

O melhor da tradição transmontana

o balcão se ergue em madeira e o presunto suspenso de si se orgulha – para sabermos que, aqui, são os grandes paladares transmontanos quem mais ordena. Claro está que ao leme de um projeto que tanto carinho mostra por uma das regiões mais belas de Portugal só poderíamos encontrar um transmontano de gema: neste caso, o mirandense Alberto Lopes.

E o que poderemos, afinal, experimentar na rústica companhia desta Adega e Presuntaria Transmontana? Para os apreciadores de petiscos, haverá passagens obrigatórias pelo apelo dos presuntos, queijos, cogumelos, folhados de alheira, ou tortilhas à base dos melhores produtos regionais. Já no que aos pratos principais diz respeito, importa que falemos da Posta



de Vitela Transmontana, do Polvo à Lagareiro, da Feijoada de Marisco, da Perdiz de Caça ou do Lombo de Javali. E o que seria de uma casa portuguesa sem a fiel presença das tradicionais opções de Bacalhau?

A acompanhar o que promete ser uma refeição sem pressas e para desfrutar em boa companhia, há uma carta com os melhores vinhos da Região Demarcada do Douro. E como dizer que não ao cardápio de sobremesas que se reservam para a parte final desta travessia pela tradição de Trás-os-Montes? Pois bem: na Adega e Presuntaria Transmontana há 72 variedades de sobremesas por onde escolher, havendo, como tal, um pouco para todos os gostos. Para além da fruta da época, há doces como as trouxas de ovos, os ovos com amêndoas ou a especialidade da casa: o doce de Vinho do Porto, criado por Alberto Lopes.

A ARTE DE BEM SERVIR

Quem conhece a tradição e a cultura transmontanas sabe que o lema “servir bem” é feito de dois predicados que se entrecruzam, ao serviço da arte de receber como mais ninguém faz: a quantidade e a qualidade. Dito por outras palavras, esta é uma casa que nos serve generosas doses de produtos que (exceção feita aos peixes provenientes da lota de Matosinhos) são genuinamente transmontanos e provenientes de produtores regionais que se preocupam não apenas com o rigor da tradição, mas também com o compromisso da excelência.

Mas outro aspeto que não pode ser descurado em qualquer experiência gastronómica que pretenda despertar os cinco sentidos é o ambiente que se respira, observa e toca dentro destas quatro paredes. Por outro lado, e fazendo jus a mais uma antiga tradição portuguesa, é com toda a simpatia, familiaridade, genuinidade e simplicidade que a equipa desta Adega e Presuntaria Transmontana recebe e acompanha cada um dos visitantes – sejam eles nacionais ou turistas de outros países –, assumindo-se como efetiva embaixadora de um saber-fazer que, felizmente, não se perdeu no tempo.

Dotada de um espaço interior (com capacidade para 80 pessoas) e uma esplanada que permite contemplar a tranquilidade do rio Douro ou a icónica paisagem da cidade do Porto, a Adega e Presuntaria Transmontana II assume-se também como o local ideal para quem procura uma experiência gastronómica a condizer com uma época especial. Dos casamentos aos batizados, sem esquecer as festas de aniversário, o espaço e o staff estão preparados para ajudar a criar os acontecimentos que jamais nos sairão da memória. Mas o à-vontade nas tradições transmontanas também permite que a equipa liderada por Alberto Lopes organize serviços de catering à exigência das ocasiões. Façam, pois, bom proveito e deliciem-se com o melhor daquela tradição que jamais haveremos de perder.



A Adega e Presuntaria Transmontana II é um daqueles lugares onde não se faz cerimónia. Sentamo-nos à mesa, contemplamos o genuíno ambiente de uma Região e deliciamo-nos com os paladares de uma tradição em que a quantidade e a qualidade se provam de mãos dadas.

Localizada entre a azáfama que tão bem caracteriza o cais de Vila Nova de Gaia, existe uma muito hospitaleira casa que parece imune ao passar do tempo. Falamos – anacronismos à parte – da Adega e Presuntaria Transmontana II: um espaço de restauração em cujo dia-a-dia se temperam os sabores de uma valiosa tradição gastronómica que, para além de se manter intocável há precisamente duas décadas, tem vindo a atrair um crescente volume de portugueses e estrangeiros para os maravilhosos paladares da sua casa.



O nome do local diz-nos, efetivamente, tudo. No entanto, bastaria atravessar as portas e contemplar aquele ambiente rústico – onde o granito impera sobre as paredes,



Especialidades

- Presunto
- Queijo
- Petiscos
- Polvo à Lagareiro
- Posta de Vitela à Transmontana
- Grelhado Misto
- Posta de Lombo de Javali
- Lombinhos de Porco na Grelha

Aberto
todos os dias até
às 2 da manhã

 Adega e Presuntaria Transmontana II
 Presuntaria Transmontana

Av. Diogo Leite, 80 • 4400-111 V. N. Gaia • Tel.: +351 223 758 380 • Fax: +351 223 744 022 • Tlm.: +351 919 850 229
Email: presuntariatransmontana@gmail.com • Coordenadas GPS: 41° 13' 74.81" N 8° 61' 41.02" W