

ESPO À MESA SENDE

RES-
TAU-
RANTES

GUIA

“ESPOSENDE FICA SITUADA NA LINHA GASTRONÓMICA MAIS CONCEITUADA DESTEPÁÍS, JUNTO AOMAR, SEM DESCONSIDERAÇÃO PELA CONTINUIDADE DA NOSSA TERRA CONTINENTAL OU INSULAR.” **CHEFE SILVA**

ESPO À MESA SENDE

Em Esposende, onde o Cávado abraça o Atlântico, há sabores para apreciar, paisagens para desfrutar e património para visitar. A cidade e o concelho, pela localização e acessibilidades, são um destino turístico privilegiado.

O rio, o mar e o campo formam encantadora trilogia.

A tradição culinária, uma herança de saberes ancestrais, exalta a excelência dos produtos. Da lampreia ao peixe fresco, em particular o robalo; do polvo da pedra ao marisco; a companhia dos ricos hortícolas; e da doçaria ao vinho verde. Tradição que vai passando de geração em geração e que importa preservar e divulgar, também através da restauração local. Que é um dos bons motivos para visitar Esposende.

A gastronomia é rainha ao longo do ano e dá o mote para iniciativas já tradicionais e de reconhecido sucesso.

Traduzem a identidade do território e a forte ligação ao mundo da pesca desde tempos imemoriais.

A riqueza deste património está expressa na diversidade e no número de espaços de restauração.

É a afirmação plena de um destino que vale a pena conhecer. Não só para apreciar a diversidade de pratos de excelência, mas também para saber as suas histórias e conhecer os produtos com que são preparados.

Este guia contém a informação necessária para uma viagem apelativa pelos sabores de Esposende e seu concelho.

FICHA TÉCNICA

Título:

Esposende à Mesa

Textos:

José Silva e António Catarino

Fotos:

Luis Eiras | Câmara Municipal de Esposende

Coordenação Editorial:

Isabel Trindade | Câmara Municipal de Esposende

Design:

João Lobarinhas | Câmara Municipal de Esposende

Edição:

Câmara Municipal de Esposende

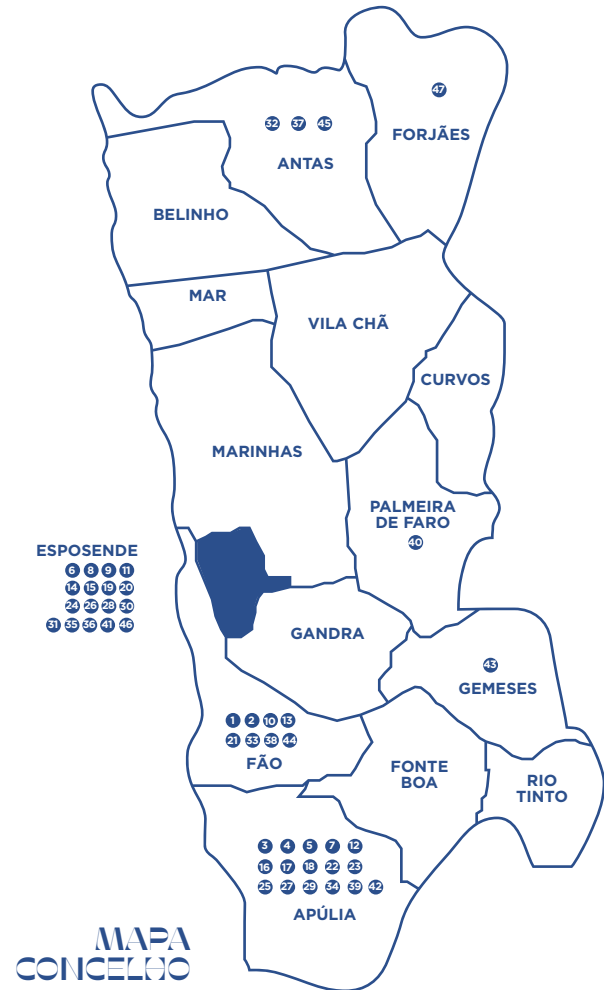
Data:

Dezembro de 2022

Depósito legal:

RESTAURANTES

- 1 A Lareira
- 2 3 Arcos
- 3 A Salgueira
- 4 Adega do Agostinho
- 5 Adega o Forno
- 6 Água Pé
- 7 Além do Mar com sabores
- 8 Almeida dos Leitões
- 9 Am Kreisel
- 10 Atlântico
- 11 Bom Fim
- 12 Camelo
- 13 Cantinho dos Lírios
- 14 Casa Salé
- 15 Dom Sebastião
- 16 D'Apúlia
- 17 Dona Quina
- 18 Estrela do Mar
- 19 Foz do Cávado
- 20 Mananita
- 21 Martins dos Frangos
- 22 Moinho de Sal
- 23 Moinho de Vento
- 24 O Buraco
- 25 O Escondidinho
- 26 O Pombo
- 27 O Solar de Criaz
- 28 Pé no Rio
- 29 Pedrinhas
- 30 Pepermint
- 31 Pizzaria Dolce Sappore
- 32 Pizzaria Mónica
- 33 Porta D'Ofir
- 34 Pizzaria Urbanus
- 35 Pizzeria Buon Appe
- 36 Pizzeria Di Pappi
- 37 Reguenga
- 38 Rita Fangureira
- 39 Salitra
- 40 Santo António
- 41 Siamo in Due
- 42 Solar da Praia
- 43 Sra. Peliteiro
- 44 Tio Pepe
- 45 Tiro no Prato
- 46 Varandas do Cávado
- 47 Zé dos Leitões



A Lareira¹



As costelinhas à Lareira são a famosa especialidade da casa com decoração rústica e ambiente acolhedor. Pernil assado no forno; bife à Lareira; costeleta de vitela grelhada; pato no forno com arroz, também são pratos com muita aceitação neste restaurante com tradição na arte de bem grelhar.



- 📍 Rua dos Bombeiros Voluntários, 5 Fão
- ☎ 253 981 588
- 📅 Fecha domingo ao jantar; 2ª feira (todo o dia)
- € Preço médio: 20€

3 Arcos²



Sala simples, popular, também com serviço de café, com capacidade para 42 lugares. Esplanada com grelhador a servir peixe fresco grelhado. Na época, lampreia à bordalesa ou arroz de lampreia. Durante o inverno, ao domingo, cozido à portuguesa. Durante a semana, prato do dia a 7€



- 📍 Rua Comandante Augusto José Teixeira, 39 Fão
- ☎ 253 966 049
- 📅 Fecha 2ª feira (todo o dia) e 3ª feira ao jantar
- € Preço médio: 12/15€

A Salgueira³



Construção moderna, 108 lugares repartidos por dois pisos, muito conforto e amenidade correta. Aquário marisqueiro à entrada. Sopa de peixe; caçarola de gambas; espelho de mariscos; arroz de peixe ou de gambas com lagosta; bacalhau à Salgueira; cabeça de pescada cozida com todos; caldeirada; parrilhada e *roast-beef à Duque Wellington* (2 pessoas).



- 📍 Rua da Salgueira, 183 Apúlia
- ☎ 253 982 538
- 📅 Fecha à 3ª feira
- € Preço médio: 25/30€

Adega do Agostinho⁴



Numa rua do centro da Apúlia, tem pequena esplanada. Logo à entrada, o balcão que dá para as enormes grelhas, por onde passam muitos dos pratos ali servidos. A sala é ampla e confortável, invariavelmente cheia. Pão, broa, azeitonas, chouriço na brasa e salada de polvo. Espetada de lulas ou de chocos. Espeto de camarão. Arroz de tamboril e arroz de marisco. Várias carnes na brasa, na companhia de batata frita às rodelas e aos palitos, óptimas.



- 📍 Rua do Funil, 17 Apúlia
- ☎ 253 981 090
- 📅 Fecha à 5ª feira
- € Preço médio: 20/25€

Adega o Forno⁵



Restaurante com três salas, uma reservada a grupos, com 60 lugares cada. Forno a lenha e aquário marisqueiro. Lista variada: peixe fresco na brasa, espetada de lulas; arroz de frango caseiro; vitela assada; feijoada; cabrito assado no forno (ao domingo).

- 📍 Avenida da Praia, 54, Apúlia
- ☎ 253 987 389
- 📅 Fecha à 3ª feira
- € Preço médio: 20/25€

Água Pé⁶



Sala acolhedora. Pedra e madeira são elementos-base. Ame-sendação correta. Cozinha de bom nível, que trabalha bem ingredientes de qualidade. Predominância dos pratos de peixe e da lampreia, na época, destacando-se os centros de robalo de mar com espargos; arroz de lavagante; peixe do dia na grelha; bacalhau à Zé do Pipo ou em filetes; cabeça de pescada cozida; arroz de peixe; galo de cabidela clandestino; *filet mignon* à grão-mestre.

- 📍 Avenida Henrique Barros Lima, 4 Esposende
- ☎ 253 968 519
- 📅 Fecha domingo à noite e 2ª feira (todo o dia)
- € Preço médio: 25/30€

Além do Mar com sabores 7



Aberto em 2018 no espaço onde funcionou uma churrasqueira, muito bem localizado, dispõe de 26 lugares na sala interior e mais 24 na esplanada. Espetada de lulas e camarão; arroz de tamboril ou de marisco; peixe fresco do dia; polvo à Além do Mar e costeletão na brasa são os pratos no topo das preferências.

- 📍 Rua do Cônego, 16
Apúlia
- ☎ 253 056 102
- 📅 Fecha domingo à noite e 2ª feira (todo o dia)
- € Preço médio: 20/25€

Almeida dos Leitões 8



Espaço muito acolhedor, com sala ampla e rústica que pode albergar 59 pessoas. O leitão é muito famoso e é servido também para fora, com todos os acompanhamentos. Mas tem outros pratos como bacalhau frito de cebolada, tipo à Braga e cozido à portuguesa. Menu diário 10€

- 📍 Rua Narciso Ferreira, 35
Esposende
- ☎ 962 184 224
- 📅 Fecha à 2ª feira
- € Preço médio: 15/20€



Duas salas, uma em plano mais elevado, tipo mezanino. Comum a ambas: harmonia de cores, modernidade, bom gosto. Cozinha contemporânea, das entradas aos pratos principais: polvo no forno com Brás de mexilhão; filete de robalo com amêndoa; bacalhau com crosta de broa; tornedó de novilho, redução de vinho do Porto e risoto de cogumelos; lombelo de porco ibérico. Para dois comensais: arroz de peixe com lavagante e lagosta.

📍 Avenida 19 de Agosto, EN 13, 1638, Loja A Esposende

☎ 964 527 579

📅 Fecha domingo à noite e 2ª feira (todo o dia)

€ Preço médio: 25/30€



Uma sala principal no 3.º andar com soberba panorâmica, mais duas reservadas para eventos. Lotação: 350 pessoas. Cozinha regional e internacional. Serviço à carta e buffet, muito apreciado. Especialidades: espetada de tamboril com gambas; bife pimenta ou à antiga portuguesa. A sugestão do dia inclui sopa; prato de peixe ou de carne; doce ou fruta.

📍 Hotel Axis Ofir, Avenida Raul de Sousa Martins Fão

☎ 253 989 800

📅 Não fecha

€ Preço médio: 18/25€

Bom Fim¹¹



Sala de grandes dimensões, que pode receber 114 pessoas e grande balcão de serventia. Casa já com grande tradição, também a servir frango grelhado, bastante popular. Funciona com diárias. Os pratos principais são: bacalhau à Bonfim e picanha na brasa.



📍 Avenida 19 de Agosto, Fração A, EN 13 Esposende

☎ 253 962 421

📅 Fecha à 2ª feira

€ Preço médio: 12€

Camelo¹²



Localização privilegiada. Edifício moderno, duas salas em pisos diferentes com amplas vidraças. Boa luminosidade. Vista mar. Esplanada. Peixe e marisco muito frescos; bacalhau; pratos minhotos clássicos (sarrabulho; rojões; arroz de galo pé descalço caseiro) são a base da lista. Polvo frito na caçarola ou à galega na tábua; massada; filetes de pescada fresca e de polvo, arroz de tamboril com gambas; peixe galo frito com açorda de ovas; arroz de robalo malandrinho.



📍 Rua do Facho, Lote 14 Apúlia

☎ 253 987 600

📅 Fecha ao domingo à noite

€ Preço médio: 25/30€

Cantinho dos Lírios¹³



Localizado perto do parque de campismo, tem sala ampla com capacidade para 150 lugares. Cozinha tradicional: robalo assado na brasa; bacalhau à casa (tipo à Narcisa); polvo à lagareiro; arroz de marisco; secretos de porco alentejano; cabrito assado no forno; rojões à minhota.

- 📍 Rua dos Lírios, 377 Fão
- ☎ 253 982 381
- 📅 Fecha à 4ª feira
- € Preço médio: 20/25€

Casa Salé¹⁴



No rés-do-chão dum prédio moderno numa zona residencial, apresenta uma sala confortável com muita luz, acolhedora, com 62 lugares. Os pratos mais famosos são bacalhau à Salé - frito, com cebolada e gratinado no forno - e posta de vitela grelhada. Mas também filetes de pescada, espetada de lulas e gambas, e picanha.

- 📍 Rua Vasco da Gama, 3 Esposende
- ☎ 967 461 557
- 📅 Fecha domingo à noite e 2ª feira (todo o dia)
- € Preço médio: 20/25€

Dom Sebastião 15



No centro de Esposende, com instalações modernas e agradáveis. Logo à entrada enorme grelhador indica muito do que se vai apreciar. Pode sentar 60 pessoas, e tem serviço de take away. Frango no churrasco é o prato mais requisitado. Mas também arroz de marisco, bacalhau frito de cebolada, polvo grelhado, espetada de vitela e bife à Dom Sebastião.

📍 Rua Conde de Castro, 3
Esposende

☎ 253 961 414

📅 Fecha 3ªfeira à noite e 4ª feira (todo o dia). No verão não fecha.

€ Preço médio: 8/10€

D'Apúlia 16



Restaurante simples, popular, vocacionado para as chamadas 'diárias' de 2.ª feira a sábado. Bacalhau à moda da casa; polvo grelhado com esparregado; espetadas de lulas com camarão; posta com molho de alho; cabrito assado no forno ao domingo.

📍 Rua do Facho, Urbanização da Bela Vista
Apúlia

☎ 253 038 545

📅 Fecha todos os dias ao jantar

€ Preço médio: 7€

Dona Quina¹⁷



Casa popular e de gestão familiar, já na 3.ª geração. Doses fartas. Pratos clássicos e mariscos.

Para duas pessoas; espetada de lulas com camarão, servida num barco de porcelana; bacalhau assado na brasa; choco à casa; polvo da pedra da Apúlia; rojões à moda da casa; costelinha de porco no churrasco; vitela assada no forno.

📍 Avenida Marginal de Cedovém Apúlia

☎ 253 982 717

📅 Fecha à 4ª feira

€ Preço médio: 15/20€

Estrela do Mar¹⁸



Há um quarto de século na posse do atual proprietário, o restaurante tem uma sala ampla, com muita luz natural, e vista para o mar. Peixe fresco do dia; arroz de tamboril com gambas; robalo grelhado; bacalhau à Estrela do Mar (tipo à Braga); bifeinhos com cogumelos.

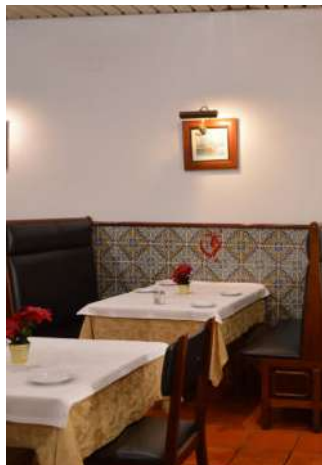
📍 Rua do Facho, Lote 4, loja 3, Apúlia

☎ 253 987 151

📅 Fecha 3ª feira ao jantar

€ Preço médio: 15/20€

Foz do Cávado¹⁹



Mesmo na avenida marginal de Esposende, já existe há 25 anos. Sala ampla, bem decorada, tradicional, que pode sentar 55 pessoas. De uma ementa variada, destacam-se, pela sua popularidade, bacalhau à casa, frito, com cebolada, que vai ao forno a gratinar, e posta de vitela grelhada.

- 📍 Avenida Eduardo Arantes de Oliveira, 58 Esposende
- ☎ 253 966 755
- 📅 Fecha domingo à noite e 2ª feira (todo o dia)
- € Preço médio: 15/20€

Mananita²⁰



É mesmo no centro de Esposende, com pequena esplanada, também com serviço de café. Sala simples, espaçosa, com muita luz, que pode receber 44 pessoas. Especializado em grelhados de peixe e carne. Bacalhau grelhado, filetes de pescada, polvo, carne de porco à alentejana, feijoada brasileira.

- 📍 Largo Rodrigues Sampaio Esposende
- ☎ 253 963 888
- 📅 Fecha à 3ª feira
- € Preço médio: 10/15€

Martins dos Frangos²¹



Aberto desde 1984, sempre a servir frango assado. Balcão amplo para serviço de take away e sala muito confortável, airosa, a poder receber 80 pessoas.

O frango assado, seja para comer na casa, seja para levar para fora, é muito famoso. Mas também feijoada de marisco, bacalhau frito de cebolada (tipo à Braga) e caldeirada de cabrito.

📍 Avenida Visconde São Januário, 24 Fão

☎ 253 981 865

📅 Fecha à 4ª feira

€ Preço médio: 12/15€

Moinho de Sal²²



Casa de cariz moderno; cozinha que reflete, com ousadia, uma ideia de contemporaneidade no carpaccio de robalo; salpicão de bolota; sopas de algas ou de peixe; polvo da pedra aromático no forno ou dourado com gambas; arroz à pescador ou de tamboril; açorda de robalo com gambas e coentros; cabritinho com arroz do mesmo; cachaço de porco bisaro no forno lento com arroz de fumeiro.

📍 Rua do Facho, 13 Apúlia

☎ 253 968 033

📅 Fecha à 2ª feira

€ Preço médio: 15/20€

Moinho de Vento²³



Inserido no Apúlia Praia Hotel, fruto da reconversão de uma antiga residencial, tem uma sala ampla, moderna, confortável.

Polvo da pedra assado; congrio da Apúlia na grelha; bacalhau à Apúlia Praia Hotel e cabrito com arroz de enchidos são especialidades. A sugestão do dia, peixe ou carne à escolha, é mais económica.

📍 Apúlia Praia Hotel,
Av. da Praia, 45
Apúlia

☎ 253 989 290

📅 Não fecha

€ Preço médio: 20/25€

O Buraco²⁴



Sala em plano inferior à entrada e à cozinha, justificando o nome do restaurante. Esplanada é mais-valia.

A mariscada acompanhada com arroz de mexilhão é a especialidade deste restaurante em que o peixe e os moluscos são maioritários: choquinhos à Buraco, com tinta e batata corada; espetadas de lulas com gambas ou de polvo com búzios; lampreia (na época); costelinha com arroz de feijão; trinchada grelhada.

📍 Avenida Eduardo Arantes de
Oliveira, 50
Esposende

☎ 253 986 385

📅 Fecha domingo à noite

€ Preço médio: 15/20€

O Escondidinho²⁵



Parrilhada de peixe com três espécies – duas postas de raia, tamboril e rodovalho – com batata a murro e grelos, arroz de marisco; arroz de tamboril. A batata frita tem fama nesta casa numa perpendicular à Avenida da Praia, com 54 lugares e início há quase década e meia apenas com serviço de take away.

📍 Rua Sr.ª da Boa Viagem,
Lugar da Areia
Apúlia

☎ 253 055 715

📅 Fecha à 2ª feira

€ Preço médio: 25€

O Pombo²⁶



Restaurante moderno, à saída de Esposende em direção a Viana do Castelo. Sala ampla, bem decorada, confortável, que pode sentar 40 pessoas. O serviço de take away é também muito popular. Os pratos principais são frango e costelinhas na brasa. Mas também costelinha mexicana e costeleta na brasa.

📍 Avenida dos Banhos, Loja A, r/c
Esposende

☎ 253 986 567

📅 Fecha à 4ª feira

€ Preço médio: 14/16€

O Solar de Crúz ²⁷



Aberto em 1995, ampliou instalações. 2 salas muito espaçosas; cozinha à vista. Bacalhau à Solar (Tipo Zé do Pipo, com puré de batata, cebolada e maionese) e à Narcisa; filetes de pescada; picanha, naco à Solar na pedra; costeleta de vitela. As sugestões do dia são uma opção mais em conta.



📍 Rua de São Bento, 102
Apúlia

☎ 253 982 822

📅 Fecha 3ª feira à noite e
4ª feira (todo o dia)

€ Preço médio: 20/25€

Pé no Rio ²⁸



Mesmo em cima da areia, tem sala ampla, moderna, muito bem decorada, cheia de luz e com vista soberba para o rio, mesmo ali em frente. São 36 lugares mais 25 na esplanada. Duma ementa variada, destacam-se filetes de polvo com arroz de grelos, bacalhau com broa e arroz de tamboril.



📍 Avenida Eduardo de Arantes e Oliveira
Esposende

☎ 253 987 044

📅 Fecha 3ª feira (todo o dia) e
4ª feira ao almoço

€ Preço médio: 27/30€



Duas amplas salas, muita luz natural; decoração curiosa. Nas entradas há carpaccio de carapau; céviche de bodião; escabeche de peixe; nabos gratinados com fanecas; chamuças de camarão da costa; marinada de cavala e polvo com molho verde. Ex-libris da casa são as fanecas à Pedrinhas; ensopado de peixe; filetes de badejo; caril de peixe e, por encomenda, os fidéus ou paella de lavagante (2 pessoas) são outras das referências.

- 📍 Avenida Marginal de Cedovém, 1124 Apúlia
- ☎ 253 982 211
- 📅 Fecha domingo ao jantar e 4ª feira (todo o dia)
- € Preço médio: 25€



É mesmo no topo das dunas, a seguir ao farol, com a praia em frente. Tem 40 lugares na sala, moderna e cheia de luz, com vista para o mar. Na esplanada, sentam-se cerca de 25 pessoas. As especialidades são cocktails variados, panquecas, ovos Benedict e sushi.

- 📍 Rua Praia do Suave Mar Esposende
- ☎ 925 782 453
- 📅 Não fecha
- € Preço médio: 15€

Pizzaria Dolce Sapore 31



Está numa das ruas pedonais mesmo no centro de Esposende. Sala muito confortável, sobre o comprido, com cerca de 60 lugares.

Entradas variadas. A lasanha é muito procurada, assim como algumas pastas.

Da vasta lista de pizzas as mais famosas são: Capriciosa e Itália.

📍 Rua 1.º de Dezembro Esposende

☎ 964 927 311

📅 Fecha 2ª feira e 3ª feira

€ Peço médio: 20€

Pizzaria Mónica 32



Mesmo à face da estrada, tem sala grande mas confortável com 100 lugares e enorme balcão.

Grande variedade de pizzas, sendo as mais famosas a Super Colmeia - com fiambre, cogumelos, chouriço, linguiça, pimentos, azeite e ovo, e a pizza Parma.

Também saem bem outro tipo de pratos, como bacalhau e costeletão, na brasa.

📍 Rua Padre Apolinário Rios, 28 Antas

☎ 253 872 509

📅 Fecha 2ª feira (todo o dia) e 3ª feira à noite

€ Preço médio: 15/18€

Porta D'Ofir 33



Restaurante e pizzaria com soberba panorâmica, mesmo sobre a praia e o mar. Sala no 1.º andar com amplas superfícies vidradas.

As pizzas, cerca de 20 variedades, são o forte da casa, mas há outras propostas: espetada do mar, lulas e gambas; bacalhau na brasa ou à moda de Braga; posta de alcatra.

📍 Rua Avenida Raul Sousa Martins, Complexo Hotel Axis Ofir Fão

☎ 253 981 036

📅 Fecha à 2ª feira

€ Preço médio: 15€

Pizzaria Urbanus 34



A casa abriu em 1997 e desde então ganhou fama não só pelas pizzas, mas também pelas francesinhas, hambúrgueres, cachorros, pregos e alheira de Mirandela. No capítulo das pizzas, a de maior sucesso entre as 23 que figuram na lista é a Urbanus, confeccionada com fiambre, chouriço, presunto, tomate, queijo, orégãos e azeitonas.

📍 Rua do Facho, 2 Apúlia

☎ 253 987 485

📅 Fecha à 4ª feira

€ Preço médio: 15€

Pizzaria Buon Appe ³⁵



Sala muito agradável, confortável, cheia de luz e uma bonita esplanada. 45 lugares na sala e outros tantos lá fora. As pizzas mais populares são 4 Estações e Fumata. Mas as entradas e algumas pastas são também muito procuradas. Tem prato do dia às segundas, terças, quartas e quintas-feiras a 7€.

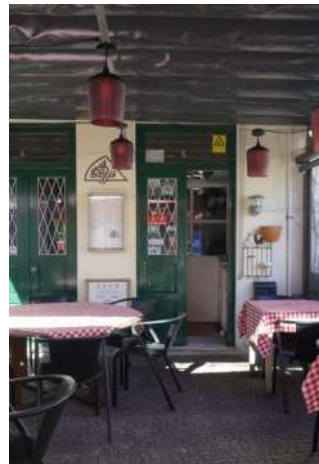
📍 Rua Adriano Vieira, 4, Esposende

☎ 253 981 084

📅 Fecha à 3ª feira

€ Preço médio: 13/15€

Pizzaria Di Pappi ³⁶



É mesmo no centro de Esposende, numa simpática praça bem perto da Câmara Municipal. Sala muito acolhedora com o forno de lenha à vista, que pode receber 28 pessoas. Pelo bom tempo, na esplanada sentam-se cerca de 70 pessoas. As pizzas dominam o menu, com destaque para as mais famosas: Maradona e Di Pappi.

📍 Largo Dr. Fonseca Lima, 5-6 Esposende

☎ 253 987 177

📅 Fecha 3ª feira (todo o dia) e 4ª feira ao almoço.

€ Preço médio: 10€



É mesmo junto à estrada que liga Esposende a Viana do Castelo, com amplo parque de estacionamento.

Faz parte duma pequena unidade hoteleira e tem 3 salas, bem decoradas e acolhedoras, com capacidade para 300 pessoas, a servir comida tradicional.

Os bacalhais são famosos: frito com cebolada ou grelhado na brasa com batata cozida e cebola. Também o arroz de marisco e as espetadas.

📍 Rua da Ribas, 2, Antas

☎ 253 871 523

📅 Fecha à 3ª feira

€ Preço médio: 20€



Sala acolhedora com boa luminosidade. Ambiente familiar.

A lampreia (na época) em arroz ou à bordalesa, tem forte tradição na casa, liderada pela 2.ª geração.

Linguado '*au meunier*'; filetes de pescada recheados com creme de camarão; bacalhau à Rita; filetes de polvo; marmotas fritas e peixe do dia grelhado ou frito; costeleta recheada com creme de camarão.

📍 Largo do Cortinhal Fão

☎ 253 981 442

📅 Fecha à 4ª feira

€ Preço médio: 15€

Salitra³⁹



Localizado frente à praia; facilidade de estacionamento. Ambiente informal; esplanada duplica capacidade da sala interior. Grelha bem à vista. A sapateira recheada tem tradição; a especialidade da casa é o arroz de marisco, mas há outras opções: espetada de lulas com vieiras; polvo grelhado; bacalhau à Salitra e trinchada, carne grelhada fatiada.

📍 Avenida da Colónia, 51
Apúlia

☎ 253 102 995

📅 Fecha domingo à noite e 2ª feira (todo o dia)

€ Preço médio: 15/20€

Santo António⁴⁰



No interior do concelho de Esposende, tem sala de grandes dimensões para 150 pessoas.

Durante a semana trabalha com diárias.

No serviço de peixe a grande especialidade é o bacalhau, seja à casa - frito, com cebolada e batata frita às rodelas - seja gratinado no forno.

Nas carnes, destaca-se a vitela assada no forno.

📍 Rua das Velasas, 8
Palmeira de Faro

☎ 253 983 299

📅 Fecha ao domingo, 2ª, 3ª e 4ª feira à noite.

€ Preço médio: 20/25€

Siamo in Due⁴¹



Uma sala principal ampla e muito agradável, com grandes vidraças a deixar entrar muita luz.

Ao fundo a cozinha aberta onde são preparadas refeições muito boas. A outra sala é mesmo ao lado da primeira, também muito acolhedora, num total de 50 lugares.

Os pratos mais populares são pizza Siamo In Due, picata e lasanha Milanese.

Por encomenda, fazem uma pizza de bacalhau, já premiada e vários tipos de risoto.

📍 Avenida 19 de Agosto, EN 13 Esposende

☎ 253 968 236

📅 Fecha à 3ª feira

€ Preço médio: 15€

Solar da Praia⁴²



Restaurante com duas salas e esplanada na artéria principal da Apúlia.

Bacalhau à Solar da Praia, robalo, polvo assado na brasa, arroz de marisco. Todos os dias, há um prato económico.

📍 Avenida da Praia, 65 Apúlia

☎ 253 982 242

📅 Fecha à 4ª feira

€ Preço médio: 15€

Sr^{ta}. Peliteiro⁴³



Sala com 100 lugares, muito confortável e bem decorada, com vista para a Barca do Lago. Lá fora, a esplanada, com 40 lugares, permite apreciar toda aquela beleza. De uma grande variedade de pratos, o polvo à Senhora Peliteiro e a moqueca são os mais procurados. Mas também a moqueca de gambas, a pescada no forno com broa e o pernil fumado no forno.

- 📍 Quinta da Barca Gemeses
- ☎ 936 438 384
- 📅 Fecha 2^a, 3^a, 4^a e 5^a feira ao jantar, na época baixa; no verão fecha domingo ao jantar e 2^a e 3^a feira
- € Preço médio: 25/30€

Tio Pepe⁴⁴



Aberto em 1972, mantém a mesma gerência desde 1981. Sala muito confortável; decoração sóbria. As famosas costelinhas grelhadas na brasa e acompanhadas com arroz de feijão; lampreia, à bordalesa ou em arroz (na época); peixe na grelha; arroz de corvina com gambas; bacalhau à Tio Pepe; gambas à moçambicana com molho picante são algumas propostas.

- 📍 Rua dos Bombeiros Voluntários, 4 Fão
- ☎ 253 981 510
- 📅 Fecha domingo à noite e 3^a feira (todo o dia)
- € Preço médio: 25/30€

Tiro no Prato⁴⁵



Numa casa de aldeia, tem sala rústica muito acolhedora, que senta 68 pessoas. Atrás, pelo bom tempo, uma simpática esplanada.

As especialidades andam à volta de pratos de caça: javali estufado com batatas e castanhas, coelho bravo estufado ou arroz de coelho, faisão, arroz de tordos. Mas também bacalhau à casa e cabidela.



📍 Rua Miguel Pacheco Azevedo, 7 Antas

☎ 253 871 242

📅 Fecha à 2ª feira

€ Preço médio: 20€

Varandas do Cávado⁴⁶



Localização privilegiada, integrado no Hotel Suave mar. Ambiente tranquilo; requintado. Serviço personalizado.

Cozinha de base regional com um toque internacional.

O premiado polvo na caçarola é emblemático, mas há outras opções de muita qualidade: filetes de linguado dourados com arroz de grelos malandro; arroz de peixe à Esposende; tornedó trufado com escalope de foie gras; magret de pato com frutos vermelhos.

De 3.ª a 6.ª feira há um menu executivo.



📍 Hotel Suave Mar, 56 Avenida Eduardo Arantes de Oliveira, Esposende

☎ 253 969 400

📅 Fecha domingo ao jantar e 2ª feira (todo dia)

€ Preço médio: 25/30€



Na estrada que liga Barcelos a Viana do Castelo, na localidade de Forjães, é um simpático restaurante, com sala de grandes dimensões, para 100 pessoas. Os fornos de lenha revelam que o prato principal é o leitão assado no forno, apreciado mesmo ali ou levado para casa. Mas também saem muito bem bacalhau grelhado e várias carnes grelhadas.

📍 Avenida Marcelino Queiroz, 130-140 - entrada E - Loja 14 Forjães

☎ 253 876 074

📅 Fecha 3ª feira à noite e 4ª feira (todo o dia)

€ Preço médio: 25/30€

www.visitesposende.com

“ESPOSENDE MELHOR
DO QUE NINGUÉM SABE
QUE FOI TERRA DE
PESCADOS, SAL E
LAMPREIA, AGORA
TAMBÉM TERRA DE
TURISMO.”

FRANCISCO SAMPAIO

Esposende
sabe-me pela rida!

Co-financiamento:



UNIDADE EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional