

# A excelência da gastronomia portuguesa

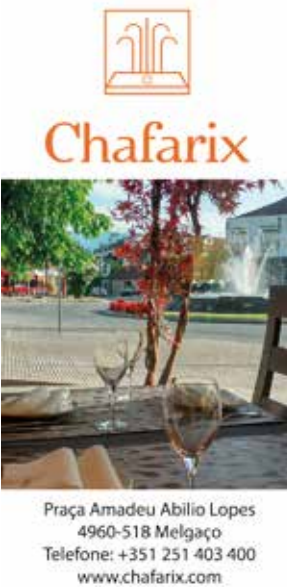
Na Praça Amadeu Abílio Lopes, em Melgaço, encontramos uma referência da gastronomia regional que satisfaz um grande fluxo de visitantes portugueses e espanhóis.

O Chafarix nasceu em 1998, como a oportunidade para revitalizar um espaço devoluto no centro de Melgaço. Com uma localização excelente, revelou o potencial indicado para acolher um restaurante “onde a simplicidade evoca o bom gosto e cria as condições necessárias para melhor desfrutar dos prazeres da degustação”. “Foi uma aposta ganha”, assume Caamilo Fernandes que, com a preciosa colaboração da esposa, faz deste espaço um sucesso.

A ementa do Chafarix é curta e assenta em três sugestões: o bacalhau e uma vasta oferta de carnes (maturadas e frescas) preenchem a carta diária, e o cabrito é servido ao domingo. Os clientes são sobretudo espanhóis e vêm em busca das especialidades da casa – “90% desses clientes escolhem o bacalhau”.

As sobremesas são um dos atrativos do Chafarix, “quer a nível de decoração como de variedade”, refere Camilo Fernandes, enaltecendo o trabalho da doceira que a cada época do ano surpreende com novas sugestões. A mais emblemática é a Panna Cotta, premiada a nível nacional, e, nesta época natalícia, destacam-se as rabanadas à Alvarinho.

A relação qualidade-preço e a localização são, no entender de Camilo Fernandes, a chave do sucesso deste projeto. Para o futuro outras novidades estão na calha destes empresários.



# The excellence of Portuguese cuisine

At Amadeu Abílio Lopes Square in Melgaço, we found a reference of regional cuisine that satisfies a large flow of Portuguese and Spanish visitors.

Chafarix was born in 1998 as the opportunity to revitalize a vacant space in the center of Melgaço. With an excellent location, it revealed the potential indicated to host a restaurant “where simplicity evokes good taste and creates the necessary conditions to better enjoy the pleasures of tasting”. “It was a winning bet”, says Camilo Fernandes, who, with his wife’s precious collaboration, makes this place a success.

The Chafarix menu is short and based on three suggestions: cod and a wide range of meat (aged and fresh) fill the daily menu, and kid is served on Sunday. Customers are mainly Spanish and come looking for the house specialties - “90% of these customers choose cod.”

Desserts are one of the attractions of Chafarix, “both in terms of decoration and variety”, says Camilo Fernandes, praising the work of the confectioner who at every time of the year surprises us with new suggestions. The most emblematic is the nationally awarded Panna Cotta, and this holiday season, the French toast Alvarinho stand out.

Its quality-price relation and location are, according to Camilo Fernandes, the key to this project’s success. As for the future, other news are in the horizons of these entrepreneurs.