



Chef Hélio Loureiro - Embaixador da Montanha

22 DE NOVEMBRO | ESTH

Abertura da Mostra de Gastronomia "Aromas e Sabores da Montanha" 2023

15h00 | Receção dos Participantes

15h20 | Sessão de Abertura
Presidente da Câmara Municipal de Seia
Diretor da Escola Superior de Turismo e Hotelaria de Seia

"Valorização dos produtos de montanha e oportunidades para a restauração"
Conversas com...

16h00 | Chef Hélio Loureiro - "Os produtos endógenos na Gastronomia"

16h30 | Chef Nelson Soares (ESTH -IPG) - "Valorização dos Vinhos do Dão da sub-região da Serra da Estrela na Gastronomia de Montanha"

17h00 | Paulo Rodrigues (TCP)- "Oportunidades de financiamento para a restauração"

17h30 | Prova de Vinhos pelos produtores do Concelho

Visita às adegas de Produtores de Vinho:

Dia 25 de novembro | 10h00 - 12h00 | Adega de António Madeira, em São Martinho

Dia 26 de novembro | 15h00 - 17h00 | Adega da Quinta do Escudial, em Vodra

Durante a semana, conheça os acervos documentais dedicados à gastronomia tradicional existentes na Biblioteca Municipal de Seia.

25 E 26
DE NOV.
DE 2023

Mercado de Sabores

10H ÀS 17H

Produtores locais, Confraria da Broa e do Bolo Negro de Loriga

25 DE NOVEMBRO

11h00 | Oficina de Plantas Aromáticas e Comestíveis - Ludovina Margarido

15h30 | Oficina "Sabores das nossas Avós" - Calhorras à moda de Loriga

26 DE NOVEMBRO

11h00 | Oficina "Sabores das nossas Avós" - Torresmos à moda de Travancinha

15h30 | Oficina "Sabores das nossas Avós" - Carolos à moda de Torrocelo

MERCADO
MUNICIPAL
DE SEIA
design - local - gourmet

22 A 26
DE NOV.
DE 2023

INFOMAIL

Seia
M^OSTRA DE
GASTRONOMIA
"Aromas e Sabores da Montanha"
Nos restaurantes aderentes

Restaurantes e Ementas

ABRIGO DA FLORESTA

Horário: 12h - 14h30 | 19h - 21h30
encerra domingo ao jantar e 2.ª-feira todo dia
Estrada Nacional 231,
6270-583 Tourais
238 976 094 | 964 525 990

Ementa
entrada: Tábua de enchidos serranos
prato: Borrego serra da estrela no forno com esparregado
sobremesa: Queijo da serra com compota de pimento

ABRIGO DA MONTANHA

Horário: 12h - 15h | 19h - 21h30
Rua do Comércio, n.º 46,
6270-151 Sabugueiro
238 315 329 | 968 369 952

Ementa
entrada: Queijo Serra da Estrela DOP, mel e noz
prato: Borrego Serra da Estrela DOP
sobremesa: Requeijão, abóbora e canela

A MARGARIDA I

Horário: de 4.ª-feira a domingo (almoços), jantares só à 6.ª-feira e sábado
encerra à 2.ª e 3.ª-feira
Estrada Municipal 513, 3,
6270-277 São Romão
238 321 136 | 968 598 131

Ementa
entrada: Misto de enchidos
prato: Chanfana de borrego da Avó
sobremesa: Requeijão com doce de abóbora

Obs. Aconselhável reserva prévia

A TASCA DO MERCADO

Horário: 9h - 22h
encerra à 2.ª-feira
Rua Pintor Lucas Marrão, Mercado Municipal Seia, l.º 8, 6270-513 Seia
928 024 098

Ementa
entrada: Sopa Serrana
prato: Tapas regionais
sobremesa: Requeijão com doce de abóbora

A TORRE

Horário: 09h30 - 18h30
Torre, 6270 - 012 Alvoco da Serra
963 627 699

Ementa
entrada: Cogumelos selvagens com queijo Serra da Estrela
prato: Feijocas de javali e enchidos da região
sobremesa: Pudim de queijo Serra da Estrela

CABEÇA DA VELHA

Horário: 12h - 15h | 19h - 21h
encerra domingo à noite
Estrada nacional 17, Catraia de São Romão, 6270 - 279 S. Romão
967 814 201 | 967 814 101

Ementa
entrada: Enchidos, broa, centeio e folhados de queijo da serra
prato: Borrego à velhota e Bacalhau com broa
sobremesa: Queijo com marmelada e Tarte de requeijão

CANTINHO DA SERRA

Horário: 12h - 16h | 19h - 22h
encerra 2.ª-feira à tarde e 3.ª-feira todo o dia
Estrada Nacional 231, Edifício Ventura, 3 r/c Esq.º, 6270-080 Loriga
967 765 926

Ementa
entrada: Sopa de creme de castanha
prato: Costeleta à javali com puré da Serra e Carne Serrana
sobremesa: Tarte de Bolo Negro com doce de abóbora

CASAS DO TERREIRO

Horário: 19h - 24h
encerra à 2.ª-feira
Largo da Igreja, n.º 4,
6270-031 Carragozela
238 902 366 | 917 862 626

Ementa
entrada: Trilogia de enchidos e Folhado de farinha doce
prato: Costeletas de borrego, Cabrito em forno a lenha e Lagarada de bacalhau
sobremesa: Panacota de doce abóbora nozes e canela

Obs. Reserva obrigatória até às 18h de cada dia

CENAE - MUSEU DO PÃO

Horário em novembro: sábado:
12h00 - 15h30 | 19h30 - 22h30,
domingo: 12h00 - 16h30
encerra de 2.ª a 6.ª-feira
Rua de Santana, Quinta Fonte do Marrão, 6270-538 Seia
238 310 760 | 912 205 276

Ementa
entrada: Bufett de entradas
prato: Borreguinho assado com castanhas
sobremesa: Bufett de sobremesas

FIM DO MUNDO

Horário: 12h - 15h / 19h - 22h30
encerra domingo ao jantar e 2.ª-feira todo o dia
Av.º Bombeiros Voluntários de Seia, 60/64, 6270-434 Seia
238 089 358 | 911 821 183

Ementa
entrada: Morcela com maçã, Ovos rotos com farinha e Tábua de enchidos locais
prato: Sopa d'Avó Rosa, Borrego estufado com cogumelos silvestres, Torresmos à moda da feira e Bacalhau na broa
sobremesa: Requeijão com doce de abóbora, Queijo da serra com marmelada e Arroz doce com leite creme

GUARDA RIOS

Horário: 2.ª-feira, domingo, 4.ª e 5.ª-feira: 10h - 16h | 6.ª-feira e sábado: 10h - 22h
encerra à 3.ª-feira
Barriosa, 6285-059 Vide
238 661 115 | 965 589 587

Ementa
entrada: Broa frita guarnecida com enchidos
prato: Cabrito Serrano (assado no forno)
sobremesa: Requeijão com doce de abóbora e mel

MANJAR DA SERRA

Horário: 08h - 21h
encerra domingo à noite e 2.ª-feira todo o dia
Av.º dos Emigrantes, n.º 69,
6270-141 Pinhanços
238 481 004 | 962 377 377

Ementa
entrada: Tábua de enchidos e queijo
prato: Arroz de carqueja e Chanfana à Serrano
sobremesa: Arroz doce

MIRALVA

Horário: 12h - 15h | 19h - 21h
Rua do Comércio, n.º 27 - C/V - 6270-151 Sabugueiro
238 311 646 | 914 590 837

Ementa
entrada: Mistura de enchidos
prato: Batatas à Pastor
sobremesa: Tarte de requeijão e requeijão com doce de abóbora

MIRANTE DA ESTRELA

Horário: 12h - 16h, 6.ª-feira e sábado das 12h - 22h
encerra à 4.ª-feira
Rua do Comércio, n.º 60, 6270-151 Sabugueiro
969 089 750

Ementa
entrada: Mista Serrana e Sopa à pastor
prato: Chanfana de cabra, Arroz de carqueja e Cabrito assado à moda antiga
sobremesa: Papas de milho (carolos), Tigelada de requeijão e Pudim de abóbora

O REGIONAL DA SERRA

Horário: 9h - 19h
encerra à 5.ª-feira
Av.º dos Combatentes da Grande Guerra, n.º 12, 6270-489 Seia
238 312 717 | 965 085 228

Ementa
entrada: Queijo da serra e enchidos regionais
prato: Chanfana à Serrana
sobremesa: Requeijão com doce de abóbora

PALADAR

Horário: 12h - 15h | 19h - 22h
encerra à 3.ª-feira
Av.º Luís Vaz de Camões, Ed. Jardim, cave 1, 6270-484 Seia
926 083 694 | 925 946 763

Ementa
entrada: Sabores da serra
prato: Cabrito assado com batata assada e grelos
sobremesa: Mousse de requeijão, Tarte de requeijão e Bolo Negro

RIBEIRA D'ALVA

Horário: 12h - 16h
encerra à 4.ª-feira
Rua do Comércio, n.º 7, 6270-151 Sabugueiro
938 701 417

Ementa
entrada: Pratinho misto, composto com queijo de ovelha, presunto e enchidos
prato: Cabrito assado no forno, bacalhau com queijo da serra e costeletas de borrego
sobremesa: Requeijão com doce de abóbora e queijo com marmelada

TABERNA DA FONTE

Horário: 12h - 14h30 | 19h - 21h
encerra à 2.ª-feira
Largo da Misericórdia, n.º 1,
6270-491 Seia
238 082 304 | 961 298 364

Ementa
entrada: Tábua de queijos e Enchidos da região
prato: Arroz de carqueja e Chanfana
sobremesa: Requeijão com doce de abóbora

TACHINHO

Horário: 12h - 14h30 | 17h - 21h30
encerra 5.ª-feira ao jantar, domingo ao jantar e 2.ª-feira todo o dia
Travessa Cândido dos Reis, n.º 2, 6270-473 Seia
238 317 117 | 934 235 761

Ementa
entrada: Enchidos quentes, presunto e queijo da serra
prato: Cabrito assado no forno com batata salteada e grelos
sobremesa: Tarte de requeijão com doce de abóbora

