



Por  **Iberdrola** Soluções de energia verde Saiba Mais

PUBLICIDADE

BOA CAMA BOA MESA

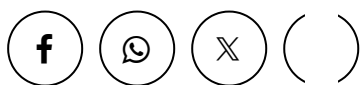
De Chaves a Faro, conheça 20 restaurantes de paragem obrigatória ao longo da Estrada Nacional 2

**SUBSCREVER O EXPRESSO
É OUTRO NÍVEL**



Casa de Souto Velho Humberto Mouco / Tabernas do Alto Tâmega

A maior estrada do país está a celebrar 80 anos. Transformada em atração turística, são cada vez mais os que, a pé, de bicicleta, mota, automóvel ou autocaravana, percorrem os 738,5 km desta via que liga Chaves a Faro. Em tempo de festa sugere-se uma “viagem pelos sabores e tradições de Portugal” em 20 restaurantes, ao longo da EN2, recomendados pelo Guia Boa Cama Boa Mesa 2025



**SUBSCREVER O EXPRESSO
É OUTRO NÍVEL**

22 OUTUBRO 2025 11:17

**BCBM**

A Estrada Nacional 2, também referida como EN2 ou N2, atravessa Portugal de norte a sul e é considerada a estrada de maior extensão do país. Com início em Chaves, no km 0, e final em Faro, no km 738,5, atravessa 11 distritos (Vila Real, Viseu, Coimbra, Leiria, Castelo Branco, Santarém, Portalegre, Évora, Setúbal, Beja e Faro) e 29 concelhos.

Foi em 1945, que esta via foi classificada como Estrada Nacional n.º 2, através do Decreto-Lei n.º 34/593, de 11 de maio. Sexta-feira, dia 24 de outubro, é inaugurada a nova “Rotunda EN2”, que faz parte da nova ligação entre a Estrada Nacional 2 (Rua do Alportel) e a futura 3ª Circular de Faro.

Em tempo de festa sugere-se paragem em 20 restaurantes, ao longo da EN2, recomendados pelo Guia Boa Cama Boa Mesa 2025. “A gastronomia ao longo da Estrada Nacional 2 (N2) é uma verdadeira viagem pelos sabores e tradições de Portugal”, garante a [Associação de Municípios da Rota da Estrada Nacional 2](#).

**SUBSCREVER O EXPRESSO
É OUTRO NÍVEL**



Km 0 da Estrada Nacional 2, em Chaves AMREN2

CARVALHO (CHAVES)

É genuíno o sorriso de Ilda Lobo, a cozinheira deste espaço, quando visita a sala para cumprimentar os clientes. O segredo deste sucesso passa pela produção própria dos enchidos, que magistralmente confecciona, seja a “Alheira à moda da casa”, com grelos, que abre a refeição, seja o incontornável “Arroz de fumeiro” ou o sempre succulento “Naco de vitela no borralho”. Para tornar a experiência mais completa, opte pelo Menu Gentes do Tâmega. Com capacidade para 200 lugares, o restaurante Carvalho localiza-se a cerca de 1 km da rotunda que marca o início da Estrada Nacional 2 (EN2). Encerra domingo ao jantar e à segunda-feira. Preço médio: €40.

Alameda de Tabolado, Largo das Caldas, Chaves. Tel. 276321727

CASA DE SOUTO VELHO (CHAVES)

Ainda antes de chegar a Vidago, um pequeno desvio de 1 km a partir da EN2 conduz até à Casa de Souto Velho. A sustentabilidade é aqui uma premissa natural e serve-se em carnes, legumes, enchidos e vinho de produção própria. Os anos a trabalhar a terra deram a Eufrásia e Osvaldo a experiência na arte de bem servir, sempre ao sabor das estações. “Açorda de costelinha”, “Galo estufado com cogumelos selvagens” e “Arroz de fumeiro” são incontornáveis, mas motivo de romaria nos dias

**SUBSCREVER O EXPRESSO
É OUTRO NÍVEL**



Tripas aos molhos na Casa de Pasto Chaxoila, em Vila Real **Andre C. Macedo**

CASA DE PASTO CHAXOILA (VILA REAL)

À beira da EN2, a Casa de Pasto Chaxoila é uma referência em Vila Real, berço das “Tripas aos molhos”, emblema local e motivo de romaria. Foi fundada em 1947, por Maria Fernanda Viana Brito, criadora das “tripas” e que incluiu também na ementa o “Joelho da porca”, prato com história própria servido em dias fixos ou por encomenda. Para visitas recorrentes, conte sempre com outras propostas, como o notório “Arroz caldoso de costelinhas”. Aproveite a esplanada, aconchegante todo o ano, e não saia sem provar as famosas “Crista de galo” ou o “Pito calondro”, os doces da cidade. Preço médio: €30.

EN2, Borralha, Vila Real. Tel. 259322654

CASTAS E PRATOS (PESO DA RÉGUA)

É a grande referência gastronómica de Peso da Régua este restaurante localizado num antigo armazém da estação de caminhos de ferro.

Aposta no vinho, com mais de 700 referências, e sugere, na nova ementa,

**SUBSCREVER O EXPRESSO
É OUTRO NÍVEL**

área de garrafeira e provas. Preço médio: €40.

Rua José Vasques Osório, Peso da Régua. Tel. 254323290

TÍPICO DO MEZIO (CASTRO DAIRE)

Na EN2, antes de chegar a Castro Daire, à mesa deste restaurante rapidamente chega o pão caseiro, ainda quente e estaladiço. Mas é o “Arroz de feijão com salpicão” que faz salivar a maioria dos comensais que param à beira da estrada, no topo da serra de Montemuro, para saborear tradições locais. Bons ares envolvem o restaurante Típico do Mezio, espaço simples, gerido pela associação etnográfica, em que as hortas alimentam também outras propostas, como o “Caldo regional” a saber a campo. Cabrito, borrego e vitela, confecionados no forno, são alternativas. Na loja contígua há trabalhos em linho e lã, mel, chás e licor de carqueja. Preço médio: €25.

EN2, 25, Mezio, Castro Daire. Tel. 254689265

**SUBSCREVER O EXPRESSO
É OUTRO NÍVEL**



Cabrito no restaurante Santa Luzia Restaurante Santa Luzia

SANTA LUZIA (VISEU)

Em ambiente moderno, espaçoso e confortável, um serviço diligente

**SUBSCREVER O EXPRESSO
É OUTRO NÍVEL**

Idílio António, que trabalha na casa, agora sua, há 40 anos, comanda o serviço. Preço médio: €35.

EN2, Campo, Viseu. Tel. 232459325.

3 PIPOS (TONDELA)

Ícone regional com mais de três décadas, o restaurante 3 Pipsos, em Tonda, a escassa distância da EN2, acumula clássicos apresentados em capítulo próprio. A mesa quer-se farta e a premissa é assinalada por entradas como a “Provadura do fumeiro”. “Malandrinho de bacalhau”, “Bacalhau à 3 Pipsos”, “Arroz de costelas em vinha-d’alhos”, “Cabrito assado” ou “Vitela de Lafões” chegam generosos em sabor e quantidade. Reserve espaço para sobremesas regionais como o “Pudim de Queijo da Serra” ou o “Molinho do Caramulo”, elaborado com castanhas e mel. Preço médio: €40.

Rua de Santo Amaro, 966, Tonda, Tondela. Tel. 232816851



Casa dos Frangos – As Medas

AS MEDAS (VILA NOVA DE POIARES)

Um pequeno desvio liga a EN2 em Vila Nova de Poiares à também

**SUBSCREVER O EXPRESSO
É OUTRO NÍVEL**

Modernizou-se e apresenta, além de uma composta garrafeira, outras especialidades que motivam a visita, tendo já deixado de ser “apenas” uma casa de frangos. A “Canja de galinha” é irrepreensível, a “Chanfana” serve-se segundo a receita original e a “Cabidela” é motivo de romaria. Preço médio: €30.

EN17, Medas. Tel. 239421253.

A ESTRELA DA MÓ (VILA NOVA DE POIARES)

Vizinho do restaurante As Medas, todas as estações há uma novidade no A Estrela da Mó, normalmente baseada no receituário tradicional, resultado da criatividade de Estrela, a cozinheira que dá nome à casa. O “Bacalhau à Estrela da Mó” é já um clássico, assim como o “Frango à Armandito” e o “Naco na telha”, acompanhado de migas e batatas vulcão. Imbatível na preparação da “Chanfana”, aposta na simpatia da equipa de sala, mesmo nos dias de maior movimento. Fique atento às sugestões do dia e aos jantares vínicos. Preço médio: €30.

EN17, São Miguel de Poiares. Tel. 239428374

TABERNA DO FERRADOR (PEDRÓGÃO GRANDE)

Atravessada pela Estrada Nacional 2, Pedrógão Grande, guarda um restaurante que merece paragem. Prove as azeitonas e o pão rústico de Vila Facaia enquanto aprecia a ementa onde a carne é estrela. Na Taberna do Ferrador destacam-se os pratos de porco preto, das plumas, aos lombinhos, secretos ou bochechas, e as saborosas lágrimas, acompanhados de batatas fritas e migas de couve com broa. Nas especialidades, há “Espetadas em pau de louro” e nos pratos regionais “Bucho recheado de Pedrógão Grande”. Experimente o “Doce da Taberna” ou o “Pudim de mel”, receitas caseiras. Preço médio: €25.

Rua da Nogueira, 8, Pedrógão Grande. Tel. 236486034

**SUBSCREVER O EXPRESSO
É OUTRO NÍVEL**



Restaurante Ponte Romana, na Sertã DR

PONTE ROMANA (SERTÃ)

A uma rua de distância da EN2, o restaurante Ponte Romana oferece localização invejável. Chegue cedo, pois a partir do meio-dia a sala já vai composta e o restaurante só aceita reservas para grupos acima de seis pessoas. Por encomenda, sugere-se o “Cabrito assado” (também servido ao domingo). Oferece sempre pratos do dia a preços justos e convidativos. O “Maranho da Sertã IGP” e o “Bucho recheado” podem ser levados para casa. Dispõe de esplanada junto à ribeira da Sertã e no inverno sugere-se que opte pela sala mais reservada, instalada no antigo palheiro, ainda coberto de xisto. No final da refeição passeie pela Alameda da Carvalha. Preço médio: €20.

Rua da Ponte Romana, 4, Sertã. Tel. 274601256

PONTE VELHA (SERTÃ)

Este espaço de ambiente e serviço clássicos é uma referência sertanense. Conte com uma ementa repleta de pratos típicos da região, como o

**SUBSCREVER O EXPRESSO
É OUTRO NÍVEL**

na EN2. Preço médio: €30.

Rua do Convento, Sertã. Tel. 274600160



Casa Chef Victor Felisberto

CASA CHEF VICTOR FELISBERTO (ABRANTES)

Passagem rápida da EN2 para a EN3, entre Alferrarede e Abrantes, e o mapa convida a conhecer as receitas servidas em assadeiras de barro, que são um dos emblemas desta casa de bem comer. É disso exemplo o “Assado misto”, composto por naco de vitela e cachaço de porco alentejano, dose generosa de sabor temperado com rigor. Em nome do Ribatejo, na Casa Chef Victor Felisberto serve-se a “Perdiz à moda de Alferrarede”. A viagem pela região prossegue com a carta de vinhos. Ponha um ponto final na refeição com “O’ arroz-doce”. Preço médio: €45.

Rua Francisco Ferreira da Mata, 99, Abrantes. Tel. 931737898

MONTES DE ARGILA (PONTE DE SOR)

Com nova gerência e nova liderança na cozinha, o restaurante nas margens da albufeira de Montargil mantém o ambiente e os clássicos da ementa, como os “Ovos rotos” ou o “Pastel de borrego em massa tenra”.

**SUBSCREVER O EXPRESSO
É OUTRO NÍVEL**



A Tasca do Gigante DR

A TASCA DO GIGANTE (MORA)

Partilhar é a ação acertada nesta casa familiar, onde Ênio Ezequiel faz as honras. Já a sogra, D. Otília, é a cozinheira de mão-cheia das mais saborosas composições gastronómicas, que prometem uma viagem feliz pelo Alentejo. Ninguém fica indiferente às estaladiças “Pataniscas de polvo”, clássico irrepreensível. Vale a viagem pela “Alhada de cação” e a “Perdiz de escabeche”, em doses generosas, atributo repetível a cada prato. A garrafeira, com referências de renome, compõe o ramalhete da oferta d’ A Tasca do Gigante, em Mora, vila alentejana atravessada pela EN2. Atenção, o restaurante não dispõe de Multibanco. Preço médio: €25.

Rua do Cabeção, 12, Mora. Tel. 266403035

AFONSO (MORA)

Pratos de caça, em especial a perdiz e o pombo “à Dona Bia” são os clássicos mais pedidos nesta casa. fundada por Afonso Mendes em 1954.

**SUBSCREVER O EXPRESSO
É OUTRO NÍVEL**

montra de vinhos do Alentejo. Preço médio: €30.

Rua de Pavia, 1, Mora. Tel. 266403166



Poda

PODA (MONTEMOR-O-NOVO)

Aproveita-se a passagem da Estrada Nacional 2 pelo centro de Montemor-o-Novo para encontrar um restaurante, onde culinária típica regional marca pontos. Da “Sopa de mogango”(nome dado à abóbora), à “Carne do alguidar com migas da época”, a sazonalidade é premissa da cozinha de João Narigueta, com produtos locais como a cebola roxa de Montemor, a carne de vaca e o borrego, resultado da parceria com produtores do concelho, em nome da sustentabilidade social e económica. Na carta de vinhos do restaurante Poda, a primazia é dada aos vinhos do concelho e do Alentejo. Termine com a “Encharcada”, típica de Montemor-o-Novo. Preço médio: €30.

Rua Sacadura Cabral, 25, Montemor-o-Novo. Tel. 266896317

**SUBSCREVER O EXPRESSO
É OUTRO NÍVEL**

tintos do Alentejo, sem lugar reservado a outros estilos vînicos, porque a comida alentejana “pede” a bênção “séria” de Baco. O restaurante Manuel Azinheirinha localiza-se em Santiago do Escoural, em plena Estrada Nacional 2.

EN2 (Rua Doutor Magalhães de Lima, 81), Santiago do Escoural, Tel. 266857504

CASA DO ALENTEJO (CASTRO VERDE)

Já no distrito de Beja, a EN2 contorna a vila de Castro Verde, onde se localiza o restaurante Casa do Alentejo. É uma casa familiar em que o proprietário tem experiência na restauração e detém outros estabelecimentos na região. Da cozinha experiente saem especialidades regionais como as “Migas de espargos com carne de alguidar” e diversas sopas, como a de tomate ou a de cação. Pontualmente surgem na ementa pratos sazonais, como os “Ovos com silarcas” ou espargos. Os grelhados de porco preto são muito populares entre os comensais, que frequentam a casa pintada em tons de azul e vermelho, que sobressai logo à chegada a Castro Verde. Preço médio: €25.

Largo da Feira, Castro Verde. Tel. 286327132



**SUBSCREVER O EXPRESSO
É OUTRO NÍVEL**

pelas Lendas Algarvias. Foram seis meses de pesquisa para escolher lendas, definir o *storytelling* e os ingredientes que melhor se encaixassem nas histórias. “Queria ter algo que fizesse sentido”, comenta o *chef* a propósito do criativo menu, que ‘olha’ para o Algarve de outra forma. Na Lenda da Moura Encantada das Muralhas celebra-se o polvo regional. Desfaça o crocante, feito de ovas, que ajuda a quebrar uma maldição. A desconstrução da “Raia alhada” acontece na Lenda da Floripes, e depois vem o búzio introduzir a Lenda da Praia da Rocha: como o coração de uma sereia oscilava entre um pescador e um serrano, uniu-se o mar e a terra num xerém de mexilhão com coentros, espuma de citrinos e uma falsa areia de algas e pão. Realce para o duplo momento da Lenda dos Figos da Lavadeira. A fechar, a bela alusão à Lenda das Amendoeiras, plantadas para que uma amada se lembrasse dos saudosos campos cheios de neve da sua terra: preparado com iogurte, chocolate branco e amêndoa, granizado de Amarguinha e uma árvore de alfarroba com açúcar. Reserve antes de ir. Só serve jantares de quinta a segunda-feira, e ao almoço de domingo. Preço médio: €90.

Rua da Polícia de Segurança Pública, 10, Faro. Tel. 289824831

SUBSCREVER O EXPRESSO
É OUTRO NÍVEL



**SUBSCREVER O EXPRESSO
É OUTRO NÍVEL**

RELACIONADOS

Do fumeiro às rabanadas, este restaurante é paragem obrigatória em Chaves

"Onde há tripas, há coração": uma paragem na casa de pasto mais famosa de Vila Real

"Uma viagem pelas lendas algarvias": Restaurante Alameda é Garfo de Prata no Guia Boa Cama Boa Mesa 2025



Tem dúvidas, sugestões ou críticas? Envie-me um e-mail:

bcbm@impresa.pt

**SUBSCREVER O EXPRESSO
É OUTRO NÍVEL**

ÚLTIMAS NOTÍCIAS

Nick Cave
and the

Portugal
eleito o

Ministério
Público

José
Condessa

SUBSCREVER O EXPRESSO
É OUTRO NÍVEL

God (Live
God)'

Travel
Awards

e
Proteção
Civil

falo do
coração”

Subscreva e tenha acesso ilimitado ao The New York Times e à SIC Notícias

SUBSCREVER

JÁ É SUBSCRITOR?

[Faça login e junte-se ao debate](#)

INSERIR CÓDIGO

COMPROU O EXPRESSO?

Insira o código presente na Revista E para se juntar ao debate

SUBSCREVER O EXPRESSO
É OUTRO NÍVEL

Newsletters

Receba as newsletters do Expresso

Subscrever

+ Boa Cama Boa Mesa

BOA CAMA BOA MESA

Portugal eleito o “Melhor Destino da Europa” em 2025 na gala europeia dos World Travel Awards

Há 31 minutos BCBM



BOA CAMA BOA MESA

Celebrar os sabores do borrego em Celorico da Beira, a “Capital do Queijo da Serra da Estrela”

Há uma hora BCBM



O HOMEM QUE COMIA TUDO

O “segredo” na culinária é uma treta? O



SUBSCREVER O EXPRESSO
É OUTRO NÍVEL

BOA CAMA BOA MESA

“Mesa do Dr. Balsemão”, no restaurante Pabe, vai ser transformada em espaço de homenagem ao fundador do Expresso

Fernando Brandão e SIC Notícias



+ Exclusivos

CULTURAS

José Condessa em Nova Iorque: “O meu algoritmo sobe quando falo do coração”

Há 46 minutos João Miguel Salvador

DESCODIFICADOR

O que acontecerá com a Loja do Gato Preto? Problemas financeiros levaram os donos a pedir ajuda aos credores

Há uma hora Isabel Vicente

BLITZ

Todos os concertos marcados para 2025 em Portugal

09:25 BLITZ

**SUBSCREVER O EXPRESSO
É OUTRO NÍVEL**

+ **Vistas**

1 FRANCISCO PINTO BALSEMÃO (1937-2025)
Carta dos filhos de Balsemão aos trabalhadores da Impresa

2 OPINIÃO
Sim, Sr. Passos Coelho, somos estrangeiros na nossa terra

3 JUSTIÇA

SUBSCREVER O EXPRESSO
É OUTRO NÍVEL

“Venho do zero, no dia em que criei a empresa não tinha dinheiro para pagar o almoço à minha namorada”: como cresceram os sapateiros da AMF

5**DEIXAR O MUNDO MELHOR**

Francisco Pinto Balsemão (1937-2025): “Não me apetece morrer, mas estou consciente de que o meu comboio está a chegar à estação. Estou preparado para isso”

6**EUA**

O salão de baile da Casa Branca já está a ser construído e, ao contrário do que prometia Trump, há demolições em curso

7**FRANÇA**

Louvre garante que vitrinas que guardavam as joias roubadas eram “um avanço considerável em termos de segurança”

8**ESTA SEMANA**

Ricardo Costa: “Nos últimos anos Pinto Balsemão, quando lhe perguntavam o que fazia, dizia a rir-se: ‘Agora apresento-me como podcaster’”

+ Vistas**1****MUNDO**

Chef brasileiro recusa convite para cozinhar para príncipe William devido a exigência de menu exclusivamente vegan

**SUBSCREVER O EXPRESSO
É OUTRO NÍVEL**

Identificado filho de 14 anos por suspeita da morte de vereadora de Vagos

3

PAÍS

Identificado filho de 14 anos por suspeita da morte de vereadora de Vagos

4

GERAÇÃO 90

Pe. Pedro Rosa Sousa: “Hoje em dia é o 8 ou o 80. Sou padre, mas não estou num convento em clausura como jovens da minha idade. Tenho uma vida, desloco-me, eles estão lá todo o dia, a semana, o ano”

5

PAÍS

Morreu Francisco Pinto Balsemão, fundador da SIC e do Expresso

6

PAÍS

Identificado filho de 14 anos por suspeita da morte de vereadora de Vagos

7

CURTAS

Catarina Furtado ia despedir-se da SIC para estudar em Inglaterra: esta foi a resposta de Balsemão

8

PAÍS

Filho menor terá simulado assalto após disparar contra vereadora com arma do pai

**SUBSCREVER O EXPRESSO
É OUTRO NÍVEL**