VISEUDÃO
LAFÕES
APAIXONE-SE

Viseu Dão Lafões
Guia de Bolso RESTAURANTES '20

ÍNDICE

PROGRAMA SELEÇÃO GASTRONOMIA E VINHOS	**3**
EDITORIAL	**4**
POSTOS DE TURISMO	**9**
RESTAURANTES:	**10**
AGUIAR DA BEIRA	10
CARREGAL DO SAL	11
CASTRO DAIRE	12
MANGUALDE	13
NELAS	15
PENALVA DO CASTELO	17
SÃO PEDRO DO SUL	18
SANTA COMBA DÃO	20
TONDELA	23
VILA NOVA DE PAIVA	24
VISEU	25
VOUZELA	37

PROGRAMA SELEÇÃO
GASTRONOMIA E VINHOS

O Programa SELEÇÃO Gastronomia e Vinhos surge da vontade em afirmar o Património Gastronómico Português como Produto Turístico, convertendo-o num elemento diferenciador da oferta turística, transformando-o num verdadeiro produto estratégico e competitivo.Dada a grande relevância que o setor da restauração assume e tendo em consideração o desejo de incrementar a procura turística nas várias regiões, é da maior importância requalificar a oferta existente, a partir de um referencial de qualidade para o setor. A implementação do Programa SELEÇÃO Gastronomia e Vinhos constitui um instrumento determinante na orientação e defesa das expetativas dos consumidores, nomeadamente de todos os turistas e excursionistas que nos visitam, mas também suporta a promoção dos próprios estabelecimentos, ao representar um indicador público, independente, de que os referidos estabelecimentos reúnem condições especiais que os distinguem no conjunto do setor. A integração dos melhores estabelecimentos de restauração das várias regiões neste Programa será um forte incentivo aos restantes estabelecimentos para que estes promovam uma oferta baseada na melhoria contínua dos seus serviços. Este programa é uma parceria estratégica da CIM Viseu Dão Lafões, da Associação da Hotelaria, Restaurantes e Similares de Portugal e da Entidade Regional de Turimso do Centro de Portugal.

EDITORIAL

Rogério Mota Abrantes

Presidente da CIM
Viseu Dão Lafões

O destino Viseu Dão Lafões é, sem dúvida, um paraíso para os amantes da gastronomia e dos vinhos, constituindo um importante património cultural imaterial que distingue esta região e revela a sua autenticidade.

Este património gastronómico da região é reconhecido e apreciado pela sua diversidade, pelos sabores únicos e pela qualidade dos produtos com que os pratos são confecionados.

Tendo consciência deste importante produto turístico– "Gastronomia e Vinhos"- para a atratividade da nossa região, a CIM Viseu Dão Lafões, juntamente com a ARHESP e com o Turismo Centro de Portugal, lançou o programa "Seleção Gastronomia e Vinhos", tendo sido, inclusivamente, a primeira Comunidade Intermunicipal a fazê-lo.

Este programa revelou-se, assim, um instrumento promocional muito importante para os restaurantes, sendo mais um reconhecimento da nossa oferta gastronómica e um elemento diferenciador da nossa oferta turística. Teve, também, a capacidade de incentivar outros espaços de restauração da nossa região a fazê-lo e, assim, elevar a fasquia da sua oferta.

Este guia de bolso dos restaurantes da região Viseu Dão Lafões é, assim, uma rede de estabelecimentos de restauração que garante a satisfação plena dos nossos visitantes e turistas, pretendendo, igualmente, promover os nossos produtos territoriais, como seja o nosso vinho do dão, o queijo Serra da Estrela, sem esquecer os enchidos e a nossa doçaria.

A capacitação de todos os agentes envolvidos no sector da hotelaria e da restauração é, igualmente, um dos principais pilares de intervenção desta Comunidade Intermunicipal e dos catorze municípios associados.

Um trabalho que estamos a desenvolver em perfeita articulação com a ARHESP e com a entidade regional Turismo Centro de Portugal. Com a aposta na capacitação pretende-se elevar o nível do serviço prestado em toda a região, sendo esta decisiva na qualificação da nossa oferta gastronómica.

Convido todos a visitar a região Viseu Dão Lafões.

Terão experiências gastronómicas, únicas e inesquecíveis.

EDITORIAL

Pedro Machado
Presidente da Entidade Regional de Turismo do Centro de Portugal

Em boa hora teve a CIM Viseu Dão Lafões a iniciativa de criar um guia de bolso com os melhores restaurantes que a região tem para oferecer. A gastronomia assume-se, cada vez mais, como um produto turístico de extrema importância e verdadeiramente diferenciador.
Restaurantes de qualidade certificada constituem âncoras, que atraem visitantes e motivam prolongadas estadias.

É uma evidência que os restaurantes da região de Viseu Dão Lafões dão cartas na gastronomia nacional e não é por acaso que Viseu se apresenta como a Capital Nacional da Gastronomia em 2019.

São poucos os territórios que conseguem congregar um lote tão diversificado de pratos e de produtos regionais de tão elevado nível gastronómico – e tão bem confecionados pelos seus restaurantes. O Rancho à Moda de Viseu ou a Vitela Assada à Lafões, verdadeiros ex libris tradicionais, assim como o Arroz de Carqueja, as Migas à Lagareiro, o Entrecosto com Chouriço e Grelos, a Sopa Seca de Alcofra ou o Cabrito Assado ocupam um lugar de destaque nas ementas dos restaurantes destes territórios, onde não faltam também os enchidos tradicionais, as trutas ou o bacalhau. Para adoçar a boca, as castanhas de ovos, os pastéis de feijão ou os viriatos são de degustação obrigatória.

É, pois, uma gastronomia rica, diversificada e verdadeiramente ímpar em Portugal, aperfeiçoada ao longo de gerações e acompanhada do melhor vinho do Dão, aquela que os restaurantes retratados neste guia têm o privilégio de oferecer aos seus visitantes. Os turistas, que chegam em número crescente à região e que são provenientes de cada vez mais países, sabem ao que vêm: são exigentes e esperam encontrar produtos de excelência.

EDITORIAL

Em Viseu Dão Lafões encontram natureza em estado puro, cidades com grande dinâmica, aldeias encantadoras e património histórico e cultural milenar.

A gastronomia regional é o remate perfeito para as experiências sensoriais que aqui se conseguem ter.

Haverá melhor cartaz turístico para mostrar?

EDITORIAL

Jorge Loureiro
Vice-Presidente
da AHRESP

O Programa SELEÇÃO Gastronomia e Vinhos Viseu Dão Lafões foi uma iniciativa promovida pela AHRESP, pelo Turismo do Centro de Portugal e pela CIM Viseu Dão Lafões.

O Programa teve uma importância, decisiva e bastante positiva nos 14 concelhos que compõem a Comunidade Intermunicipal Viseu Dão Lafões, porque elevou e promoveu a Gastronomia, criando uma Rede de estabelecimentos de restauração que garantem a satisfação dos seus clientes, através da adoção do receituário tradicional português e da utilização de produtos regionais.

Para além destes requisitos, os 30 estabelecimentos distinguidos garantem também o cumprimento das boas práticas em segurança alimentar e a oferta de uma qualidade de serviço irrepreensível.

O Programa **SELEÇÃO Gastronomia e Vinhos** dinamizou um conjunto de ações ao nível da melhoria de processos, possibilitando a qualificação das empresas e dos seus recursos humanos, enquanto agentes preponderantes no desenvolvimento e melhoria da oferta turística da região e dos territórios onde se inserem e na promoção gastronómica da região Viseu Dão/Lafões e de Portugal.

Adicionalmente, foram desenvolvidas ações de formação particularmente destinadas aos profissionais da hotelaria e restauração, com horários adaptados ao setor e as temáticas foram várias: iniciação em várias línguas, práticas de atendimento, elaboração de ementas; gastronomia da região e sobre Vinhos do Dão.

EDITORIAL

Estas formações permitiram valorizar cultural e economicamente o património gastronómico da região Viseu Dão Lafões, os seus ativos e operadores, aumentando os níveis do seu reconhecimento, qualidade e reputação.

Este Programa constituiu um instrumento determinante na orientação e defesa das expectativas dos consumidores, nomeadamente de todos os visitantes e turistas que visitam a região, mas também foi essencial para a promoção dos próprios estabelecimentos de Restauração e Bebidas.

Fica clara a ideia, hoje mais válida e legítima, de que na região Viseu Dão Lafões se come bem.

POSTOS DE TURISMO

Posto de Turismo
de Aguiar da Beira
Largo dos Monumentos
Aguiar da Beira
Tlf. 232 689 100

Posto de Turismo de
Carregal do Sal
Museu Municipal Manuel
Soares de Albergaria – Rua
Alexandre Braga, 32
Carregal do Sal
Tlf. 232 960 404

Posto de Informação
de Castro Daire
Centro de Interpretação e
Informação do Montemuro e Paiva
Tlf. 232 319 154

Posto de Turismo
de Mangualde
Largo Dr. Couto, Mangualde
Tlf. 232 613 980

Posto de Turismo de Nelas
Largo Prof. Dr. José Veiga Simão
Nelas
Tlf. 232 942 371

Posto de Informação Turística
da Câmara Municipal
Edifício da Câmara Municipal
Avenida Castendo, 1
Penalva do Castelo
Tlf. 232 640 020

Posto de Turismo
de Santa Comba Dão
Rua Santa Columba
Santa Comba Dão
Tlf. 232 892 170

Posto de São Pedro do Sul
Rua da Barroca, 3
Termas de São Pedro do Sul
Várzea
Tlf. 232 711 320

Posto de Turismo de Sátão
Rua Dr. Hilário Almeida
Pereira, 21, Sátão
Tlf. 232 980 000

Posto de Turismo de Tondela
Rua Dr. Simões de Carvalho
Tondela
Tlf. 232 811 125

Posto de Turismo
do Caramulo
Avenida Jerónimo de
Lacerda, 750, Caramulo
Tlf. 232 861 437

Posto de Turismo
de Vila Nova de Paiva
Praça D. Afonso Henriques, 1
Vila Nova de Paiva
Tlf. 232 609 900

Welcome Center Viseu
Casa do Adro – Adro da Sé, Viseu
Tlf. 232 420 950

Posto de Turismo de Vouzela
Rua João de Melo, Vouzela
Tlf. 232 740 070

RESTAURANTE

O TENREIRO

Rua das Bouças nr. 18 A – Carapito,
3570-100 Aguiar da Beira
232 577 164
tenreiro2014@gmail.com
https://restauranteotenreiro.negocio.site / facebook: O tenreiro
Cozinha Tradicional e Internacional
Segunda-feira, do dia 15 de Julho até 16 de Setembro estamos abertos todos os dias
Sim
40°46'02.0"N 7°28'06.1"W
Só é permitido na nossa esplanada exterior
Sim

Descrição: Restaurante familiar e acolhedor onde pretendemos que todos os nossos clientes se sintam bem. Os proprietários falam 4 línguas fluentemente e por essa razão temos uma Carta de menus muito variada escrita em nessas línguas (Português, Inglês, Francês e Alemão). Temos uma esplanada ampla e agradável. A nossa cozinha é muito diversificada e adaptada aos gostos de cada um inclusivé ao das crianças e dos vegetarianos. A especialidade da nossa casa são as Francesinhas, temos 15 variedades diferentes, fruto da imaginação do nosso Chef Cozinheiro Sr. Paulo Tenreiro.

HOTEL RESTAURANTE

SALINAS

Avenida Dr. José Augusto Capelo nº 12
3430-056, Portugal
232 962 611
geral@hotelsalinas.pt
www.hotelsalinas.pt
Tradicional Portuguesa
Segunda-feira
Sim
40°26'06.9"N 7°59'46.0"W
Não
Sim

Descrição: O restaurante Salinas é um espaço com ambiente familiar e cozinha tradicional que conta com quase 40 anos de existência. Está integrado num espaço com hotel 2 estrelas, Snack-bar e supermercado.
Como pratos de referência conta com o bacalhau à casa e o Cabrito à padeiro.

RESTAURANTE

RODÍZIO BEIRÃO

Rua Direita 3600 598,
Castro Daire 3600-167
232 381 173
teledaire@sapo.pt
https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=rodizio+beirao
Regional
Não Encerra
Não
40.898661, -7.934914
Não
Sim

Descrição: Este restaurante fica situado em Castro Daire, junto ao jardim municipal. Disponibiliza uma ótima garrafeira.
Dispõem de pratos típicos da região, tal como, cabrito assado no forno, vitela arouquesa, cozido à portuguesa, tem também como especialidade rodízio de carnes.

RESTAURANTE

O VALÉRIO

Rua Combatentes da Grande Guerra, 48
3530-238 Mangualde
232 611 955
joaomanuelvalerio@gmail.com
Regional em forno de lenha
Domingo
Não tem acesso, mas conseguem entrar cadeiras de rodas
Não
Sim

Descrição: Edifício antigo em granito, que confeciona pratos regionais em forno de lenha há mais de 40 anos, sendo frequentava por ilustres apreciadores de gastronomia portugueses, conforme poderão comprovar em fotografias expostas no restaurante.

HOTEL RURAL

MIRA SERRA

Rua Professor Doutor Costa Sacadura
Abrunhosa-a-Velha, 3530-010 Mangualde

232 650 010

hotel@miraserra.com

www.miraserra.com

Tradicional Portuguesa

RESTAURANTE

ZÉ PATACO

- Rua do Comercio, nº124
- 232 671 121
- geral@restaurantezepataco.com
- www.restaurantezepataco.com
- Tradicional
- Terça-feira
- Sim
- N.40.49986 W.-7.90084
- Não
- Sim

Descrição: Restaurante Zé Pataco: os pratos de excelência da gastronomia beirã. As generosas doses de simpatia mas, sobretudo, da melhor gastronomia regional beirã fazem a fama do restaurante Zé Pataco há mais quatro décadas (Fevereiro de 1977). Localizado no centro da Vila de Canas de Senhorim, nas proximidades de Viseu. O ar rústico e amplo do espaço faz jus aos verdadeiros anos que contam a história do Zé Pataco. Há quase 41 anos que a Rua do Comércio, na freguesia de Canas de Senhorim, acolhe o estabelecimento onde são servidos pratos de excelência da gastronomia regional.

RESTAURANTE

REAL

Hotel Urgeiriça – Canas de Senhorim
232 671 267
reservas@hotelurgeirica.pt
www.hotelurgeirica.pt
Regional Portuguesa
Não Encerra
Sim
N 40° 30' 46'' W 07° 53' 31"
Não
Sim

Descrição: Restaurante Real é o local indicado para banquetes, almoços e jantares tranquilos, que, em ambiente calmo apreciam os pratos requintados da gastronomia portuguesa.
Possui uma arquitetura imponente que nos transporta para uma época de príncipes e princesas.

RESTAURANTE

CASA DA ÍNSUA

3550-126 Penalva do Castelo
232 640 110
casadainsua@parador.es
www.montebelohotels.com
Gastronomia Nacional, Regional e Internacional.
Não Encerra
Sim
40° 40'34'' N 7° 42´25'' W
Não
Sim

Descrição: No Restaurante **Casa da Ínsua** pode experimentar as iguarias e os sabores característicos da região, mas a oferta gastronómica vai muito mais além, abrangendo a cozinha nacional e ementas internacionais. A cozinha trabalha com vários ingredientes produzidos na quinta, em destaque o azeite, o cardo e Queijo Serra da Estrela.

Terá igualmente à sua disposição os melhores vinhos, com especial destaque para a produção vitivinícola da quinta Casa da Ínsua e para a centenária Região Demarcada do Dão. Uma seleção rigorosa, indissociável da tradição local.

Escolha o serviço à carta, aceite as sugestões experientes do chefe ou opte por um menu temático. Qualquer que seja a situação, descontraída ou formal, ganhará um toque especial nesta atmosfera única.

RESTAURANTE

O CAMPONÊS

Praça da República, nº15
3660-442 São Pedro do Sul
232 711 106 / 964 135 709
r.exemplar@gmail.com
www.facebook.com/O-Camponês-776891092327530
Tradicional Portuguesa
Terça-feira ao jantar e Quarta-feira todo o dia
Não
Não
Sim

Descrição: Restaurante típico situado na zona histórica de São Pedro do Sul, junto à igreja matriz.
Ambiente recatado com promenores rústicos e oferece uma ementa de receitas regionais.

RESTAURANTE

TELHEIRO DA ANA

Rua Solares do Vouga, lote 4, bloco 4A, r/c
3660-668 São Pedro do Sul

232 407 657

anap1975@gmail.com

Europeia, Portuguesa

Sim

Descrição: Comida para levar, Reservas, Lugares sentados, Serviço de mesa

RESTAURANTE

NOVA CIDADE

Avenida Doutor Sá Carneiro, n.º 60
3440-326 Santa Comba Dão

232 888 545

restaurante.nova.cidade@gmail.com

Europeia, Portuguesa

Sim

Descrição: Serviço de mesa, Reservas

RESTAURANTE

O CHAFARIZ

Estrada Nacional 234
3440-453 Casas Novas
915 431 432
antonio_manuelalves@hotmail.com
www.facebook.com/Restaurante-churrasqueira-o-chafariz-488271718017694/
Tradicional e grelhados
Segunda-feira
Sim
40.4043020, -8.0736074
Não
Sim

Descrição: Boa localização junto a estrada nacional 234;
Especialidade: grelhados;

RESTAURANTE

A LAMPREIA

Rua Foz do Dão nº2 (Área de serviço - Cepsa do Ip3)
Chamadouro, Viseu | 3440-007 Santa Comba Dão
232 891 315
alampreia@hotmail.com
www.restaurantelampreia.com
Tradicional
Não encerra
C/ acesso e estacionamento privativo a Pessoas com mobilidade reduzida
Lat. 40.34857196280098 Long. -8.172433376312258
Não
Sim

Descrição: Um espaço ímpar pela vista para a barragem da Aguieira.
É o espaço ideal para organização de eventos com um grande leque de opções.
Tem como pratos mais conhecidos a '**Lampreia à Foz do Dão**', o '**Rodízio de Marisco**' e o '**Rodízio de Picanha**'. Dispondo ainda de uma carta variada com ementa pensada para todas as faixas etárias.

RESTAURANTE

3 PIPOS

R. Santo Amaro, nº966
Tonda 3460 479 Tondela
232 816 851 / 968 603 740 / 968 603 742
3pipos@gmail.com
www.3pipos.pt
Tradicional Portuguesa
Domingo ao jantar e Segunda-Feira
Sim
40°29'50.13"N 8°4'19.68"O
Não, exceto na esplanada quando este serviço funciona
Sim

Descrição: O espaço é constituído por 5 salas, com paredes em granito, recuperadas a partir de uma antiga adega, do respetivo lagar e de outros anexos que, outrora, serviam de apoio à preparação do vinho, uma das atividades de subsistência, das gentes desta região.

A decoração, simples e natural, é feita, genericamente, com alfaias e utensílios que serviram, em tempos, para apoio às diferentes profissões existentes.

RESTAURANTE

O TRAPALHÃO

Rua Martir São Sebastião nº1
3650-196 Vila Nova de Paiva
232 518 121 / 936 606 928
horacioleal1@hotmail.com
https://trapalhao.negocio.site
Comida Caseira
Encerramento nos Sábados de quinze em quinze dias
Sim
40.5109,8 N 7°43`38,1 W
Não
Sim

Descrição: Espaço agradável e acolhedor, comida tradicional, com pratos típicos da região tais como truta de escabeche, cabrito assado no forno.

RESTAURANTE

PALACE

Rua Paulo Emilio, n.º 12
3510-098, Viseu
963 004 817
palace.viseu@gmail.com
www.palaceviseu.com
Cozinha Tradicional, Petiscos e Vinhos
Não Encerra
Sim
Não
Sim

Descrição: Quem nos visita conhece bem as nossas caras e entre petiscos e vinhos vai sabendo cada vez melhor a nossa história, o nosso percurso. Desde a equipa de cozinha à sala todos são formados em Hotelaria e apaixonados pela arte de receber. São já quase 4 anos de alegrias em recebê-lo e servi-lo.

RESTAURANTE

CASA AROUQUESA

Empreendimento Bela Vista, Lote 0
3500-680 Repeses - VISEU
232 416 174
geral@casaarouquesa.pt
www.casaarouquesa.pt
Tradicional
Domingo
Sim
Sim (Esplanada)
Sim

Descrição: Decoração simples, mas muito moderno e elegante. Boa iluminação. Esplanada coberta com decor de muito bom gosto.

RESTAURANTE

SANTA LUZIA

Estrada Nacional 2 Campo
Viseu 3515-331
232 459 325 / 965 890 783
santaluzia.geral@gmail.com
www.restaurante-santaluzia.pt
Típica Portuguesa
Segunda-feira
Sim
7° 54' 40,1" W 40° 41' 43,7" N
Não
Sim

Descrição: Fundado em 1978, o Santa Luzia consta já na história da cidade de Viseu, durante trinta e dois anos o restaurante construiu o seu padrão de qualidade e criou laços de amizade por todo o país.

RESTAURANTE

MURALHA DA SÉ

Adro da Sé, nº 24
3510-195 Viseu
232 437 777
muralha.se@gmail.com
www.muralhadase.pt
Tradicional
Terças e Domingo ao jantar
Sim
Sim
Sim

Descrição: Situado no coração do centro histórico da cidade de Viseu, **Restaurante Muralha da Sé**, conta com um ambiente tradicional e acolhedor, tal como o próprio edifício assim o comprova. Pretende que o cliente se sinta em casa, e como tal conta com uma equipa de profissionais prontos a recebê-lo e a aconselhá-lo da melhor forma. A ementa caracteriza-se pelo equilíbrio entre o tradicional e o moderno, oferecendo uma grande variedade de entradas que contemplam os enchidos da região, queijos e mariscos, passando pelos diferentes pratos como a Vitela à Lafões, o Cabrito Assado ou o Polvo à Lagareiro até às sobremesas com o premiado Pudim de pão ou o famoso Pastel de Vouzela. Quem nos visita sabe que o bom gosto e a sinceridade para com o cliente fazem parte dos nossos princípios. Temos uma enorme seleção vínica para os amantes de uma boa gastronomia acompanhada de um bom vinho.

RESTAURANTE/CHURRASQUEIRA

SANTA EULÁLIA

Avenida Luís Martins 86-92
3500-641 Viseu
232 436 283
restaurantesantaeulalia@hotmail.com
Europeia, Portuguesa

Descrição: Serviço de mesa, Comida para levar.

RESTAURANTE

FORNO DA MIMI
& RODÍZIO REAL

Estrada Nacional nº2, Vermum Campo
3510-512 Viseu
232 452 555
fornodamimi@montebelohotels.com
fornodamimi.pt
Brasileira, Mediterrânea, Europeia, Tradicional Portuguesa
Quarta-feira
Sim
Lat. 40°41'52.7"N Long. 7°54'40.6"W
Não
Sim

Descrição: Um delicioso regresso ao passado é a proposta feita pelo Forno da Mimi & Rodízio Real, que se apresenta como a primeira garantia de uma autêntica cozinha antiga baseada no receituário regional. O seu ambiente típico e rústico convida à degustação das nossas inúmeras iguarias, confeccionadas ao vivo nos ancestrais fornos a lenha ou na tradicional grelha.

A integração do restaurante Rodízio Real no espaço do Forno da Mimi vem juntar o conceito do tradicional rodízio à brasileira e a consagrada gastronomia regional, oferecendo uma escolha ainda mais alargada de sabores autênticos e memoráveis.

RESTAURANTE

RODÍZIO DO GELO

Rua do Palácio do Gelo, nº3
Palácio do Gelo Shopping, Piso 3
232 483 944
rodiziodogelo@montebelohotels.com
Brasileira, Europeia, Portuguesa
Não Encerra
Sim
Lat. 40° 38' 35'' N Long. 7° 54' 39''
Não
Sim

Descrição: Num espaço amplo e acolhedor, o Rodízio do Gelo propõe-lhe a especialidade do rodízio à brasileira, acompanhado pelas deliciosas caipirinhas feitas no momento! Delicie-se com os genuínos cortes das carnes, preparadas e grelhadas, respeitando a qualidade e as técnicas mais tradicionais. Aventure-se também pelas nossas sobremesas. Apareça para uma genuína refeição ao ritmo dos sabores!

CERVEJARIA

ANTÁRTIDA

Rua do Palácio do Gelo, nº3
Palácio do Gelo Shopping, Piso 3
232 483 949
antartidacervejaria@montebelohotels.com
antartida.pt
Europeia, Portuguesa
Não Encerra
Sim
Lat. 40° 38' 35'' N Long. 7° 54' 39'' W
Não
Sim

Descrição: A fazer as delícias dos nossos clientes desde 2005!
Venha conhecer um espaço impecavelmente decorado e aproveite para provar os nossos clássicos bifes, a lendária francesinha, o tradicional leitão à Bairrada ou o melhor dos mariscos, entre muitas e deliciosas opções!
Desfrute de uma refeição ou de um petisco entre amigos no interior do restaurante ou na nossa agradável esplanada, sempre bem acompanhado pela cerveja perfeita que selecionámos especialmente para cada um dos nossos pratos.
Faça uma viagem à Antártida e delicie-se com as nossas iguarias!

RESTAURANTE

MONTEBELO VISEU

Urbanização Quinta do Bosque
3510-020 Viseu - Portugal
232 420 000
montebeloviseu@montebelohotels.com
www.montebelohotels.com
Gastronomia Nacional, Regional e Internacional.
Não Encerra
Sim
40° 39 19 N 7° 55 33 W
Não, mas tem acesso à esplanada onde se pode fumar
Sim

Descrição: O Restaurante Montebelo Viseu propõe todo o sabor da gastronomia nacional, regional e internacional. Convidamo-lo a aceitar as sugestões do chefe, escolher o serviço à carta ou experimentar os menus temáticos num jantar em família, num almoço de negócios ou na celebração de uma data especial. Todos os domingos, o restaurante oferece um buffet variado com iguarias regionais portuguesas.

Os sabores são complementados pela vista panorâmica que os torna únicos, mas repetíveis. Tantas vezes quantas quiser.

RESTAURANTE

QTA. DA MAGARENHA

Restaurante Quinta da Magarenha Nó20 A-25, Fragosela
3505-577, Viseu
232 479 106
quinta@magarenha.com
www.magarenha.com
Tradicional, Regional
Domingo Jantar e Segunda-Feira
Sim
N 40 38.363 W 007 51.134
Não
Sim

Descrição: O Restaurante Quinta da Magarenha, situado na região da Beira Alta Portuguesa, abriu portas em 1991 e conta já com mais de vinte e cinco anos de um serviço de cozinha e restauração de qualidade e excelência.
Desde o "Lombinho de Pescada com molho de Marisco" à "Posta à Quinta da Magarenha", é na vasta gama de pratos tipicamente Regionais e não só, que o Restaurante Quinta da Magarenha se torna diferenciador no que diz respeito ao panorama gastronómico Beirão.

RESTAURANTE

MESA DA SÉ

Rua Grão Vasco, nº 29, 31
3500-138 Viseu
232 425 205 / 927 028 350
restaurantemesadase@gmail.com
Cozinha tradicional portuguesa
Segunda-feira
Sim. O restaurante dispõe de dois pisos, sendo o primeiro acessível a Pessoas com mobilidade reduzida.
No interior não
Sim

Descrição: Somos um restaurante com 15 anos de história, situado no coração do centro histórico de Viseu.

O Restaurante **Mesa da Sé** disponibiliza duas salas de jantar assim como uma esplanada na época de verão. A comida é tradicional portuguesa, tendo pratos típicos da região como por exemplo Javali estufado com Castanhas Vitela à Lafões, Bacalhau com Broa, Polvo à Lagareiro Rancho à Moda de Viseu, Posta à beirão, entre outros. Apresentamos vinhos da região do Dão assim como da região do Douro e do Alentejo.

Um dos nossos objectivos passa por transmitir ao cliente a qualidade do nosso produto/ serviço e o que a nossa região tem de melhor a nível da gastronomia.

RESTAURANTE

MESA DE LEMOS

Quinta de Lemos – Passos de Silgueiros,
3500-541 Viseu
961 158 503
reserva@mesadelemos.com
www.mesadelemos.com
Portuguesa Contemporânea
Segunda-feira e Terça-feira
Sim
40º34'39.7"N 7º58'48.7"W
Não
Sim

Descrição: Chef Diogo Rocha e o Mesa de Lemos têm um papel de embaixadores gastronómicos da região centro do país. O Chef assume-se a cada carta com uma cozinha baseada nos melhores sabores, sempre na descoberta de produtos locais quase desaparecidos, como as avelãs de Viseu, que, com mestria incorpora nos menus. Para um conhecimento pleno da sua criatividade, sugere-se o Menu do Chefe, com sete momentos. Há ainda o Menu Lemos, com cinco momentos, todos acrescidos de saudações do chefe com sabores locais e uma elegância únicas. A carta é também palco para o desfile dos vinhos produzidos na Quinta de Lemos. A cozinha de Diogo Rocha é uma lufada de ar fresco capaz de apelar a todos os sentidos, de surpreender a cada sabor e em cada textura e de fazer ter sempre vontade de regressar.

RESTAURANTE

MIRA SERRAS

Rua do Alfusqueiro cambra Vouzela
3670-046 Vouzela
232 778 488
mira.serras@hotmail.com
www.restaurantemiraserras.pt
Regional portuguesa
Segunda-feira
Sim
40,684720 |8,152104
Não
Sim

Descrição: Esta casa está a funcionar desde 2002, estamos localizados numa aldeia pacata junto ao nó da A25. Trabalhamos com cozinha regional portuguesa, fazemos menus económicos de Terça-feira a Sexta-feira.
A sala tem capacidade de 120 pessoas com climatização, explanada e parque de estacionamento privado, temos também Alojamento local. Especialidades: Bacalhau à Casa, Vitela no Forno, Cabrito no Forno e Cozido à Portuguesa, entre outros.

RESTAURANTE

QUINTA DA CAVADA

Porto Salto - Vouzela
3670-269 Vouzela
232 772 602 / 964 820 472
geral@quintadacavada.com
www.quintadacavada.com
Regional
Terça-feira
Sim
N.º 40º 43' 15'' W 008º 06' 15''
Não
Sim

Descrição: A cozinha é regional, com a vitela, o cabrito e o bacalhau em destaque, mais os legumes e hortícolas produzidos na quinta. Para entrada há petiscos tradicionais, como morcela frita, chouriça "bêbada" (cozida em vinho), alheira caseira, queijo de ovelha, presunto serrano e outros. Junta-se a sopa à lavrador com hortaliças, massa, feijão e um toque de pingue, servida numa panela de ferro. Nos pratos principais reinam a Vitela – quer assada no forno com batatas assadas, arroz e migas beirãs, quer em posta grelhada na brasa com batatas fritas, arroz e migas de couve, o Cabrito na brasa e as migas de Bacalhau, sendo este assado na brasa, lascado e envolvido com broa de milho. Outros pratos a ter em conta são a Cabidela de Galo, o Arroz de Vinha d'alhos. Doçaria tradicional, requeijão com doce de abóbora, bolo de cenoura, pudim de ovos, leite-creme, arroz doce na panela de ferro, gelados artesanais e os inevitáveis pastéis de Vouzela.

COMUNIDADE INTERMUNICIPAL

VISEU DÃO LAFÕES

AHRESP

Instituição de Utilidade Pública

Turismo Centro Portugal

Um país dentro do País

CENTRO 2020

PORTUGAL 2020

UNIÃO EUROPEIA

Fundo Social Europeu