

O sucesso do trabalho de uma vida

Situada na encosta do Bom Jesus, em Braga, a Abadia d'Este é um baluarte da gastronomia minhota. Estivemos em diálogo com o fundador, José Rodrigues Vieira, e com a sua descendência, que colabora neste projeto, tendo já atingido a terceira geração.

Foi com 20 anos de idade que o Sr. Vieira rumou a Moçambique e foi na cidade da Beira que iniciou o seu percurso na Hotelaria e Restauração, tendo sempre ao seu lado a mulher da sua vida, a D. Maria. Começaram com o trespasse de uma velha Pensão, Pensão Alfacinha, e deixaram como legado uma nova Alfacinha, um hotel com 100 quartos. Em 1975, de volta a Portugal, traz o coração vazio e as mãos cheias de pouco, mas a sua visão fá-lo abraçar novos projectos: O Ok. Bazar (supermercado, restaurante Snack-bar e Pastelaria), o Hotel Carandá e mais tarde O Restaurante Abadia d'Este. À custa de muito trabalho e perseverança a atividade da Abadia d'Este foi crescendo possuindo, atualmente, para além do Restaurante, oito salas privadas, de diferentes capacidades – de 20 a 200 pessoas - para a realização de eventos.

Hoje, são os filhos, Carlos, Helena e Teresa, e netos, Andreia e José, que administram o espaço. O neto José Vieira é o Chef que coordena a cozinha do restaurante. Aqui, servem-se refeições diariamente e a gastronomia que prevalece é a tradicional portuguesa, que tem no cabrito assado no forno e no Bacalhau à Abadia os seus ex-libris.

As festas de Natal já começaram a 30 de novembro e estendem-se até ao Dia de Reis. A Abadia d'Este encerra sempre nos dias 24 e 25 de Dezembro mas a Passagem de Ano, assinalada com uma sessão de pirotecnia, irá contar com duas ofertas distintas: A Ceia Familiar que perdura até a recepção do Novo Ano e o Jantar de Gala, para pessoas que, com um pezinho de dança, pretendem prolongar a festa pela noite dentro.



The success of a lifetime's work

Located on the slope of Bom Jesus in Braga, Abadia d'Este is a stronghold of Minho cuisine. We met its founder, José Rodrigues Vieira, as well as the descendants who work in this project, which is already in its third generation.

It was at the age of 20 that Mr. Vieira went to Mozambique and it was in the city of Beira that he began his career in the hotel and restaurant business, always with the woman of his life, Ms. Maria. They started with the acquisition of an old Pension, Pension Alfacinha, and left as their legacy a new Alfacinha, a hotel with 100 rooms. In 1975, back in Portugal, he brought an empty heart and the hands little more than empty, but his vision made him embrace new projects: The Ok. Bazaar (supermarket, Snack-bar and Pastry), Hotel Carandá and, later, The Abadia d'Este Restaurant. At the expense of hard work and perseverance, the activity of the Abadia d'Este has been growing and currently it has, besides the Restaurant, eight private rooms of different capacities – from 20 to 200 people – for holding events.

Today, his sons, Carlos, Helena and Teresa, and grandsons, Andreia and José, manage the space. The grandson José Vieira is the Chef who coordinates the restaurant's cuisine. Here, meals are served daily and the prevailing cuisine is the traditional Portuguese, which has its highlights in the oven-roasted goat and Abadia's Codfish.

The Christmas holidays have already begun on November 30 and extend until Kings Day. Abadia d'Este always closes on December 24th and 25th but the New Year's Eve, marked with a pyrotechnic session, will feature two distinct offerings: The Family Supper that lasts until New Year's Reception and the Gala Dinner, for people who, with a little dancing, want to extend the party into the night.



Quinta da Igreja, nº 16
S. Pedro d'Este 4715-258 Braga
Telefone: 253 675 112 • Fax: 253 678 625
Telemóvel: 931 922 918
Email: geral@abadiadeste.pt
www.abadiadeste.pt
[f/pages/Abadia-dEste](https://www.facebook.com/pages/Abadia-dEste)