

Ex-líbris da
restauração no
coração de

Viana



Em 1965, António Cunha abriu as portas de uma casa que se assume como uma referência da cozinha tradicional portuguesa em Viana do Castelo.



São mais de cinquenta os anos de história do Restaurante VianaMar. Ao longo das décadas, este espaço soube cativar a atenção de diferentes públicos, superando as oscilações de um mercado muito sazonal.

Curiosamente, são muitos os que ainda visitam o espaço para saborear o famoso arroz malandrinho com panados, uma receita que consta desde sempre na ementa desta casa, assim como a “Francesinha à VianaMar”, inovação que cativou desde logo a atenção de clientes de diferentes idades.

Vivendo uma das melhores fases da sua história, o Restaurante VianaMar vai ser alvo de uma ampliação de forma a conseguir dar resposta a todos aqueles que o procuram. Um espaço que no verão apresenta uma esplanada que convida a degustar os melhores sabores da cozinha de Viana do Castelo a poucos metros da praia.

Manuel Vitorino entrou nesta casa há mais de 30 anos e com Valdemar Cunha (segunda geração) dão continuidade ao trabalho encetado pelo fundador. Assente na cozinha tradicional que privilegia os produtos locais, as inovações revelam-se através do cuidado na apresentação de pratos típicos, transformando a degustação numa experiência multissensorial.

No início desta década, dá-se a introdução do marisco e do peixe fresco, “preferencialmente da nossa costa”, que saem do mar diretamente para a banca do restaurante. Assim, atualmente o arroz de tamboril com gambas, a cataplana de mariscos ou o “Bacalhau à VianaMar”, a par dos peixes frescos assados na brasa, reforçam a ementa de peixe – assim como a lampreia e o sável nas respetivas épocas. No que a carnes diz respeito, destacam-se a posta na brasa, os rojões à minhota e o arroz de sarrabulho.

A carta de vinhos é composta por referências selecionadas num segmento de vinhos nacionais de qualidade média/alta. Para completar a refeição, as sobremesas caseiras prometem deliciar todos os paladares. Para além das mais tradicionais, como as tartes de frutas, o leite creme e o arroz doce, no Restaurante VianaMar o cliente pode ser surpreendido com rabanadas fora de época, que no verão se fazem acompanhar com uma bola de gelado.

A qualidade do serviço, aliada ao ambiente descontraído e à simpatia e motivação de todos os colaboradores, tem permitido a esta casa manter-se como uma referência na cidade. “Nesta área, considero que o sucesso do negócio está muito assente nas pessoas que o integram, não só por bem receberem como pela confiança que transmitem”, sublinha Manuel Vitorino. Atenta às novas dinâmicas que o turismo revela, esta equipa assume o papel de anfitriã, expondo o que de melhor Portugal tem para oferecer, explicando as características de cada prato e primando sempre por apresentar produtos nacionais de qualidade superior.



Av. Combatentes, 201 • Tel.: 258 823 032 • 4900-563 Viana do Castelo • E-mail: vianamarrest@sapo.pt • www.restaurantevianamar.com

