

A história que todos os dias renasce em Caminha

Em pleno centro da vila de Caminha, deparamo-nos com o Restaurante Baptista, um lugar que a história indica ter sido “o primeiro local social de Caminha”, surgido no início do século XX. Em 2014, foi completamente renovado e decorado ao estilo de outrora. Manuel Santos (responsável pela cozinha) e Pedro Santos (gerente de sala) falam-nos hoje dessas vivências que marcaram diversas gerações de caminhenses.

Manuel e Pedro Santos contam que antigamente, neste espaço, que funcionava como café, reuniam-se aqui inúmeras pessoas, quer jogando o dominó e a sueca, quer vendo a única TV que existia na vila, quer fazendo fila para utilizar o único posto público de telefone dessa época.

Durante a segunda Guerra Mundial, eram afixadas num placard exterior as últimas notícias da guerra ouvidas na BBC. Este lugar de convívio não ficou imune à história e, além da homenagem aos antepassados, há também o tributo à região.

À mesa podemos saborear o arroz de tamboril, a posta barrosã, o bacalhau à Baptista, a lampreia, o cabrito assado, a cataplana de peixe e o Solomillo à Baptista.

Já nos petiscos, os irmãos fazem questão de trabalhar com produtos que remetem à origem dos sabores, como é o caso dos ovos partidos, o presunto bolota, a tábua de queijos manchegos e o vinho nacional. Estas misturas são amplamente dinamizadas pela criatividade de Manuel Santos, que nunca perde uma oportunidade para fazer novas experiências.

Doravante, o Baptista promete continuar a fazer história, pois não só Manuel Santos ambiciona frequentar cursos de alta cozinha, como também Pedro Santos pretende continuar a trabalhar este vínculo indissociável entre o convívio intergeracional e a cozinha tradicional portuguesa e espanhola.



Praça do Conselheiro Silva Torres, 24/26
4910-122 Caminha
Tel.: 258 722 564 • Tlm.: 966 884 227
f/baptistacomidasebebidas

The history that every day is reborn in Caminha

In the center of Caminha, we come across the Baptista Restaurant, a place that history indicates was “the first social place in Caminha”, having appeared in the early twentieth century. In 2014 it was completely renovated and decorated according to the style of yore. Manuel Santos (responsible for the kitchen) and Pedro Santos (service manager) tell us today about these experiences that marked several generations of local people.

Manuel and Pedro Santos tell us how in the early days this place, which used to work as a cafe, gathered many people, either playing the domino and Sueca, watching the only TV that existed in the village, or lining up to use the only public telephone post that was available at the time. During World War II, the latest news of the war that were heard on the BBC were posted on an outdoor sign. This place of conviviality was not immune to history and, in addition to the tribute it gives to ancestors, there is also a whole tribute to the region.

At the table we can enjoy monkfish rice, the barrosã steak, the Baptista cod, the lamprey, the roasted kid, the fish cataplana and the Baptista solomillo. As for the snacks, the brothers stress the importance of working with products that take us to the origin of flavors, such as broken eggs, Bellota ham, tables of Manchego cheese and national wine. These mixtures are largely driven by the creativity of Manuel Santos, who never misses an opportunity to keep experimenting.

Henceforth, Baptista promises to continue making history, as not only does Manuel Santos want to attend haute cuisine courses, but also Pedro Santos intends to carry on his work on this inseparable link between intergenerational conviviality and traditional cuisine (both Portuguese and Spanish).