



Chef Hélio Loureiro - Embaixador da Mostra

30 OUTUBRO | 21H00

Há cozinha no Mercado

Mercado Municipal
Aula de culinária com o Chef Hélio Loureiro, acompanhado pela Prof. Cristina Rodrigues (IPG) e comentada pela nutricionista Maria do Carmo Carvalho (ULS Guarda)

31 OUTUBRO | 10H00

Passeio de identificação de cogumelos

Lapa dos Dinheiros
Transporte a partir do CISE
Inscrição gratuita, limitada a 15 participantes

OUTROS EVENTOS

01 NOVEMBRO
Feira de Todos os Santos - Travancinha*

02 NOVEMBRO
Noite das Caçoilas - Sabugueiro*
Festa da Castanha - Lapa dos Dinheiros*
Festa das Sopas - Bombeiros Voluntários de Loriga

* organização das respetivas Juntas de Freguesia

**02 NOV.
DE 2024**

**30 OUT. A
03 NOV.
DE 2024**

INFOMAIL

Mercado de Sabores

**HORÁRIO
09H ÀS 13H**

Produtores locais, Confraria do Requeijão com Doce de Abóbora e Confraria da Broa e do Bolo Negro de Loriga.

**MERCADO
MUNICIPAL
DE SEIA**
design . local . gourmet

Seia
MOSTRA DE GASTRONOMIA
“Aromas e Sabores da Montanha”

20 restaurantes aderentes

Restaurantes e Ementas

A TASCA DO MERCADO

Horário: 9h - 22h
encerra à 2.ª-feira
Rua Pintor Lucas Marrão, Mercado Municipal de Seia, l|j 7, 6270-513 Seia
928 024 098

Ementa
entrada: Sopa Serrana
prato: Tapa Serrana e Tapa Enchidos
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 de ovelha
prato: Chanfana Serrana
sobremesa: Pudim de Queijo de ovelha

ABRIGO DA FLORESTA

Horário: 12h - 14h30 | 19h - 21h30
encerra domingo ao jantar e 2.ª-feira todo o dia
Estrada Nacional 231, 6270-586 Tourais
238 976 094

Ementa
entrada: Tábua de enchidos serranos
prato: Borrego Serra da estrela DOP assado no forno com esparregado e Cabrito serra da estrela grelhado na brasa com migas de feijão frade
sobremesa: Tarte de Requeijão e queijo da serra com doce de pimento

ABRIGO DA MONTANHA

Horário: 12h - 15h | 19h - 21h30
Rua do Comércio, n.º 46, 6270-151 Sabugueiro
238 315 329 | 965 341 921

Ementa
entrada: Empada de Boletos com Queijo Serra da Estrela DOP
prato: Borrego da Praça da Alegria
sobremesa: Pudim de Centeio com Castanhas

CABEÇA DA VELHA

Horário: 12h - 15h | 19h30 - 21h30
encerra domingo à noite
Estrada Nacional 17, Catraia de São Romão, 6270 - 279 S. Romão
967 814 101

Ementa
entrada: Bolinhas de queijo da serra e tostinhas com doce de abóbora, rolinho de melão e presunto e morcela em ananás
prato: Borrego no forno com castanhas e torresmos à serrana
sobremesa: Tarte de requeijão, queijo da serra e marmelada

CAMELO

Horário: 2.ª-feira a sábado: 19h30 - 21h45
domingo: 12h30 - 15h
encerra domingo ao jantar
Av.º 1.º de Maio, n.º 16, 6270 - 479 Seia
238 310 100 | 962 109 681

Ementa
entrada: Trougha de enchidos regionais de Seia
prato: Costeletas de cordeiro com molho de alecrim
sobremesa: Requeijão à moda da D.ª Rosalina Camelo

CANTINHO DA SERRA

Horário: 10h - 15h
encerra 3.ª-feira
Estrada Nacional 231, Edifício Ventura, 3 r/c Esq.º, 6270-080 Loriga
967 765 926

Ementa
entrada: Broas de Morcela
prato: Calhorras e chanfana
sobremesa: Tarte de Bolo Negro

CENAE - MUSEU DO PÃO

Horário em novembro: sábado:
12h - 15h30 | 19h30 - 22h30
domingo: 12h - 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: Bufete de entradas
prato: Borrego Assado com Arroz de Miúdos e bacalhau com broa
sobremesa: Bufete de sobremesas

FIM DO MUNDO

Horário: 3.ª-feira a sábado: 12h - 14h30 | 19h - 22h
domingo: 12h - 15h
encerra domingo ao jantar e 2.ª-feira todo o dia
Av.º Bombeiros Voluntários de Seia, 60/64, 6270-425 Seia
238 089 358 | 911 821 183

Ementa
entrada: Morcela com maçã e ovos rotos com farinha
prato: Bacalhau na broa, borrego estufado com cogumelos silvestres e torresmos à moda da feira
sobremesa: Arroz doce com leite creme e requeijão com doce de abóbora

GUARDA RIOS

Horário: domingo a 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: Truta do Pescador
sobremesa: Tigelada

MANJAR DA SERRA

Horário: 08h - 22h
encerra à 2.ª-feira
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: 4.ª-feira a domingo: 12h - 15h | 19h - 21h
encerra 2.ª-feira e 3.ª-feira
Rua do Comércio, n.º 27 - Cave, 6270-151 Sabugueiro
238 311 646 | 914 590 837

Ementa
entrada: Tábua de queijos, presunto e chouriço
prato: Batatas à Pastor e feijocas
sobremesa: Tarte de requeijão com doce de abóbora

MIRANTE DA ESTRELA

Horário: 12h - 15h30 | sábado ao jantar: 19h30 - 21h30
encerra à 4.ª-feira
Avenida do Comércio, n.º 60, 6270-151 Sabugueiro
969 089 750

Ementa
entrada: Mista serrana e folhadinhas de queijo da serra, mel d'urze e nozes
prato: Arroz de carqueja, chanfana de cabra e javali com bagas de zimbros
sobremesa: Papas de carolo e pudim de abóbora

O NEVÃO

Horário: Almoços 11h - 17h
encerra à 4.ª-feira
Travessa da Barreira, n.º 7, 6270-151 Sabugueiro
238311432

Ementa
entrada: Morcela com castanha
prato: Chanfana à Sabugueiro e Torresmos à Nevão
sobremesa: Tarte de Requeijão à Nevão

O TACHINHO

Horário: 12h - 14h30 | 19h - 21h30
encerra 5.ª-feira e 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
prato: Cabrito assado no forno com batata salteada e grelos e arroz de entrecosto de javali
sobremesa: Tarte de requeijão

O VICENTE

Horário: 12h30 - 15h30 | 19h - 21h30
encerra à 4.ª-feira e domingo ao jantar
Estrada Nacional 231, Avenida Pedro Vaz Leal n.º 4, 6270 - 080 Loriga
238 953 127 | 969 667 032

Ementa
entrada: Queijo de ovelha e enchidos regionais (morcela, farinha, chouriço)
prato: Cabrito assado no forno e Bacalhau com broa de Loriga
sobremesa: Arroz doce com leite creme e bolo negro de Loriga com requeijão e licor de bolo negro

PETISCOS SILVAS

Horário: 9h30 - 02h00
encerra ao domingo
Rua 1.º de Dezembro n.º 69, 6270-497 Seia
238 390 318 | 928 029 895

Ementa
entrada: Queijo Serra da Estrela e pão de centeio
prato: Torresmos com batata à racha
sobremesa: Tarte de requeijão

REGIONAL DA SERRA

Horário: 9h - 19h (só servem almoços)
encerra ao sábado e domingo
Av.º dos Combatentes da Grande Guerra, n.º 12, 6270-489 Seia
238 312 717 | 965 085 228

Ementa
entrada: Morcela frita com couves salteadas
prato: Chanfana à Serrana e cabrito no churrasco
sobremesa: Requeijão com doce de abóbora

SENHORA DA LOMBA

Horário: 09h - 19h
encerra à 3.ª-feira
Av.º dos Emigrantes n.º 7, 6270-141 Pinhanços
238 481 030 | 919 811 583 | 919 985 994

Ementa
entrada: Misto de enchidos e tapas mistas de queijo e presunto
prato: Borrego sabores da montanha
sobremesa: Requeijão com doce de abóbora e queijo da serra com marmelada

TABERNA DA FONTE

Horário: 11h - 15h | 18h - 22h
encerra domingo ao jantar e 2.ª-feira todo o dia
Largo da Misericórdia n.º 1, 6270-491 Seia
238 082 304 | 965 435 804

Ementa
entrada: Pão centeio, azeitonas e alheira de broa
prato: Chanfana e arroz de carqueja
sobremesa: Requeijão com doce de abóbora, leite creme e arroz doce