



Refined flavors overlooking the Minho River

Placed in Quinta das Minheirinhas, with an idyllic background, the Casa das Velhas Restaurant, in Vila Nova de Cerveira, has been boosted over these last six years ago João Ferreira, Chef, and his wife. Since then the place's good name has been raised to the highest level of Portuguese cuisine.

Here, typical national food delights its customers, mostly tourists. Naturally, it also receives many local customers, and has been visited by Chiefs of State, various faces of the football world, and last year Mariano Rajoy, former president of the Spanish government.

Cod is the highlight here, whether oven baked Velhas-style, with bread, in the grill, or Mineirinhas-style. In addition to its king dish, we can taste the traditional Goat, Barrosã Chop and ox cutlet. In the menu one can still find the seafood, such as Lobster Rice. In the desserts, all of them made inside its doors, there's the Apple Crumble, Old's Delight, Cream Milk, Red Wine French Toast, Chocolate Mousse and Petit Gâteau.

More than good food and good service, "the customer today wants a

Whole", as explained by João Ferreira. "We make all the entries at home from the empanadas - meat or cod - the cod dumplings and patties. The customer wants to be well served in a nice restaurant, and wants to have a nice lunch from the beginning to the end of the meal", he says. Casa das Velhas has a capacity to seat 70 people and its team ranges from three to 12 employees, according to the flow of the season or week period.

With a seasonal schedule, from October to June, Casa das Velhas closes on Sunday, for dinner, and Monday, being open throughout the rest of the year, with prior reservation always advisable. Regarding the future, he tells us that the goal is to "continue to evolve but, most importantly, to maintain the quality, which is the most important.

Sabores requintados sobranceiros ao Rio Minho

Instalado na Quinta das Minheirinhas, com um pano de fundo idílico, o Restaurante Casa das Velhas, em Vila Nova de Cerveira, é dinamizado desde há seis anos por João Ferreira, Chef de Cozinha, e a sua esposa. Desde então o bom nome do espaço foi elevado ao mais alto patamar da gastronomia portuguesa.

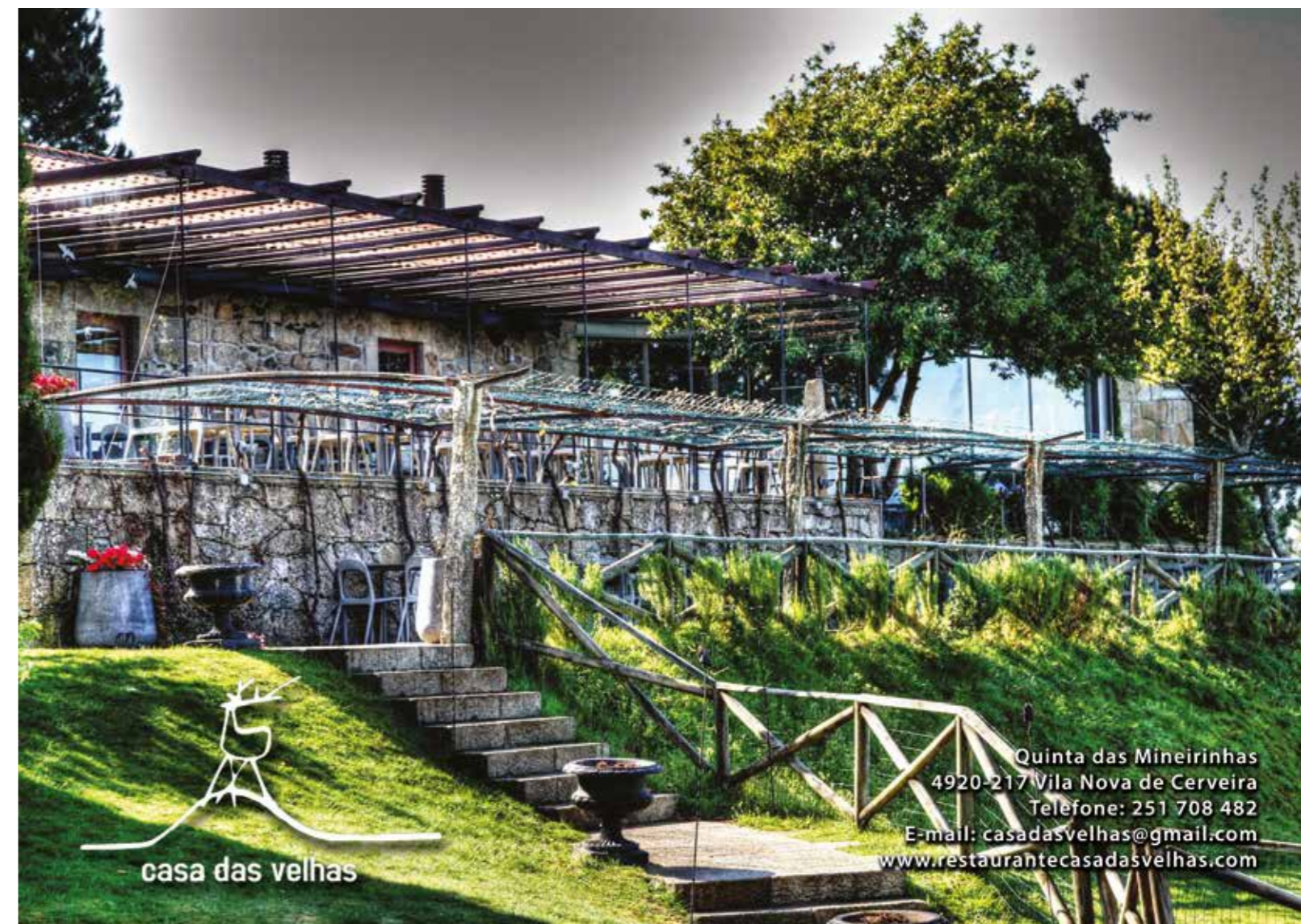
A comida típica nacional faz as delícias dos seus clientes, maioritariamente turistas. Naturalmente, recebe também muitos clientes locais, e já foi visitado por Chefes do Estado Maior, diversos rostos do mundo futebolístico e, no ano passado, Mariano Rajoy, antigo presidente do governo Espanhol.

O ex-libris é o Bacalhau, seja assado no forno à Moda das Velhas, com broa, na brasa, ou à Mineirinhas. Para além do prato rei, podem degustar-se o tradicional Cabrito, a Posta da Barrosã e o Costeletão de Boi. Na carta ainda podemos encontrar os mariscos, como o Arroz de Lavagante. Já nas sobremesas, todas elas confeccionadas dentro de portas, é possível degustar o Crumble de Maça, Delícia das Velhas, Leite-Creme, Rabanada de Vinho Tinto, Mousse de Chocolate e o Petit Gâteau.

Mais do que boa comida e bem

servir, "o cliente hoje em dia quer um todo", conforme explica João Ferreira. "Nós fazemos todas as entradas em casa desde as empanadas – de carne ou de bacalhau –, os bolinhos de bacalhau e os rissóis. O cliente quer ser bem atendido num restaurante agradável, quer almoçar bem do início ao fim da refeição", salienta. A Casa das Velhas tem capacidade de sentar 70 pessoas e a sua equipa varia entre os três e 12 colaboradores, de acordo com o fluxo da época do ano ou período da semana.

Com um horário sazonal, de outubro a junho a Casa das Velhas encerra ao domingo ao jantar e à segunda-feira, estando aberto no restante período do ano, com a reserva prévia tida sempre como aconselhável. Para o futuro, admite que este passa por "continuar a evoluir mas o mais importante é manter a qualidade, que está acima de tudo", conclui.



casa das velhas

Quinta das Mineirinhas
4920-217 Vila Nova de Cerveira
Telefone: 251 708 482
E-mail: casadasvelhas@gmail.com
www.restaurantecasadasvelhas.com