

Restaurantes Aderentes

“NÓS UTILIZAMOS PRODUTOS DE QUALIDADE, DA REGIÃO!”

- **Flor de sal**

Parque Dr. José Gama, Mirandela

Contacto: 278 203 063

www.flordosalrestaurante.com

Merendeira de queijo Terrincho e abobora

Alheira de caça “Angelina em duo de texturas “e açorda de cogumelos

Pudim de castanhas com gelado de vinho do porto

Menu- 20,00€

- **Restaurante O Mourel**

Vale Rodrigo nº15

Zona Industrial

5370- Mirandela

Contato: 967 774 742

Entradas: Tábuas de queijos e enchidos regionais

Ementa: Bacalhau em crosta de broa, batata grelhada e roupa velha.

Sobremesa: Cremoso de frutos silvestres

Águas

Vinho Transmontano

Café

- **Restaurante Dona Maria**

Rua Dr. Jorge Pires nº 93

5370-430 Mirandela

Contato: 278 248 455

Entradas: Pão de azeite e alho, ensopado de repolgas, pasta de azeitonas c/tostinhas, laranja dos fidalgos.

Ementa: Alheira com batatas cozidas e grelos

Rojões com castanhas

Misto de porco bisaro c/laranja

Sobremesa: Mousse de chocolate azeitada

Pudim fino azeitado c/soufflé de chocolate gelado

Compotas caseiras c/queijo

Vinho a copo (Valle Pradinhos, Grandes Quintas, Portas D.Dinis, Porta Velha, Terra Quente, Evel, Vinho da casa)

Café

- **Marisqueira Kais do Tua**

Rua Joaquim Teófilo Braga nº690

5370-209 Mirandela

Contato: 278 249 207/ 936 109 270

Entradas: queijo com azeite e orégãos, azeitonas e linguiça assada

Ementa: lombo de porco c/alheira com grelos e batata à murro.

Sobremesa: figos com nozes e compotas

Vinhos Regionais, Agua Café

- **Restaurante O Forno**

Av. Das Comunidades europeias nº 205

5370-205 Mirandela

Contato: 912 609 019

Entradas: Folhado de alheira, alcaparras, torradas de azeite

Ementa 4ª feira naco de vitela na brasa com batata a murro com legumes

Ementa 5ª feira leitão assado no forno com batata frita á rodela e salada.

Sobremesa: queijo de cabra ou requeijão com compotas

Vinhos da região, água e cafés.

• **Restaurante O transmontano**
Rua Coronel João Maria Sarmento Pimentel
R/chão nº68
5370-326 Mirandela
Contato: 278265 108

Entradas. Queijo, azeitonas, torradinhas de azeite, ensopado de cogumelos.
Ementa: Alheira com batata cozida c/grelos
Vitela no churrasco c/ batata a murro
Sobremesa: Coin de castanhas e de azeite
Vinho Transmontano, águas e café

• **Restaurante A Adega**
Avª 25 de Abril nº 866
5370-202 Mirandela
Contato: 278 263 330/ 966 777 522

Entradas. Alheira, azeitonas, alcaparras e torradas de azeite.
Ementa: Sopa à lavrador
Posta à Adega
Sobremesa: Pudim de azeite
Vinho Transmontano, água e café

• **Restaurante D. Afonso III**
Rua D. Afonso III loja 1 r/chão
5370-408 Mirandela
Contato: 967200200/ 278 203563

Entradas. Alheira, azeitonas, alcaparras e torradas de azeite
Ementa: Sopa de Azeite Rijado
Posta as tiras com molho de azeite e alho
Sobremesa: Pudim de ovos c/ azeite
Laranja azeitada
Vinho da Região, águas café

• **Restaurante O Távora**
Av^a Varandas do Tua lj 4
5370-212 Mirandela
Contato: 278 249 200

Entradas: presunto, queijo fresco, alheira, salpicão linguiça da região

Ementa: cabrito á transmontano

Chouriço azedo c/ grelos

Posta

Sobremesa: requeijão c/ doce

Vinho da Região, águas e café

• **Restaurante O Loureiro**
Rua das Amoreiras, Edifício Belo
5370 – 204 Mirandela
Contato: 278 263 593

Entradas: alheira, salpicão, queijo e presunto

Ementa: Dia 5 (quarta-feira)

Caldeirada de Cabrito; pato no forno com batata assada; Bacalhau na brasa com molho de alho.

Ementa: Dia 6 (quinta-feira)

Rancho; Vitelina no forno; lombo assado na brasa com batata á murro.

Sobremesa: Sobremesas à descrição

Vinho da Região, águas e café