

Um encontro com a história dos sabores minhotos

Fundado em 1953, o Bem-me-quer atravessa gerações, mantendo incólumes o seu amor e o respeito pelas raízes gastronómicas de Braga.

José Dias apresenta-nos os aromas e sabores desta cozinha minhota. O nosso anfitrião enaltece o ex-líbris da região, o “Bacalhau à Braga” ou “Bacalhau à Narcisa”, que aqui se apresenta conforme receita original. Entre outras especialidades locais, destaca-se o cabrito – “um dos frutos das nossas serras, Gerês e Cabreira” –, que pelas suas características – “pequeno, ainda de leite” – confere “um sabor em mesa” diferenciador. Nesta época do ano, servem-se as “Papas de Sarrabulho à Braga” que aqui se comem de faca e garfo. O modo de confeção confere a este “blend” a sua singularidade, devidamente acompanhado por rojões à moda do Minho. Nos peixes, a Lampreia é servida na época, segundo a receita mais tradicional, assim como a Pescada à Bem-me-quer, que é a “tradução da feitura de um prato típico de Braga, singular em termos do aproveitamento e da execução”.

Nas sobremesas a tradição é rica pelo legado e marca gastronómica do Abade de Priscos, receitas que o Bem-me-quer confecciona com base na leitura dos poucos registos que existem, e que se traduz em propostas deliciosas como o Pudim e a Sopa Dourada.

Esta é uma casa que recebe a visita de pessoas oriundas de todo o mundo, que aqui podem degustar o melhor da cozinha regional. O atendimento cuidadoso, o primor na confeção das fórmulas tradicionais e o respeito pelo produto são as bases do sucesso de uma casa com mais de seis décadas de história.



An encounter with the History of the Minho flavors

Established in 1953, Bem-me-quer is a place that spans generations, while preserving its love and respect for the gastronomic roots of Braga.

José Dias presents us the aromas and flavors of this cuisine from Minho. Our host praises the ex-libris of the region, the “Bacalhau à Braga” or “Bacalhau à Narcisa”, which is presented here in accordance with the original recipe. Among other local specialties, we underline the goat – “one of the wonders of our mountains, Gerês and Cabreira” – which, due to its characteristics – “still small and young” – provides “a different flavor to the table”. At this time of the year, the “Papas de Sarrabulho” of Braga are also served with a knife and a fork. The cooking style gives certain uniqueness to this blend, duly accompanied by Minho-style “rojões”. In terms of fish, Lampreia is served during its season, following the most traditional recipe, as well as the Bem-me-quer croaker, which is the “translation of a typical dish from Braga, unique in terms of its use and execution”.

When it comes to desserts, the tradition is rich thanks to the legacy and gastronomic mark of the “Abade de Priscos”, which is made in Bem-me-quer confection according to the few records that still remain, which also translate into delicious proposals such as Pudding and Golden Soup.

This house is visited by people from all over the world, who can enjoy the best of regional cuisine here. A careful service, the finest preparation of traditional formulas and the respect for every product are the foundations behind the success of a house with more than six decades of history.

