



O restaurante BeiraMar é um clássico na ilha Terceira. Existe há mais de 50 anos, numa casa típica poscionada de frente para o Porto de São Mateus da Calheta, de onde saem todos os dias o peixe e mariscos frescos que chegam à mesa dos clientes do BeiraMar e do espaço que funciona como extensão deste último, o Quebramar.

O melhor peixe e marisco da Ilha Terceira está aqui

D

as lapas às cracas, passando pelo cavaco e outros moluscos que ladeiam a Ilha Terceira, nos restaurantes BeiraMar e Quebramar a garantia é de que o peixe e os mariscos servidos são sempre “os mais frescos dos Açores”. Chegam quase diretamente do mar para o prato, não estivesse o restaurante BeiraMar mesmo colado ao Porto de São Mateus, perto da cidade de Angra do Heroísmo, a capital da Ilha Terceira. O proprietário do espaço, Carlos Silva, comprou inclusivamente um barco de pesca há cerca de seis meses para servir os dois estabelecimentos que gere e fazer jus à bandeira de “um dos portos de onde sai o peixe mais fresco em toda a Europa, uma vez que é pescado e consumido no mesmo dia”.

Carlos Silva assume há dez anos a liderança dos restaurantes BeiraMar e Quebramar. O negócio foi fundado pelo pai, hoje reformado. Juntamente com a esposa, o proprietário recebeu a Portugal Inovador no seu mais antigo restaurante – o BeiraMar – para falar sobre (arriscamos dizer) o melhor local para comer peixe e mariscos na Ilha Terceira.

BEIRAMAR: O CLÁSSICO

Com a mesma morada há 50 anos, o restaurante BeiraMar situa-se numa simpática casa vestida com as cores branco e azul, à semelhança das casas típicas da região, oferecendo vistas desafogadas para o Atlântico. Foram os habitantes locais que durante décadas cultivaram a fama deste espaço que, atualmente, tem capacidade para cerca de 120 lugares. Hoje, quem não tem marcação arrisca-se a não ter mesa disponível. Isto devido também aos turistas que têm visitado a ilha com cada vez mais

afluência desde há uns anos para cá. “Chegamos a servir entre 400 a 500 pessoas por dia na época de verão”, sublinha Carlos Silva.

Aberto para almoços e jantares, com a exceção do dia em que encerra (à segunda), o BeiraMar marca a diferença pela frescura dos produtos e pelo tratamento quase familiar proporcionado pelos cerca de 20 colaboradores deste espaço. Entre eles, há quem esteja apenas dedicado ao corte do peixe.

Neste momento, Carlos Silva tem como prioridade intervir na casa com meio século de história. As obras de reabilitação destinam-se a melhorar as condições para tornar o espaço mais aprazível aos clientes, sem esbater as características tradicionais que dão charme ao restaurante.

QUEBRAMAR: A CONTINUAÇÃO

Uma viagem de carro de dois minutos separa o restaurante BeiraMar do Quebramar. Este último espaço, com capacidade para 130 lugares, foi criado para escoar a clientela que fica por vezes à porta do BeiraMar esperando ocupar uma mesa. Carlos Silva garante que todo o serviço é uma réplica do primeiro espaço, com o acrescento de que, no Quebramar, há também rodízio de carne às sextas, sábados e domingos. Aqui, o dia de descanso é a terça-feira.



Canada do Porto, São Mateus da Calheta • Tel.: 295 642 392



Rua dos Arrifes nº2 • São Mateus da Calheta • Tel.: 295 704 946