

O Encalho

SOBRE

Una comida en el restaurante O Encalho es como comer en casa: a base de productos locales cocinados tradicionalmente, de forma simple y cuidada, lo que tiene como resultado platos llenos de sabor. Abrió sus puertas a principios de siglo, por iniciativa de Mariana Lourinho, que nunca había trabajado en restaurantes y decidió hacer las cosas como sabía, es decir, como en casa. Así sigue, ya que nunca pensó tener tanto éxito, confiesa. El salón también aporta su granito de arena al ambiente familiar y acogedor que las gruesas paredes de construcción antigua, el suelo de gres, el techo de madera, la chimenea, los nichos con molduras en ladrillo que hacen de botellero las cortinas, las mesas con manteles de tela y cubremanteles de papel y las sillas acolchadas propician. Es tan simple como acogedora. La comida también es simple y llamativa, exaltando los sabores tradicionales alentejanos. Como entrantes tenemos los ineludibles quesos regionales, embutidos de cerdo alentejano, jamón “pata negra”, torreznos, revuelto de espárragos trigueros y varias ensaladas. Como plato principal destacan las migas, hechas como antes, en una sartén especial, muy firmes y doradas, el cocido de garbanzos, el ensopado de cordero, las alubias con setas, las manitas de cerdo con salsa de cilantro, la açorda de bacalao y el caldo de bacalao con verdolagas o espinacas, queso fresco y huevo. En los postres destacan los dulces caseros de inspiración conventual y tradicional, como la encharcada de huevos, la sericaia o el pão de rala, la mousse de chocolate y el arroz con leche (sin huevo) y otras tentaciones. Carta de vinos exclusivamente regional.

Contactos

Rua Catarina Eufémia, 43, 7885-027 Amareleja
Teléfono: +351 285 983 263 / +351 936 219 065
Correo electrónico: restauranteoencalho@gmail.com
Website: <https://www.restauranteoencalho.blogspot.pt>

Características y Servicios

Capacidad: 36 pessoas
Zona de no fumadores

Horarios y Reservas

12:00 - 15:00; 19:00 - 23:00 Cerrado los martes

Pagos

Precio orientativo: \$\$ (10€ - 20€)

Accesibilidad

Otras informaciones

Especialidad

Migas con espárragos acompañadas de costillas de cerdo ibérico frito, o migas alentejanas, que también se pueden hacer con otros cortes de cerdo ibérico a la brasa: secretos, presas y plumas.

Valor añadido

Los productos de la región disfrutaban de un lugar privilegiado en la despensa y en la cocina, tanto espárragos, setas, verdolagas, como quesos y embutidos, e incluso vinos de bodegas particulares.