Palhinhas Gold

Bem localizado, numa rua estreitinha do centro de Rio Maior, tem uma sala aconchegante, uma cozinha com bons produtos e culinária competente, uma relação equilibrada entre a qualidade e o preço, e um serviço simpático, justificando amplamente o prestígio de que goza na cidade e na região.

Quando tomou posse do restaurante, em 2008, o atual proprietário queria que fosse «bonito e acolhedor». Além de mudar o mobiliário, acrescentou alguns pratos de confeção mais elaborada aos tradicionais, e assim se mantém o restaurante, prestigiado na cidade e não só. Fica no primeiro piso de um prédio antigo, com acesso por uma escada de madeira: sala única, sobre o comprido, com teto de madeira, mesas escuras e caminhos de mesa brancos (toalha no fim de semana), cadeiras almofadadas muito confortáveis, iluminação suave regulada por dois lustres, balcão de serviço ao fundo, separando a cozinha, e ambiente informal, com inegável charme.

A base da cozinha é tradicional portuguesa, com apresentação cuidada e, por vezes, um toque de contemporaneidade. Ementa extensa e diversificada, com propostas tão sugestivas como estas: nas entradas, ovos mexidos com farinheira em taça folhada, seleção de cinco cogumelos frescos e filete de cavala fumado na hora sobre broa de milho; nos pratos de peixe, bacalhau assado no forno com crosta de broa e azeitonas, polvo à lagareiro e rolinhos de linguado recheados com camarão e acompanhamento de *risotto* com molho de crustáceos; nos pratos de carne, caril de frango e camarão, folhado recheado com lombinho de porco e pasta de enchidos e bifes da vazia com vários molhos. Boa doçaria, de que são exemplos o bolo de chocolate crocante, o manjar do abade (tipo toucinho do céu mais suave) e *panacotta* de chocolate branco e maracujá. Garrafeira dividida entre Tejo e Alentejo e apontamentos de outras regiões, a preços moderados. Serviço eficiente e simpático.

Prato emblemático

O bacalhau assado no forno com crosta de broa e azeitonas é apenas lombo, que se abre em lascas, de textura e sabor muito agradáveis, sob o manto da crosta, e é acompanhado com batatas a murro e grelos salteados.

Restaurante Contemporâneo
Morada Travessa do Palhinhas, 5, 2040-250 Rio Maior **Telefone** 243 241 247 e 967 925 837 ***Website*** www.palhinhasgold.pt ***E-mail*** reservas@palhinhasgold.pt **GPS** 39°20'8,53"N 8°56'13,36"W **Meios de pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h-14h30; 19h-22h30 **Dia(s) de encerramento** Domingo ao jantar e segunda-feira **Capacidade** 55 pessoas **Estacionamento** Na via pública **Preço médio** €15 **Fumadores e não fumadores** • **Rede *wi-fi* disponível**







