regionalen Konditoreikunst hoch geschätzt. Einige Beispiele, bei denen der Honig ein äußerst wichtiger Bestandteil ist, sind die "nogados" (gebratene, mit Honig verbundene Teigstreifen) und die "filhozes" (rechteckige, mit Honig bestrichene Teigstückchen).

Die Spuren der Jahrhunderte dauernden maurischen Herrschaft in dieser Gegend sind heute noch in der Konditortradition deutlich zu erkennen, die die verschiedensten Variationen, Zutaten und Aromen zubieten hat.

In der Region des westlichen spanischen Andévalo sind Süßspeisen traditionell mit den Festagsmenüs verbunden. Daher sind aus diesem Gebiet das Weihnachtsgebäck und die Weihnachtskonditorwaren erwähnenswert, insbesondere die Backwaren wie Kringel, "Pestiños" (Krepps mit Honig), "Tejillos" oder "Sopaipas" oder andere Köstlichkeiten wie die "Hornazos piñonates" oder die "Rebanás parías", hergestellt aus Honig, Wein und Gewürzen.

Auf der portugiesischen Seite überwiegen die Backwaren eindeutig über den frittierten Süßspeisen. Erwähnenswert sind unter anderem die "Suspiros" (Süßigkeit aus Mehl, Zucker und Ei), das Schmalzgebäck, die "Cavacas", "Ovos moles" oder die Sterne aus Feigen und Mandeln. Die Brötchen werden aus "Sarrabulho", Mandeln, Honig und Johannisbrot hergestellt. Weitere Vorzeigeprodukte sind der süße Reis und die "Farofias" aus Baiser und Milch.

Honey, from lavender, from eucalyptus, from honey bees or from oranges, is another of the high-quality and distinctive food products from this zone and is endorsed by a geographic label "Honey from Alentejo - Protected Designation of Origin". Honey is an ingredient that is highly appreciated in regional sweets and deserts. Some of the main ingredients where it plays a central role are the nogado (fine strips of fried dough with honey) and filhozes (rectangular shaped dough sprinkled with honey).

The traces from the centuries of Andalucian domination in these lands have left an important stamp through a pastry tradition rich in variations, ingredients and flavours.

In the zone of Andévalo in western Spain, sweets have been traditionally associated with holiday menus. Thus, it is fundamentally Christmas breads and Christmas sweets that stand out, amongst which fried breads like rosas, roscos, pestiños, tejillos o sopaipas are outstanding, as well as others like hornazos, piñonates, and the rebanás parías, made with honey, wine and spices.

In Portuguese territory, oven-baked pastries predominate over fried ones, with suspiros, bollos de manteca (butter buns), cavacas, ovos moles and estrellas made with figs and almonds meriting special mention. Bollos are made from almond, honey or carob. Other emblematic sweets are arroz dulce (sweet rice pudding) and the farofias that are made from meringue and milk.

La Matanza, el ritual gastronómico del Bajo Guadiana

Allá por diciembre y enero, y desde tiempos inmemoriales, tiene lugar en los cortijos y haciendas de uno y otro lado del río, el rito de la matanza.

Desde muy temprano se realizan los preparativos para el sacrificio y despiece del cerdo ibérico, que en un ambiente eminentemente lúdico, dará lugar a exquisitos embutidos y salazones para el consumo de toda la familia; jamones ibéricos, cañas de lomo, chorizos se elaboran de mil formas en cada una de las comarcas del Bajo Guadiana, confiéndoles señas propias de identidad gastronómica.

A Matança, o ritual gastronómico do Baixo Guadiana

Lá para Dezembro ou Janeiro, e desde tempos imemoráveis, tem lugar nos cortijos e herdades de um e doutro lado do rio, o ritual da matança.

Logo cedo realizam-se os preparativos para o sacrificio e desmancha do porco ibérico, que num ambiente eminentemente lúdico, dará lugar a excelentes enchidos e produtos resultantes de salgas para o consumo de toda a família; presuntos ibéricos, paios de lombo, chouriços elaboram-se de mil maneiras em cada uma das zonas do Baixo Guadiana, conferindo-lhes características próprias da sua identidade gastronómica.

Die Matanza, ein gastronomisches Ritual des Bajo Guadiana

Um Dezember und Januar herum findet seit Menschengedenken auf beiden Seiten des Flusses auf den Landgütern und Bauernhöfen der Brauch der Matanza, des Schlachtfestes, statt.

Schon ganz früh am Morgen werden die Vorbereitungen für die Schlachtung und Zerlegung des iberischen Schweines getroffen, wo in einem überaus angenehmen Ambiente, exquisite Würste und Pökelfleisch für den Verzehr der ganzen Familie hergestellt werden; iberischer Schinken, Lendenstücke, Chorizos werden in zahlreichen Verarbeitungsformen in jedem Ortsteil des Bajo

Guadiana hergestellt, in denen die Zeichen der gastronomischen Spezialität zum Tragen kommen.

The Slaughter, a gastronomic ritual of the Bajo Guadiana

Since times immemorial around the months of December and January, the rite of the slaughter takes place at farmhouses and haciendas on both sides of the river.

The preparations are carried out very early for the sacrifice and quartering of the Iberian pork, in an atmosphere that is eminently one of celebration and leisure. This work will give rise to exquisite cold cuts (embutidos) and salted meats (salazones) that will be savoured by the entire family: Iberian cured hams, cured top quality pork loins (cañas de lomo) and chorizos are produced in a thousand different ways in every one of the comarcas (small regions like counties) of the Bajo Guadiana. These high-quality products give the region its gastronomic identity.



Cerdo Ibérico

El Queso de Serpa, el saber y la tradición de un pueblo

El sabor fuerte y picante, hacen que este aromático queso sea el de mayor fama del Bajo Guadiana, formando parte fundamental de su patrimonio cultural y gastronómico.

La leche de oveja es tratada mediante procedimientos artesanales, utilizando para su cuajado una planta típica de la zona, el cardo, que le da, además un aroma y sabor inconfundibles. La curación en el ambiente húmedo y fresco de las "rouparias", que toman su nombre de las "roupas" o paños sobre los que se hacía el filtrado del suero tradicionalmente, hacen el resto para dar obtener una delicia gastronómica única.

O Queijo de Serpa, o saber e a tradição de uma vila

O sabor forte e picante faz com que este aromático queijo seja o de maior fama do Baixo Guadiana, sendo uma peça fundamental do seu património cultural e gastronómico.

O leite de ovelha é tratado mediante técnicas artesanais, é utilizado para o seu coalho uma planta típica da zona, o cardo, que lhe dá, além de tudo um aroma e um sabor inconfundíveis. A cura em ambiente húmido e fresco das "rouparias", que devem o seu nome as "roupas" ou panos com os quais se fazia a filtragem do soro tradicionalmente, fazem o resto para se obter esta delícia gastronómica única.

Käse aus Serpa, Geschmack und Tradition eines Volkes

Sein würziger und pikanter Geschmack führen dazu, dass dieser aromatische Käse, der Käse mit dem besten Ruf des Bajo Guadiana ist, der zum elementaren Bestandteil seines kulturellen und gastronomischen Gutes gehört.

Die Schafsmilch wird in handgemachten Verfahren hergestellt und zu deren Dicklegung wird eine typische Pflanze des Gebietes, die Distel, verwendet, die ihr ausserdem ein unverwechselbares Aroma und Geschmack gibt. Die Reifung in einer feuchten und leicht kühlen Umgebung der "rouparias", die ihren Namen von den "roupas" oder Tüchern, durch welche die traditionelle Filterung der Molke erfolgt, erhielten, tragen schlussendlich dazu bei, eine einzigartige gastronomische Köstlichkeit zu erhalten.

Cheeses from Serpa, the knowledge and tradition of a village

A strong and spicy flavour makes this aromatic cheese the one with the greatest fame in the Bajo Guadiana, forming a fundamental part of its cultural and gastronomic heritage.

Sheep's milk is processed using artisan procedures, utilising a typical plant from the region for curdling it -the thistle- that bestows the cheeses with an unmistakable aroma and flavour. Curing takes place in the humid and fresh environment of the rouparias, which take their name from the roupas or clothes through which the whey is traditionally filtered, contributing to the uniqueness of this delicacy.



Queijos de Serpa

La Lamprea, una delicatessen que ofrece el río

Se trata de un pez serpentiforme de alimentación hematófaga, de un innegable valor gastronómico, no sólo por la calidad de su carne, sino además por la peculiar forma de cocinarse, guisándose en su propia sangre.

Su presencia en los afluentes portugueses del Bajo Guadiana es un indicador de calidad de las aguas y de conservación medioambiental, siendo un pez muy sensible a la contaminación de su hábitat.

Entre enero y abril, la degustación de este pez poco agraciado, reúne en estos territorios a una legión de incondicionales seguidores.

A Lampreia, uma delicatessen que o rio oferece

Trata-se de um peixe em forma de serpente de alimentação hematófaga, de um inegável valor gastronómico, não só pela qualidade da sua carne, mas também pela peculiar forma de cozinhar, elaborada no seu próprio sangue.

A sua presença nos afluentes portugueses do Baixo Guadiana é um indicador da qualidade das águas e de conservação meio ambiental, sendo um peixe muito sensível à contaminação do seu habitat.

Entre Janeiro e Abril, a degustação deste peixe pouco bonito, reúne nestes territórios a uma legião de incondicionais seguidores.

Lamprea (Flussneunauge), eine Delikatesse, die aus dem Fluss kommt

Es handelt sich um einen schlangenähnlichen Fisch, der sich in hematophager Weise ernährt, der einen unbestrittenen gastronomischen Wert besitzt, nicht nur wegen der Qualität seines Fleisches, sondern auch wegen seiner ganz besonderen Art und Weise der Zubereitung, bei der dieser in seinem eigenen Blut gebraten wird.

Seine Gegenwart in den portugiesischen Nebenflüssen des Bajo Guadiana ist ein Zeichen der hervorragenden Wasserqualität und Umwelterhaltung, da es sich um ein auf Kontaminierung sehr sensibel reagierendes Fisch handelt.

In der Zeit von Januar bis April vereint das Geniessen dieses ausgezeichneten Fisches ein ganzes Heer von absoluten Liebhabern in diesen Gebieten.

The Lamprey, a delicacy offered from the river

This is a serpent-shaped fish that feeds through blood-sucking. It has an undeniable gastronomic value, not only for the quality of its flesh, but also due to the peculiar way it is cooked here, by stewing it in its own blood.

Its presence in the Portuguese tributaries of the Bajo Guadiana is an indicator of the high quality of the waters and environmental conservation, since this fish is extremely sensitive to the contamination of its habitat.



Gurumelo

Between January and April, the enjoyment and tasting of this singularly unattractive fish, bring together a legion of faithful followers in these territories.

El Gurumelo, una seta con denominación de origen

A inicios de la primavera, es fácil observar a los lugareños de una y otra parte del río buscando la deliciosa Amanita Ponderosa, una seta de apreciadísimo valor culinario que tiene en los jarales y encinares de este rincón de la península ibérica su mayor área de distribución.

En temporada la degustaremos en casi cualquier guiso casero, ya que es tal la devoción por el hongo en la zona que lo encontraremos aromatizando sopas, guisos de carne y de pescado, potajes de alubias y garbanzos, y a así en las más insospechadas recetas. Aunque quizás, la mejor manera de apreciarlo sea puesto sobre el fuego de una parrilla con el punto justo de sal.

A amanita Ponderosa, um cogumelo com denominação de origem

No início da primavera, é fácil encontrar os habitantes locais de uma e doutra parte do rio à procura da deliciosa Amanita Ponderosa, um cogumelo de apreciadíssimo valor culinário que tem nas estevas e nos azinhais deste recanto da península ibérica a sua maior área de distribuição. Na temporada aparecem em quase todos as receitas caseiras, já que é tal a adoração pelo fungo na zona que o encontraremos aromatizando sopas, pratos de carne e de peixe, cozidos de feijão e grão, e deste modo nas mais afirmadas receitas. Ainda que talvez, a melhor maneira de apreciá-lo seja sobre brasas numa grelha com a quantidade certa de sal.

Gurumelo, ein Pilz mit geschützter Ursprungsbezeichnung

Wenn der Frühling beginnt kann man die Bewohner der jeweiligen Ortschaften jenseits beider Flussseiten beobachten, wie sie den köstlichen Amanita Ponderosa suchen, ein Pilz ausgezeichneten kulinarischen Wertes, der vor allem im Dickicht und Steineichenwäldern dieses Gebietes der iberischen Halbinsel vorkommt.

In der jeweiligen Saison können wir ihn bei jedem hausgemachten geschmorten Gericht probieren, weil die Vorliebe für diesen Pilz in dieser Region so gross ist, dass wir ihn in Suppen, geschmorten Fleisch- und

Fischgerichten, Bohnen- und Erbseneintöpfen mit den raffiniertesten Rezepten vorfinden. Wobei vielleicht die beste Art ihn zu genießen seine Zubereitung auf dem Grill mit einer Prise Salz ist.

The Gurumelo, a mushroom with designation of origin

At the beginning of spring, it is easy to spot the delicious Amanita Ponderosa in a range of areas along the river, a mushroom with a greatly appreciated culinary value. It is most likely to be found under the rockroses and Holm oaks of this corner of the Iberian Peninsula.

During mushroom season, you can taste it in almost every homemade stew. The devotion is so great that you will find it adding its unique perfume to soups, meat and fish stews, potages of beans and garbanzos, and in the most unexpected and surprising of recipes. However, perhaps the best way of savouring it is grilled over the fire of a barbecue with a touch of salt.

Las Migas, el pan hecho arte

Pan, ajo, aceite y sal, se combinan sabiamente a una y otra orilla del Guadiana constituyendo un plato, las migas, referente de identidad de las gentes de este territorio.

En una sartén se frie ajo en abundante aceite de oliva, colocándose sucesivas capas de pan, al que se va añadiendo agua. La mano experta hará que estos ingredientes se guisen confiriendo un aspecto dorado al plato y un fragante olor y sabor a tradición bien hecha.

Este y otros platos de origen claramente pastoril, nos hablan de una "cocina del pan" de la zona, donde sobresalen las sordas o açordas, los ensopados, los gazpachos...

As Migas, o pão feito arte

Pão, alho, azeite e sal, combinam-se sabiamente numa e noutra margem do Guadiana constituindo um prato, as migas, marca de identidade das gentes deste território.

Numa frigideira frita-se alho com muito azeite, colocam-se sucessivas camadas de pão, as quais se vai juntando água. A mão experiente fará com que estes ingredientes se cozinhem concedendo um aspecto dourado ao prato e um aroma, cheiro e sabor a tradição bem feita.

Este e outros pratos de origem claramente campestre falam-nos de uma "cozinha do pão" da zona, onde sobressaem as açordas, os ensopados, os gazpachos...

Migas (wörtlich: Krümel), Brot als kleines Kunstwerk

Brot, Knoblauch, Öl und Salz werden jenseits der beiden Flussseiten des Guadiana in weiser Art und Weise kombiniert und ergeben das Gericht Migas, gemäss der Spezialität der jeweiligen Bewohner dieses Territoriums.

In einer Pfanne wird Knoblauch in reichlich Olivenöl angebraten und danach Brotschichten dazugegeben, denen Wasser hinzugefügt wird. Erfahrene Hände erreichen, dass diese Zutaten durch das Anbraten dem Gericht ein goldenes Aussehen, einen aromatischen Geruch und einen vollendeten einheimischen Geschmack geben.

Dieses und andere Gerichte klaren Hirtenursprungs sprechen zu uns von einer "Küche des Brotes" der Region, wo die Açordas (Brotsuppen), die Brottunkgerichte, die Gazpachos...herausragen.



Las Migas

Fried Breadcrumbs (Migas), bread made into art

Bread, garlic, oil and salt are knowledgeably combined on both banks of the Guadiana to create a plate -migas- which are an identifying trait of the people of this territory.

Garlic is fried in a pan with abundant olive oil, adding successive layers of breadcrumbs, to which water is progressively added. Expert hands will transform these ingredients as they cook into a traditional crispy golden plate with a fragrant aroma and flavour.

This and other dishes with a clearly pastoral origin, speak to us of a "cuisine of bread" of the region, with sordas and açordas (traditional breads) well worth trying, as well as delicious soups and gazpachos...

San Silvestre de Guzmán

Brasería El Tropezón
Avl. Carmelo Fortes, N° 15

Bar Macarro
Avl. Carmelo Fortes, N° 34
959 340 742

Bar El Punto
Avl. Carmelo Fortes, N° 7
959 340 792

*Sanlúcar de Guadiana**El Gramado*

Bar Plaza
C/. Plaza, N° 27
959 388 274

Bar Santa Catalina
C/. Plaza, N° 23

Kiosco El Pariente
Paseo del Santo, S/N

Bar El Coso
C/. Coso, N° 31
959 388 083

Bar El Embarcadero
Puerto Deportivo

Bar Virgen de La Rábida
C/. General Franco, N° 27
959 388 123

Brasería El Llano
C/. General Franco, N° 22
959 388 125

Brasería El Pozo
C/. Nueva, N° 1
959 388 280

Casa Guabibi
C/. General Sanjurjo, N° 14
959 388 105



Barrancos

Restaurante Hotel Agarrocha

Rua 1º De Dezembro
285 950 680

O Miradouro

Rua 1º De Dezembro (Trav.) S/N
285 958 610/966 767 649

Restaurante Esquina

Rua Das Fontainhas, Nº 4
285 958 694

Mértola

Alengarve

AV. Aureliano Mira Fernandes
286 612 210

Café Restaurante Alentejo

Moreanes
286 655 133

Restaurante O Tamuge

Rua Dr. Serrao Martins, Nº 34-36
286 611 115

Restaurante O Esquina

Rua Dr. Afonso Costa
286 611 081

Café Restaurante Migas

Mercado Municipal de Mértola
286 612 811

Fatana

S. Joao Dos Caldeireiros
286 975 116

O Repuxo

Rotunda Do Repuxo
286 612 563

O Náutico

Rua Dr. Serrao Martins
286 612 596

Restaurante O Brasileiro

Monte S. Luis
286 612 660

Minas de S. Domingos

Restaurante de S. Domingos

Rua Dr. Rocha, Nº 2
286 647 187

Restaurante Seppia

Estalagem S. Domingos
286 640 000



*Castro Marim***Chaminé**

Avenida 24 de Junho – Altura
 telef: 281 957 438

Fernando

Rua da Alagoa – Altura
 telef: 281 956 455

Marés II

Rua da Alagoa – Altura
 telef: 281 956 595

Manuel D'Água

4. Est. Mouro Vaz, Castro Marim
 telef: 281 531 480

Restaurante Anchova.

Cais da Ribeira, Castro Marim.
 281 531 682

*Amareleja***O Encalho**

Rua Catarina Eufémia, Nº 43
 285 983 263/936 219 065

Poço do Chorão

Rua Poço do Chorão
 285 983 281

*Safara***Restaurante Típico o Arcada**

Praça 25 De Abril, Nº 24
 285 935 164

*Moura***O Trilho**

Rua 5 De Outubro, Nº 5
 285 254 261

Restaurante Casao Do Carmo

Rua Nova do Carmo, Nº 39
 285 251 635

A Cave

Av. dos Bombeiros Voluntários, Nº 15
 285 251 199

O Arco

Lgo. José M. Santos, Nº 23
 285 252 102

Patos E Infantes

Rua 1º De Dezembro, Nº 34
 285 252 672

*Alcoutim***Alcatiã**

Rua Timor, no edificio do
 Centro Comercial
 281 546 606

Casa do Virgilio

Junto à Igreja – Vaqueiros
 281 498 151

Serpa

Adega Molhobico
Rua Quente, Nº 1
284 549 264

A Tradição
Al. Abade Correia Da Serpa
284 548 051

Alentejano
Praça Da República
284 544 335

Pedra De Sal
Estrada Da Circunvalação
284 543 436

O Cuiça
Rua Portas De Beja, Nº 18
284 549 566

Restaurante Churrasqueira o Nay
Rua De Santo António, Nº 10
284 543 247

Vila Verde De Ficalho

Boavista
Estrada Internacional
284 575 207

Pias

O Adro
Largo de Sto. António, Nº 20 AB
284 543 247

O Lagar
Estrada De Brinches, Nº 12
284 858 044/284 858 215

O Venâncio
R. Dr. Alberico A.N. Figueiredo, 4
Vila Nova De S. Bento
284 588 350

Vila Real de Santo António

Restaurante "A Caçarola"
Avenida da Republica , VRSA
telef. 281 513 548

Restaurante "A Gaita",
Ltd- D, R de Angola, VRSA
telef. 281 512 720

Restaurante "Alcapitan",
Avenida da Republica, n.º 4, VRSA
telef. 281 511 829

Restaurante "Caves Guadiana",
Avenida da Republica, VRSA
telef. 281 544 498

Churrasqueira "Arenilha",
Rua Candido Rreis, n.º 89, VRSA
telef. 281 544 038

Churrasqueira "Dom Jorge",
Rua Jac. J. Andre n.º 102, VRSA
telef. 281 544 475

Restaurante "Derby",
Rua Gil Eanes, n.º4, VRSA
telef. 281 511 272