

Os tradicionais sabores minhotos

A partir de Melgaço para o país e o mundo, a Adega Regional Sabino tem valorizado e imortalizado, dia após dia, o tradicional sabor e carisma da excelente gastronomia minhota.

Estávamos na década de 1940 quando esta casa dava os seus primeiros passos, enquanto pequena "tasca" que servia de ponto de encontro e espaço de partilha. Hoje, volvidas sete décadas, a Adega Regional Sabino surge como um espaço moderno e vivo na aparência, embora preservando a elegância da tradição minhota que a viu nascer.

Significa isto que iguarias como as entradas de porco bísaro, o cabrito do monte ou o bacalhau com broa continuam tão obrigatórias quanto antigamente. Mas como dizer que não, quando a época assim o convida, a especialidades como sejam o arroz de cabidela, a lampreia ou o sável do rio Minho? Guardadas para a sobremesa, temos delícias como a tacinha da casa, o bolo de bolacha e o bucho doce.

Claro está que, em sintonia com a genuinidade destes incomparáveis sabores, há também o tempero único que apenas a boa hospitalidade, a simpatia e o excelente serviço conseguem proporcionar. E porque quem vem até à Adega Regional Sabino vem também à procura de momentos de boa companhia, convém lembrar também o apelo único do Alvarinho de Melgaço e o espumante típicos da casa. Façam, pois, bom proveito!



The traditional flavours of Minho

From Melgaço to the rest of Portugal and the whole world, Adega Regional Sabino has been promoting the traditional flavour and charisma of the excellent Minho cuisine every day.

It was back in the 1940s when this establishment was taking its first steps, as a small "tavern" that served as a meeting place and a home where people could share moments. Nowadays, after seven decades, Adega Regional Sabino has emerged as a modern and lively establishment, while preserving the elegance of the Minho tradition that saw it rise.

This means that delicacies such as the 'bísaro' pork appetizers, the mountain goat or the breaded cod remain as mandatory as before. But how could you refuse, when the season invites you, specialties such as the 'cabidela' rice, the lamprey, or the shad from the Minho river? When it comes to desserts, we must emphasize delights such as the biscuit cake, the sweet 'bucha' or the 'tacinha da casa'.

Of course, in keeping with the genuineness of those unique flavours, there is also the unique spice that only good hospitality, friendliness and excellent service can provide. And because those who come to the Adega Regional Sabino are also looking for moments of good company, we should also remember the unique appeal of the Alvarinho from Melgaço and the typical champagne of the house. So let's enjoy ourselves!



ADEGA SABINO



Largo Hermenegildo Soalheiro, 46
4960-551 Melgaço
Telefone: 251 404 576
Telefóvel: 963 452 031
Email: restaurante.sabino@sapo.pt
www.adega-sabino.com