

# Uma



# familiar



O edifício que antes foi uma casa de construção naval é hoje um restaurante de referência em Vila Chã. “Estaleiro” foi o nome escolhido por Conceição e Benjamim, proprietários do restaurante, há 30 anos, quando decidiram embarcar no mundo da restauração.

Com o gosto pela cozinha, Conceição aceitou o desafio e começou a cozinhar alguns pratos tradicionais e caseiros no seu restaurante, estando sempre aberta a novas invenções de acordo com os pedidos dos clientes. “Com a habilidade e a imaginação tentamos ir ao encontro daquilo que o cliente pede”, realça.

No dia-a-dia, o Estaleiro recebe clientes de todo o tipo de proveniências para conhecerem os cozinhados tão famosos da “Tia São”. Os pratos do mar são aqueles que marcam a diferença e, por isso, o

primeiro prato a ser confeccionado neste restaurante foi Lulas Grelhadas com Batata Frita, que ainda hoje tem muita saída.

Deolinda Passos é quem se encarrega dos doces caseiros, apresentando uma panóplia de sobremesas, desde mousse de chocolate, natas do céu, gelado de café, tarte de amêndoa e a sua famosa especialidade, o folhado de frutos vermelhos.

O Estaleiro está aberto todos os dias da semana, de segunda-feira a domingo, das 12h às 15h e das 18h30 às 21h30/22h. Ao almoço, durante a semana,

além do serviço à lista, os clientes podem encontrar aqui menus diários que incluem pão, sopa, prato, bebida e café, por apenas 7€. O menu de criança é também uma opção que oferecem aos mais pequeninos, apresentando algumas variedades como “o menu de salsicha, menu de peixe, menu de hambúrguer e de bife”, que podem ser adaptados ao gosto de cada criança.

Numa vertente mais direcionada para os petiscos, pode-se ainda provar a francesinha, as moelas, o pica-pau, ou os cachorros confeccionados por Miguel, filho dos proprietários.

As tripas à moda do Porto ou feijoada à transmontana e a vitela assada são os tradicionais pratos de domingo e os mais procurados para o serviço de take-away, principalmente durante o inverno.

O restaurante proporciona também jantares de grupo e de Natal, criando menus de acordo com as escolhas de cada empresa. Por exemplo, no Natal, os pratos típicos e as sobremesas natalícias ganham vida, como a aletria, as rabanadas e o leite creme.

A “Festa Final do Verão” é uma iniciativa que já faz parte da tradição do Estaleiro, uma vez que acontece todos os anos e onde a população pode contar com porco assado no espeto, bifanas, caldo verde, papas de sarra-




bulho e muito mais. Tudo isto é ainda acompanhado por música ao vivo para animar o ambiente. Outra iniciativa é o “Jantar da Pesca”, destinado aos pescadores da região em que a ementa é, claro, o peixe fresco. Neste jantar é sempre sorteada uma cana de pesca.

As perspetivas para o futuro da Deolinda e do Miguel, agora responsáveis pela gestão do espaço, passam pelo alargamento do estabelecimento, prezando sempre por manter a qualidade mas, “sempre que possível inovar, de ano para ano”. Contudo, o mais importante é sempre “cozinhar com muito amor e dedicação”, conforme nos destaca a Tia São.



**RESTAURANTE  
ESTALEIRO**

Rua do Sol, 121  
Vila Chã - Vila do Conde  
Tel.: 229 282 903 / 933 963 261  
restaleiro.vilacha@gmail.com

 /Restaurante-Estaleiro-505023459541973

