



AS NOSSAS RECOMENDAÇÕES

Saiba mais sobre estas e outras sugestões em boacama.boamesa.expresso.pt

NOVIDADES

Imanol Barra Basca

Rua da Escola Politécnica, 21, Lisboa.

Conte com pintxos frios, como o "Salmão recheado de pasta de caranguejo" ou a "Espetada de azeitona gordal, piparra e anchova", e quentes, como a tradicional "Tortilha de batata Imanol", e o "Hambúrguer mini com compota de tomate cherry, queijo de cabra e barriga de porco fumada". Preço médio €20.

Canalha Restaurante

Rua da Junqueira, 207, Lisboa.
Tel. 962 152 742



Há "Molejas de borrego alentejano grelhadas", "Cogumelos selvagens, gema e papada de porco feito no Zambujal", e "Carabineiro salteado, ovo frito e batata Laura Raul Reis". Preço médio €30.

Guelra

Rua de Belém, 35, Lisboa.
Tel. 939 002 081

Prove "Cavala alimada com coentros, funcho e picadinho à algarvia", "Moreia frita e maionese de kimchi", os "Bikinis", que são uma muxama de atum, ou as "Puntillillas", com tinta de choco e lima. Preço médio €30.

**Parador Casa da Ínsua**

Casa da Ínsua, Penalva do Castelo. Tel. 232 640 110

Passear nos jardins francês e inglês, visitar a produção de vinhos, queijos e compotas, aprender jardinagem e ser "pastor por um dia". Alinhe nas experiências desta propriedade, onde já se rodaram filmes e funcionou a primeira fábrica de gelo do país. O ideal é marcar uma estada prolongada num dos 30 quartos e cinco apartamentos, até para ver como se atualizaram o bar e o restaurante com a remodelação. Saiba mais sobre este hotel na emissão desta semana do "Boa Cama Boa Mesa" na SIC Notícias. A partir de €85.

Tenro by Digby

Rua da Restauração, 336, Porto.
Tel. 220 110 082

Experimente o Lombo de vaca maturada e o Chuletón de vaca maturada que permanecem favoritos, servidos com "Beringela com miso" ou "Batata beurre blanc e algas", "Couve-flor" ou "Açorda". Preço médio €30.

Alto

Rua de Cedofeita, 333, Porto.
Tel. 920 112 892

Nos principais, a carta é flexível. "Frango Teriyaki com batata-doce" é um dos favoritos, a que se soma o "Polvo com molho romesco e legumes salteados", e o "Robalo com beurre blanc, brócolos e puré de batata". Preço médio €30.

Tasca ZéZadas

Rua Humberto Delgado, 35, São Lourenço de Mamporcão.
Tel. 268 919 095

Nas carnes, reinam o "Guisado de galo", o "Cozido de grão", com porco, vitela e enchidos, e o "Assado de borrego". Pelo meio, ainda há espaço para os "Cogumelos no carvão". Preço médio €25.

ALOJAMENTOS

Thevagar Country House

Serra da Esperança, Belmonte.
Tel. 275 330 406



Cada uma das seis suites, três com lareira e uma familiar, convida a uma experiência sensorial e ao tranquilo repouso embalado pelos têxteis de qualidade, as tonalidades claras e o conforto da madeira tosca. Descubra e experimente os chamados banhos de floresta. A partir de €115.

Casa do Gadanha

Rua Vasco da Gama, 2, 4 e 6, Estremoz. Tel. 268 249 790

Cada pormenor é uma descoberta nos 12 quartos. Divididos pelos dois pisos, cada é decorado de forma diferente, mas os tons suaves e as peças decorativas comungam entre todos. A partir de €160.

BOA VIDA

26ª edição da Feira Gastronómica do Porco Boticas

O evento realizar-se-á de 11 a 14 de janeiro de 2024, no Pavilhão Multiusos de Boticas, nos mesmos moldes da edição anterior, tendo a duração de quatro dias. O Município de Boticas está a trabalhar no sentido de proporcionar a todos os visitantes uma experiência gastronómica única, que permitirá dar a conhecer o que de melhor há e se faz no concelho de Boticas, com especial enfoque para a produção artesanal de fumeiro.

Feira do Fumeiro de Montalegre

De 18 a 21 janeiro, apresenta um cartaz à escala nacional, é promovido pelo Município de Montalegre e pela Associação de Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã. Há 33 anos que a Feira do Fumeiro, em Montalegre, mostra o que de melhor existe na região do Barroso. Desde os enchidos a derivados de porco, há um pouco de tudo, sendo difícil resistir a este certame.