



Um século de sabores, uma história de tradições

Sob a direção de Hilário Castro e com a supervisão de cozinha de Helena Delgado e Graça Castro, o Alfaia é um dos mais populares e tradicionais restaurantes do Bairro Alto. Das entradas à sobremesa, das receitas típicas à garrafeira variada, neste restaurante serve-se a boa gastronomia portuguesa e, à despedida, é garantido um “Até breve”.

No coração do Bairro Alto, há um ingrediente que tem feito das redondezas um motivo de fascínio desde 1880. Desafiando as exigências da modernidade e a concorrência de um setor em expansão, Hilário Castro usa as suas raízes minhotas para alimentarem o espírito de uma casa cuja história se confunde com a memória de Lisboa.

Surpreendendo os visitantes com pratos míticos, os irmãos assumem diariamente a tarefa de enfrentar os constrangimentos do setor, terminando cada serviço com a satisfação do dever cumprido. “Esse é o nosso desafio, dar continuidade e primazia ao que é tradicionalmente nosso”, realça Hilário Castro.

Na ementa, reinam os pratos regionais portugueses e, naturalmente, a cozinha da terra natal. Bacalhau à Minhota, Vitela Maronesa e cozidos à portuguesa são algumas das opções. Além de uma carta de vinhos invejável, há ainda sobremesas onde tradicional e moderno se harmonizam com muitas e boas opções de moscatéis. Também na decoração encontramos esse equilíbrio. Desde visitantes lusitanos a turistas estrangeiros, todos podem reservar mesa numa das salas disponíveis ou na esplanada. O atendimento é feito com dedicação e atenção.

Um encontro perfeito entre sabores e descontração é o resultado de cada re-

feição. Ponto turístico de passagem obrigatório, o Alfaia contribui assim para a vitalidade deste antigo e pitoresco bairro lisboeta. “As ruas há muito se habituaram a receber os amigos do Alfaia, que procuram o prazer dos sabores autênticos de Portugal e o calor da amizade”, explica Hilário Castro. Esta procura justifica ainda a aposta num espaço adicional, a Garrafeira Alfaia. Mais do que um sítio onde petiscar, beber e fazer provas, este é um local para “transmitir a nossa cultura, o que é Portugal”, sublinha.

O alojamento é também uma forte aposta dos proprietários do restaurante. No Lisbon Colours Apartments, o acolhimento faz-se com a mesma filosofia de proximidade e atenção. Com 30 modernos apartamentos e um serviço de hotel, esta casa pretende afirmar-se no setor como um ponto de partida para quem quer vivenciar as cores, os sabores e as sensações de Lisboa.

Quando questionado sobre o futuro, o sócio-gerente apresenta um desejo ao mesmo tempo simples e ambicioso: “queremos continuar a trabalhar para preservar a história e garantir a continuidade do projeto”. Hilário Castro pretende fazer do restaurante Alfaia uma referência para uma apetecível e inesquecível partilha de tradições e emoções, alimentando o passado e enriquecendo o futuro com os sabores autênticos de Portugal.

A century of flavors, a history of traditions

Under the guidance of Hilário Castro and the kitchen supervision of Helena Delgado and Graça Castro, Alfaia is one of the most popular and traditional restaurants in Bairro Alto. From entrées to dessert, from the typical recipes to the wide range of wines, the best of Portuguese cuisine is served here and, in the way out, customers always say “see you soon”.

In the heart of Bairro Alto, resides an ingredient that has made this neighborhood a reason for fascination since 1880. Resisting to modernity’s demands and the competition of a growing sector, Hilário Castro makes use of his Minho heritage in order to feed the spirit of a house where its history merges with the memory of Lisbon. Surprising visitors with mythical dishes, the brothers take on the daily task of facing the constraints of the business, ending each service with the satisfaction of a fulfilled duty. “This is our challenge: to give stability and preference to what is traditionally ours”, says Hilário Castro.

Regional Portuguese dishes are the core of the menu, as well the cuisine from Minho region. Minho-style Cod, Maronesa Calf (Portuguese meat from a DOP region) and Portuguese stews are some of the options available. In addition to a desirable wine list, there are also desserts where tradition and modernity are harmonized with many and good options of Muscat wines. This balance can also be found in the décor. From Portuguese visitors to foreign tourists, anyone can book a table in one of the many rooms available or by the terrace. The service is done with dedication and attention.

A perfect match between flavors and easygoingness is the outcome of every meal. A must-see for tourists, the Alfaia thus contributes to the energy of this old and charming Lisbon neighborhood. “The streets have long been accustomed to receiving

Alfaia’s friends who seek the pleasure of Portugal’s authentic flavors and the warmth of friendship”, explains to us Hilário Castro. This search also validates the taking of an additional space, the Garrafeira Alfaia. More than a place for snacks, drinks and wine tastings, this is a place to “convey our culture, what is Portugal”, he emphasizes.

Another strong bet from the restaurant’s owners is accommodation. At Lisbon Colours Apartments, the welcoming is made with the same philosophy of proximity and attention. With 30 modern apartments and a hotel service, this home wants to establish itself in the business as a starting point for anyone who wants to experience the colors, the flavors and the sensations of Lisbon.

When asked about the future, the manager gives away a simple and ambitious desire: “we want to carry on working in order to preserve the history and ensure the strength of this project”. Hilário Castro intends to make the Alfaia restaurant a reference for an appetizing and unforgettable sharing of traditions and emotions, fueling the past and enriching the future with the authentic flavors of Portugal.

ALFAIA

www.restaurantealfaia.com