)



nate do piquenique: uma tendência de norte a sul



Junto ao rio, no meio da cidade ou na frescura de uma sombra, em pleno Alentejo, o que não faltam são locais para estender a toalha e aproveitar estes dias para fazer um piquenique



Do alto do Parque Eduardo VII à calma de Castro Marim, passando pela Comporta, pelos jardins da Churchill's ou pelo quente Alentejo, há sempre um **local perfeito para estender uma toalha e colocar em prática, a arte do piquenique**. Para que não tenha trabalho em, siga as sugestões **Boa Cama Boa Mesa** e escolha um destes



Eleven

De segunda a sábado, obriga apenas a que se leve uma toalha e almofadas. Devidamente acomodada, a refeição é entregue à porta,, e depois é só escolher o melhor local. A ementa do piquenique do Eleven (€35), para um mínimo duas pessoas, inclui os pães e as manteigas servidas no restaurante, uma seleção de queijos e enchidos e umas deliciosas pataniscas de polvo e uns bolinhos de bacalhau, a que acrescentam Salmão marinado pela equipa do restaurante <u>Eleven</u>, com ervas e salada. Numa outra elegante caixa há Tirinhas de rosbife com molho tártaro e, para sobremesa, uma Tarte Tatin com "creme anglaise". Para acompanhar a refeição, a escolha da bebida é feita entre uma garrafa de vinho Pedro & Inês, branco ou tinto.

Jardim Amália Rodrigues, Rua Marquês de Fronteira, Lisboa. Tel. 213862211



Vasco Célio

Companhia das Culturas

No piquenique servem-se exclusivamente produtos da quinta e da época, como frutas do pomar, legumes da horta, como as beldroegas, os queijos de cabra e ovelha, os fumados de porco do montado, e as conservas do peixe entre Isla Cristina e Faro, no sal ou fumados. Pode ser saboreado debaixo dos sobreiros ou das alfarrobeiras da Companhia das Culturas, com sumo de laranja, cenoura ou beterraba. A partir de €38.

Fazenda S. Bartolomeu, Castro Marim. Tel. 281957062

Cavalariça

A partir de agosto, há "Beach Baskets" para os veraneantes levarem para a praia. Lá dentro vai pão caseiro, feito na Cavalariça e um ex-libris, saladas, compotas, carnes frias também feitas no restaurante, biscoitos caseiros, viennoiserie caseira, sobremesas, fruta, sumos e cocktails também feitos no restaurante <u>Cavalariça</u>. Preços sob consulta.

Rua do Secador, 9, Comporta. Tel. 930451879



São Lourenço do Barrocal

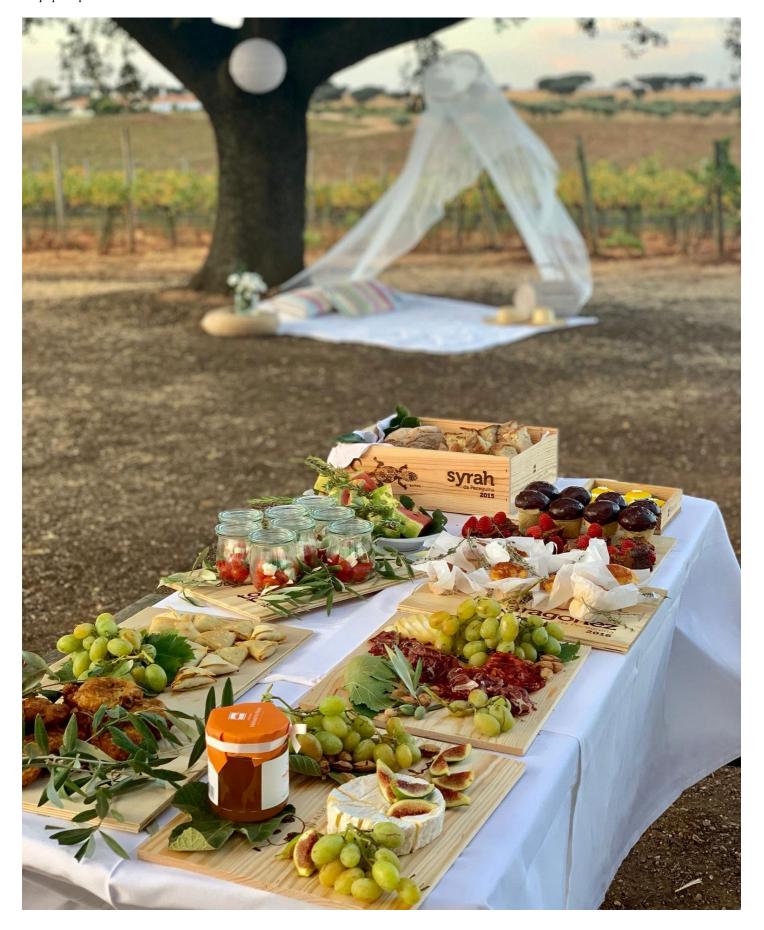
O piquenique é totalmente personalizável e é servido numa cesta, ou, em alternativa o hotel pode instalar tudo numa área próxima do prado. Leva pão alentejano, enchidos de porco preto, queijos regionais e frutos secos, Boleima de maçã e canela e pode ainda optar por Perdiz de escabeche, Rosbife em bolo do caco, tudo acompanhado com champanhe, espumante, vinhos e cerveja Barrocal. No São Lourenço do Barrocal há opções vegetarianas, sem glúten ou sem lactose. Todo o *packaging* de acondicionamento é *eco-friendly*. A partir de €50.

São Lourenço do Barrocal, Tel. 266247140

Ventozelo Hotel & Quinta

Numa propriedade com 400 hectares, os piqueniques podem ser nos diferentes recantos da quinta, debaixo de uma oliveira, na Pérgola do Laranjal, no Miradouro ou no Olival. Levam frutos secos, Pão de espelta, patê de fígado, seleção de queijos, sopa seca de bacalhau com grão e carnes assadas. Mais ligeiras são as merendas, com sandes, bola da corte e fruta, acompanhadas com os vinhos da Ventozelo Hotel & Quinta, e embrulhadas em alcofas de junco. A partir de €29.

São João da Pesqueira, Ervedosa do Douro. Tel. 254249670



Herdade da Malhadinha Nova

O piquenique pode ser em qualquer ponto da herdade com 450 hectares, à sombra do olival ou no meio das vinhas. A equipa da herdade monta tudo, com chapéus, dosséis, almofadas, mantas, vinho, sumos, frutas frescas e Gaspacho de tomate grelhado, Salada de bacalhau, Espetadas de melão e camarão, Rosbife de vaca alentejana

com aipo, maçã verde e amêndoas da Herdade da Malhadinha Nova. A partir de €45

Albernoa. Tel. 284965432



1982 BAR

No jardim da <u>Churchill's</u>, em Vila Nova de Gaia, as caixas de piquenique, feitas a partir das tradicionais caixas de vinho do Porto são preparadas para quatro pessoas. O espaço no jardim está marcado com mesas e guardasóis, distanciados, e nas caixas vão queijos da Marinhas e da Quinta da Rigueira, pão de massa lêveda e trufas energéticas do Berry, as compotas da Meia Dúzia ou os frutos secos da Nuts Original. Há opção vegetariana. A partir de €18,75.

Rua da Fonte Nova, 5, Vila Nova de Gaia. Tel. 223703641

Sabores da Quinta

Os piqueniques foram pensados para servir de complemento às novas medidas de distanciamento. A refeição é preparada pelo restaurante Sabores da Quinta e levada até à Quinta das Vessadas, propriedade da família há mais de 50 anos. Na cesta estão figado de cebolada, salada de feijão frade, rissóis, bolinhos de bacalhau, vinho verde e outros petiscos típicos do Minho. Os piqueniques podem realizar-se de terça a domingo ao almoço, ou lanche, até ao mês de Outubro. A Quinta das Vessadas, com cerca de 10 hectares de vinha, fica próxima de um

pequeno rio e tem entre vinhas algum cultivo e animais, como galinhas e patos. A partir de €25.

Celorico de Basto. Tel. 965041113

Este artigo foi originalmente publicado na edição do Expresso de dia 11 de julho de 2020.

Acompanhe o Boa Cama Boa Mesa no Facebook, no Instagram e no Twitter!



15 JULHO 2020

PESQUISE O PRÓXIMO DESTINO

0

SUGESTÕES MAIS VISTAS



Mergulhar no Centro: 26 praias fluviais com Bandeira Azul para um verão em segurança



Novo parque aquático reforça oferta de verão de resort na Nazaré



Avenida Marginal, uma rota de descoberta entre Carcavelos e Cascais



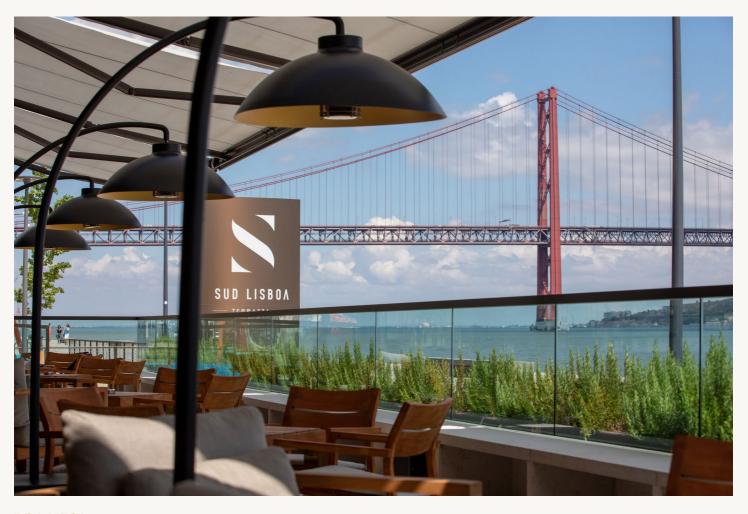
Rio acima à descoberta das praias do Tejo, do Seixal ao Alamal

RELACIONADOS



BOA MESA

Com restaurante pop up, Pedro Lemos regressa ao Douro para cozinhar o melhor da região



BOA MESA

SUD Lisboa: três anos de glamour a ver o Tejo passar



BOA CAMA

Refeições eco-friendly e experiências gastronómicas nos quartos são novidades de verão em resort Algarvio



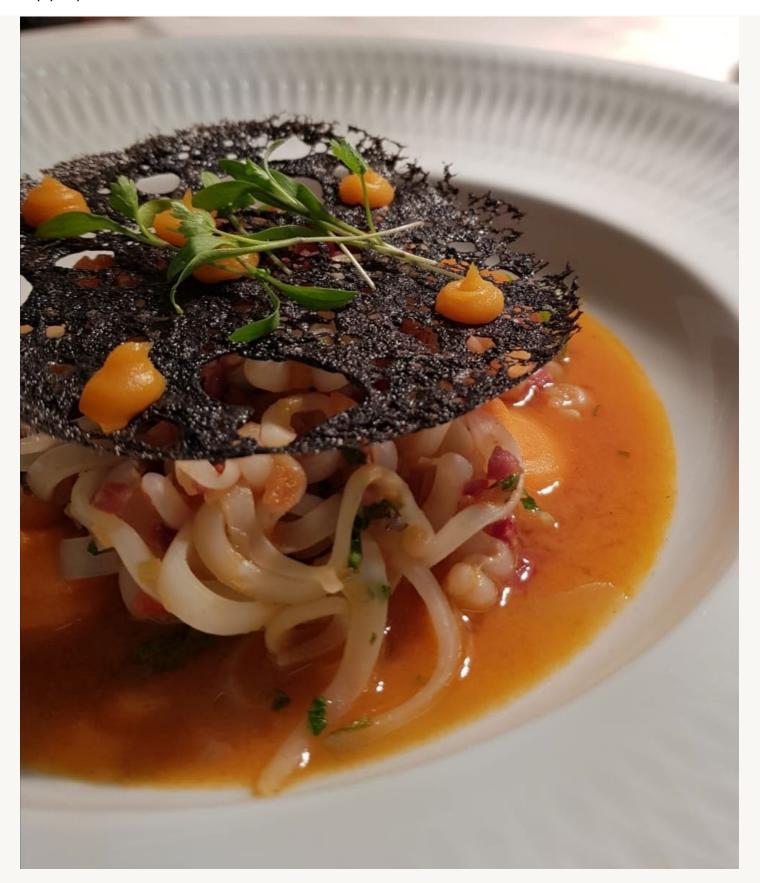
TAKE-AWAY

Esporão: Slowliving do Alentejo chega agora a casa dos portuenses



BOA MESA

Verão em Cascais: O culto do peixe e do marisco com o mar no horizonte



RECEITAS

Chef em Casa: Caldeirada de lulas por Angélica Salvador do IN Diferente

TAMBÉM VAI GOSTAR



BOA MESA

Vai ser um Zunzum! Marlene Vieira está de regresso



BOA VIDA Cinco Reis: Conheça a nova praia fluvial de Beja



BOA VIDA

Estações náuticas: Portugal aposta em novo produto turístico



BOA MESA
Contradição, um novo restaurante à conquista do Castelo de Bragança



BOA VIDA

Verão no Algarve: Descobrir Sagres em oito etapas obrigatórias



BOA VIDA

Há centenas de gárgulas e grafitos para descobrir no Mosteiro da Batalha



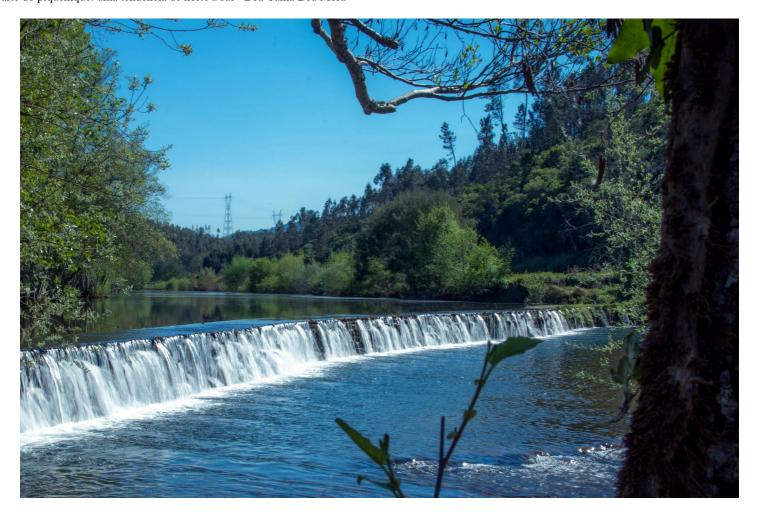
RECEITAS

Chef em Casa: Risotto de Camarão salteado à Algarvia por Vítor Moreira do The Lake Spa Resort



BOA VIDA

Verão em Cascais: Viver a natureza entre o mar e a serra



BOA VIDA

Região Centro: oito praias fluviais que tem mesmo de conhecer este verão



BOA VIDA

Boa Cama Boa Mesa na SIC Notícias: Na Madeira, entre a Ponta do Sol e Porto Moniz



BOA CAMA

Desconfinar no Interior: isolamento, tranquilidade e requinte



BOA MESA

Brunch, bar aberto e DJ: São assim os sábados no rooftop do Lift

JÁ DISPONÍVEL NAS BANCAS

LOJA EXPRESSO



BOA CAMA BOA MESA

2020

14.9€

COMPRAR



BOA CAMA

BOA MESA

RECEITAS

TAKE-AWAY

BOA VIDA

NA SIC NOTÍCIAS

LOJA

!

11

LEI DA TRANSPARÊNCIA

- . CÓDIGO DE CONDUTA
 - . CONTACTOS
 - . ASSINAR
 - . PUBLICIDADE
- . TERMOS DE UTILIZAÇÃO
- . FICHA TÉCNICA DO EXPRESSO
 - . POLÍTICA DE COOKIES
 - . POLÍTICA DE PRIVACIDADE

© BOA CAMA BOA MESA IMPRESA PUBLISHING S.A.



www.impresa.pt

SITES DO GRUPO IMPRESA

SIC

SIC Internacional

SIC Notícias

SIC Radical

SIC Mulher

SIC K

SIC Caras

SIC Esperança

Fama Show

Expresso

Blitz.

Boa Cama Boa Mesa

Tribuna

Volante SIC

GMTS

InfoPortugal

Olhares

Impresa Novas Soluções de Media

Gesco

SIC International Distribution





IMPRESA © Todos os direitos reservados

Apresentação do Grupo . Contactos Investor Relations

. Responsabilidade SocialLei da Transparência

. Sobre o Nónio