

Restaurantes e Cafés

Centro de Portugal

Guarda

Belo Horizonte

Morada: Largo de São Vicente, 2 6300-601 Guarda
Telefone: +351 271 211 454 Fax: +351 271 230 214
Website: <http://www.restaurantebelohorizonte.pt>

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; 10h00-22h30 Encerra à segunda-feira;

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito; Preço Indicativo: \$\$ (10€ - 20€);

Caraterísticas e Serviços:

Ar condicionado; Capacidade: 57; Parque de estacionamento; Panorâmico; Área reservada a não fumadores; Área reservada a fumadores;

Acessibilidade:

Acesso para pessoas com mobilidade reduzida; Acesso para deficientes;

Situado numa casa antiga na zona histórica, é um espaço confortável a praticar uma cozinha saborosa. As paredes em pedra e os castiçais antigos ajudam a compor o ambiente, tornando o sítio ideal para quem gosta de boa comida em sítios acolhedores. Realce para o cabrito assado à Padeiro, a chouriçada e para a espetada de lulas com gambas. Boa lista de vinhos.

Soadro Zêzere

Morada: Rua Dr. Álvaro de Castro,1 6300-235 Valhelhas
Telefone: +351 275 487 114 Fax: +351 275 487 119
E-mail: geral@soadro.com **Website:** <http://www.soadro.com>

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; 12h30-15h00 / 19h30-23h00 Encerra à terça-feira;

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito; Preço Indicativo: \$\$ (10€ - 20€);

Caraterísticas e Serviços:

Ar condicionado; Capacidade: 60; Parque de estacionamento; Panorâmico; Área reservada a não fumadores;

Acessibilidade:

Acesso para pessoas com mobilidade reduzida; Acesso para deficientes;

Restaurante serrano tradicional em pleno Parque Natural da Serra da Estrela, na estrada que liga a Guarda a Manteigas. O restaurante está instalado numa antiga casa de pedra recuperada. Cozinha regional, onde se destacam algumas originalidades da casa como os enchidos Regionais o pincho de veado em alecrim, a torrada mediterrânica a truta do Zêzere, a cabidela de galinha ou a sopa seca.

Colmeia

Morada: Estrada dos Galegos 6300-653 Guarda
Telefone: +351 271 213 389
E-mail: geral@restaurante-colmeia.com **Website:** <http://www.restaurante-colmeia.com>

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; 12h00-15h00 / 19h00-22h00 Encerra ao domingo;

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito; Aceita Travellers Cheques; Preço Indicativo: \$\$\$ (20€ - 30€);

Caraterísticas e Serviços:

Ar condicionado; Capacidade: 90; Parque de estacionamento; Área reservada a não fumadores;

Acessibilidade:

Acesso para pessoas com mobilidade reduzida; Acesso para deficientes;

Situado nos arredores da cidade da Guarda, o requintado restaurante Colmeia apresenta-se com uma decoração moderna e, ao mesmo tempo, rústica. Um dos pontos fortes da casa é o respeito pela sazonalidade, bem como a procura dos ingredientes mais frescos, recebendo diariamente peixe das lotas de Matosinhos, Peniche e Aveiro. Dentro das especialidades encontram-se o folhado de morcela da Beira, o arroz malandrinho de garoupa, as costeletinhas de cordeiro ao alinho e o leite-creme torrado, entre outras. A garrafeira é bastante apreciada e merece uns momentos de atenção.

Vallécúla

Morada: Praça Dr. José de Castro, 1 - Valhelhas - 6300-235 Guarda
Telefone: +351 275 487 123

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; 12h30-15h00 / 19h30-22h00 Encerra à segunda-feira;

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito; Preço Indicativo: \$\$\$ (20€ - 30€);

Caraterísticas e Serviços:

Esplanada; Ar condicionado; Capacidade: 35; Parque de estacionamento; Área reservada a fumadores;

Acessibilidade:

Acesso para pessoas com mobilidade reduzida; Acesso para deficientes;

Situado na praça com o nome do grande benemérito de Valhelhas e usando o nome que os romanos davam à aldeia, o Vallécúla é uma das melhores experiências culinárias da região. A sala é pequena, com decoração rústica e familiar, e entre as paredes de pedra e as barras de madeira vai encontrar o Luís Castro a fazer as honras da casa, e, escondida na cozinha, a sua mulher, Fernanda. Paté de galo, bacalhau na tiborna, galo no vinho com pleurotos e as papas de carolo com mel de

rosmaninho são as especialidades da casa. Acompanhar devidamente a refeição com o vinho da casa.