



ALMALUSA  
COMPORTA

# COM POR TA

ROTEIRO GASTRONÓMICO

Entre os séculos I e V, Tróia contou com uma das mais importantes indústrias de peixe do Império Romano. Na fábrica de Tróia, trabalhava-se a sardinha e preparava-se o garum, um molho de peixe fermentado que ainda hoje se encontra em restaurantes. Nas **Ruínas Romanas de Tróia**, chegaram a ser processadas 700 toneladas de peixe com 300 toneladas de sal.

Na Comporta, a pesca deu lugar à agricultura com o **cultivo do arroz**, um dos cartões-de-visita da região. Subsistem hoje 1100 hectares que produzem anualmente 7000 toneladas de arroz. As plantações de batata-doce, brócolos, cenoura, pimentos, tomates, entre outros, têm vindo a ganhar destaque, sendo que já se produzem anualmente mais de 50 000 toneladas de vegetais.

# HIS TÓ RIA



O Library Bar & Restaurant, no hotel AlmaLusa Comporta, oferece um ambiente acolhedor e descontraído, perfeito para desfrutar de um cocktail ou saborear uma deliciosa refeição. Entre os pratos recomendados, destacam-se o arroz de carabineiro, a terrina de pato com arroz no forno e croquetes de miúdos e o Brás de bacalhau do Chef. Para terminar, a tartelette de arroz-doce e a sobremesa de chocolate com gelado de pistácio são uma verdadeira tentação - a não perder!

Aberto de outubro a maio

**Rua Pedro Nunes, n.º 6, Comporta**

**(+351) 265 098 600**

**Preço médio | €€ - €€€**

**Saber mais >>**



# LIBRARY



**LIBRARY BAR  
& RESTAURANT**

No rooftop totalmente renovado do hotel AlmaLusa Comporta, com uma vista deslumbrante para os arrozais e pôr-do-sol, desfruta-se de boa música ao ar livre, entre sofás confortáveis, deliciosos petiscos e cocktails originais. Partilhe com amigos umas ostras do Sado, tártaros de atum ou tacos de camarão. E se gosta de experimentar coisas novas, refresque-se com um dos cocktails da casa: o Hazelnut Haze (com café e baunilha) ou um Sunset Smash (com sabor a lima, morango e manjeriço). De quinta a sábado, desfrute dos DJ sets e esteja atento às festas temáticas que vão marcando o Verão.

Aberto de maio a outubro

**Rua Pedro Nunes, n.º 6, Comporta**

(+351) 265 098 600

Preço médio | €€ - €€€

**Saber mais >>**



# RO OF TOP



**THE ROOFTOP BAR  
& RESTAURANT**

O restaurante “A Escola”, em Alcácer do Sal, ocupa o edifício de uma antiga escola primária, em que carteiras e quadros negros foram incorporados na decoração do espaço. Com uma garrafeira invejável, trabalha os produtos do Sado, transformando-os como manda a tradição. Não deixe de provar a empada de coelho bravo ou a perdiz na púcara.

**Cachopos, EN253**

**(+351) 265 612 816**

**Preço médio | €€ - €€€**

**Saber mais >>**



# ES CO LA



**A ESCOLA**

Num espaço que já foi em tempos uma cavalaria, reside agora um restaurante moderno e invulgar. Os pratos são confeccionados com produtos locais e ingredientes frescos e de estação. Não deixe de provar um dos clássicos da casa: os croquetes de cachaço de porco alentejano.

**Rua do Secador n.º 9, Comporta**

**(+351) 930 451 879**

**Preço médio | €€€ - €€€€**

**Saber mais >>**



# CA VAL ARI ÇA



**CAVALARIÇA**

O restaurante São João, em pleno coração da Comporta, é um dos melhores espaços para provar marisco e beber um bom vinho. A carta tradicional inclui maioritariamente pratos à base de peixe e marisco – recomendamos o arroz de amêijoa (uma verdadeira tentação!). Não deixe de pedir uma sugestão de vinho ao simpático proprietário do espaço – um connoisseur que lhe fará a melhor recomendação.

**Rua 24 de Junho n.º 2, Comporta**

**(+351) 960 314 173**

**Preço médio | €€ - €€€**

**Saber mais >>**



# SÃO JOÃO



**SÃO JOÃO**

Nada como uma refeição com vista para o mar... Neste espaço acolhedor, a cozinha é feita com produtos da região, com foco no arroz e no peixe. Tem à escolha entre petiscos, saladas, peixes grelhados, sushi e pratos de tacho. Não deixe de provar o arroz de choco! No Verão, fique para um final de tarde animado, regado com cocktails, sangrias e DJ sets.

**Praia da Comporta, Grândola**

**(+351) 933 976 520**

**Preço médio | €€€**

**Saber mais >>**



C.  
CÀ  
FÉ



**COMPORTA CAFÉ**



O Comporta Flavours Wine & Food veio dar uma nova vida ao histórico restaurante “O Folha” e funciona como galeria de arte e com um terraço no topo do edifício. À mesa, peixe e marisco dominam a ementa. Prove uma das muitas opções de peixe fresco – da sardinha ao cantarilho, passando pelo filete de atum, linguado e posta de bacalhau na brasa. Os arrozos e massas não poderiam faltar na carta, com destaque para o arrozinho de lingueirão e a massinha de peixe da lota. Há ainda opções para os amantes de carne e vegetarianos.

**Rua do Comércio n.º 10, Comporta**

**(+351) 265 497 372**

**Preço médio | €€€**

**Saber mais >>**



# FLA VOU RS

**COMPORTA FLAVOURS**

A Dona Bia é um dos clássicos da Comporta que todos conhecem e onde todos param (ou querem parar, já que está sempre cheio!) para provar as especialidades à base de arroz da região: do arroz de lingueirão com camarão aos filetes de peixe galo com arroz de coentros, não faltam opções. E para os apreciadores de peixe grelhado, a carta conta com diversas opções de peixe fresco.

**Estrada Nacional n.º 261, Comporta**

**(+351) 265 497 577**

**Preço médio | €€ - €€€**

**Saber mais >>**



# DONA BIA



**DONA BIA**

No famoso restaurante Sal, na praia do Carvalho, encontrará o peixe mais fresco, um ambiente descontraído e uma vista incrível para o mar e pôr-do-sol. O peixe grelhado muda todos os dias, consoante o que de mais fresco for surgindo na lota. Peça, por isso, recomendação à equipa, que lhe dirá o que acabou de chegar do mar. Pode também optar por um dos fixos da ementa – filete de peixe-galo frito com arroz de berbigão, spaghetti de carabineiros com lagosta e o bife de atum grelhado. Há também opções para os amantes de carne e petiscos para partilhar ao longo do dia.

**Alameda da Praia do Carvalho**

**(+351) 265 490 129**

**Preço médio | €€€**

**Saber mais >>**



S  
A  
L



SAL

O Jacaré da Comporta é um restaurante sofisticado inspirado no da Baía - Brasil, adaptado ao estilo tradicional da Comporta. Enquanto o staff é brasileiro, o menu é maioritariamente italiano. A pizza Jacaré, com gorgonzola, figos e pancetta é de comer e chorar por mais. E o tiramisù da casa é a cereja no topo do bolo. Não deixe de acompanhar a refeição com um dos originais cocktails - o Jacaré selvagem mistura rum Zacapa 23, Cointreau e um toque de magia.

Rua do Secador n.º 9, Comporta

(+351) 969 457 106

Preço médio | €€ - €€€

[Saber mais >>](#)



# JACARÉ



JACARÉ DA  
COMPORTA

O Mesa é um restaurante gastrobar que fica paredes-meias com a loja “The Life Juice”, na Comporta. Este tesouro escondido é precisamente o que se quer descobrir quando se visita um novo destino. O menu inclui pratos de exceção, preparados com ingredientes frescos e locais, como as ostras do Sado, o cruudo de peixe do dia, o tártaro de novilho e os croquetes de couve flor. Para acompanhar, escolha de entre uma seleção cuidada dos melhores vinhos portugueses.

Rua das Comportas n.º 2, Comporta

(+351) 911 937 517

Preço médio | €€€

[Saber mais >>](#)



# MESA



MESA