

A contemplação da arte e a riqueza dos sabores

A simbiose que se cria entre sabores, paisagens e pessoas é transversal a diferentes regiões do país, mas em Vila Nova de Cerveira a contemplação da arte é o prelúdio para uma história ímpar. Fomos conhecer de perto a Casa do Lau junto com Júlio Vaz e Maria José que, numa soberba esplanada com vista sobre o rio, nos falam das suas diversas propostas de cozinha tradicional portuguesa.

Claro que esta viagem é feita de pequenos detalhes e se muitos clientes espanhóis visitam esta casa para degustar os múltiplos pratos de bacalhau - dos quais se destacam o bacalhau à minhota, à Maria José e à lagareiro -, também existem portugueses de diferentes regiões do país que se deslocam aqui para saborear o polvo à lagareiro, o cabritinho assado no forno, a carne barrosã e, na época, a lampreia e o sável. Para as crianças, o menu promete a mesma diversidade e existem opções como a costelinha de vitela, o bife de peru ou o kebab no prato.

Esta família de sabores enche a mesa de partilha e alegria e, como os olhos ainda são os que mais comem em determinadas alturas, existem pequenos mimos que homenageiam a tradição. Falamos, claro está, do leite creme, do arroz doce, das mousses de abacate e de manga, do queijeirão com morangos, do pudim abade priscos e da tarte de lima.

Importa lembrar também que a Casa do Lau prepara todos os anos uma festa de reveillon para celebrar o ano que se avizinha. Para o futuro, este cantinho promete continuar a manter o mesmo grau de afinidade com nuestros hermanos, não esquecendo a união dos seus colaboradores e a hospitalidade do Ser português.



The contemplation of art and the richness of flavors

The symbiosis that is created between flavors, landscapes and people is something we can see in all different regions of the country, but in Vila Nova de Cerveira the appreciation of art is the prelude to a unique history. We managed to closely know Casa do Lau, together with Júlio Vaz and Maria José who, on a superb terrace overlooking the river, told us about their various proposals of traditional Portuguese cuisine.

Of course this journey is made of small details and if many Spanish clients visit this house to taste the multiple dishes of cod – such as the codfish Minho, Maria José and 'lagareiro' style -, there are also Portuguese people from different regions of the country who come here to taste the 'lagareiro' style octopus, the roasted goat in the oven, the barrosã meat and, in their season, the lamprey and shad. For children, the menu promises the same diversity and there are options such as veal ribs, turkey steak or kebab on the plate.

This family of flavors fills the table with sharing and joy and, as the eyes still eat the most at certain times, there are little treats that honor tradition. We speak, of course, of cream milk, rice pudding, avocado and mango mousses, curd with strawberries, abade priscos pudding and lime tart.

It is also important to remember that Casa do Lau prepares a New Year's Eve party every year to celebrate the coming year. For the future, this corner promises to continue maintaining the same degree of affinity with 'nuestros hermanos', without forgetting the union among its team and the typical Portuguese hospitality.