



Guardian of memories and traditions

The history of the restaurant A Barca began 25 years ago, in Vila do Conde, but later circumstances led Geraldino Campos to move this concept to the parish of Barqueiros (in Barcelos). Today, the businessman shows us the renewal of this establishment, which now has the support of his offspring, namely Joana and Hugo Campos, to better defend Minho's regional cuisine.

Its current identity began to be considered in 2006, but the effective change took place in 2009. During this journey, the identity of Barca remained unchanged and, through the concept they wanted to work, they took full advantage of the space's potential and functionality. As we enter in this house, we immediately realize that, in addition to the service 'à la carte' (where the restaurant has a capacity of 164 seats), Barca also offers take-away service and has a room for events. This area is ready to receive 150 people, but our interviewees prefer to gather smaller crowds to work more comfortably with the buffet dynamics, animation and different themes. Each event can be modified to suit the client's taste, in an environment of great joy and natural light.

Therefore, the attraction of local clients and the people who come here from other neighboring regions allowed them to earn several achievements and this loyalty is reflected in the team that has been with them for several decades. "Many of our clients have been loyal for 25 years, so we have people from Póvoa de Varzim, Porto, Esposende, Barcelos, Vila do Conde and Vila Nova de Famalicão", they mention. When we travel through the diversity of flavors and seek



to know the essence of its cuisine, we understand that the restaurant started as a steakhouse and, as such, grilled food is still in high relevance.

Although the establishment is not by the sea, they also offer a variety of fresh fish daily. The food is Portuguese and typical of the Minho region, definitely, and among the main flavors we find monkfish rice with prawns, grilled veal steak, goat, veal medallions with mushrooms and, of course, chicken and the highly-acclaimed French toast ('poveira' style). Geraldino and Joana Campos also remind us that, for lunch meals, we may ask the executive menu, where we find available two meat dishes and one of fish. Moving forward, it is planned to keep the same originality and quality, not only to preserve its gastronomic identity, but also the affection and unity that so well characterize these people.

Guardião de memórias e tradições

A história do Restaurante A Barca começou a ser narrada há 25 anos, em Vila do Conde, mas as circunstâncias levaram a que, mais tarde, Geraldino Campos deslocasse o conceito para a freguesia de Barqueiros (em Barcelos). Hoje, o mentor do projeto mostra-nos a renovação dessa casa, que agora conta com o apoio dos filhos, Joana e Hugo Campos, para melhor defender o que a cozinha regional minhota tem para oferecer.

A identidade atual começou a ser pensada em 2006, mas a efetiva mudança deu-se em 2009. Claro que durante este trajeto, a identidade da Barca manteve-se intacta e, mediante o conceito que querem difundir, decidiram aproveitar ao máximo o potencial e funcionalidade do espaço. Ao entrarmos nesta casa percebemos, desde logo, que para além do serviço à carta (onde o restaurante tem capacidade para 164 lugares), a Barca também disponibiliza take-away e tem uma sala destinada para eventos. Esta divisão está preparada para receber 150 pessoas, mas os nossos interlocutores preferem reunir multidões menores para trabalhar com maior conforto as dinâmicas de buffet, animação e temáticas envolventes. Cada evento é ajustado ao gosto do cliente, num ambiente de grande alegria e com luz natural.

Por isso, a atração despertada nos clientes locais e nas pessoas que aqui chegam de outras regiões limítrofes permitiu-lhes granjear uma série de conquistas e essa fidelização reflete-se na equipa que os acompanha ao longo de várias décadas. "Muitos dos nossos clientes já estão fidelizados há 25 anos, por isso acabamos por ter pessoas da Póvoa de Varzim, Porto, Esposende, Barcelos, Vila do Conde e Vila Nova de Famalicão", enumeram. Quando viajamos na diversidade de sabores e

procuramos conhecer de perto a essência desta cozinha, compreendemos que o restaurante começou por ser uma churrascaria e, como tal, os grelhados no carvão ainda são muito procurados.

Apesar de não se encontrar à beira-mar, também colocam diariamente à disposição uma variedade de peixe fresco. A comida é portuguesa e minhota com certeza e, entre os principais sabores, encontramos o arroz de tamboril com gambas, a posta de vitela grelhada em brasa, o cabritinho, os medalhões de vitela com cogumelos e, claro, o frango e a tão aclamada rabanada à poveira. Geraldino e Joana Campos lembram-nos ainda que, nas refeições de almoço, podemos recorrer ao menu executivo, onde existem dois pratos de carne e um de peixe. Prevê-se que, daqui para a frente, os produtos mantenham a mesma originalidade e qualidade, de forma a preservar a identidade gastronómica, mas também o carinho e união que tão bem caracterizam este povo.



Rua da Estrada Nacional, 1088 • 4740-694 Barqueiros - Barcelos
Telefone: +351 253 851 290 • E-mail. geral@restauranteabarca.pt

www.restauranteabarca.pt

