

## Um mar de sugestões

O restaurante Maraberto está localizado no Club de Vela de Viana do Castelo. Além dos sabores, a vista para a foz do rio Lima e para o Atlântico tornam cada refeição especial.

Fernanda Mota e Eduardo Soares são o rosto do Maraberto, um restaurante que inova na oferta gastronómica de Viana do Castelo. Dessa vontade nasce um prato original, o famoso arroz de Santiaguinhos.

Há quatro anos ao leme deste espaço, os nossos entrevistados começam a conquistar um público fiel, adepto do peixe e do marisco frescos, que ali chegam através de canais privilegiados, fruto do conhecimento que Eduardo Soares detém na área da distribuição.

As entradas iniciam esta viagem pelos sabores do mar. Destacamos as ameijoas, as gambas, os chipirones, o mexilhão ou a sopa de peixe. Como prato principal, para além de Santiaguinhos, o arroz pode ser confeccionado com polvo, lavagante, marisco ou tamboril, por exemplo, a par de vários peixes na brasa temperados com esmero. Para os apreciadores de carne, o Maraberto apresenta três propostas com matérias-primas de excelência – posta na brasa, costeleta de vitela e bife de frango.

Fernanda Mota é a doceira de serviço. Pelas suas mãos surgem sobremesas como a mousse lima, chocolate ou maracujá, o pudim, a maçã assada, o leite creme ou o arroz doce.

Em cada época do ano, no interior ou na esplanada, os sabores do Maraberto são apurados por uma paisagem surpreendente.



Centro de Vela- zona portuária  
4900-363 Viana do Castelo  
Telemóvel: 964 506 932  
edukiko.soares@hotmail.com

## A sea of suggestions

Restaurant Maraberto is located at the Viana do Castelo Sailing Club. In addition to the flavors, the view to the Lima river mouth and the Atlantic help make each meal special.

Fernanda Mota and Eduardo Soares are the face of Maraberto, a restaurant that innovates among the gastronomic offer of Viana do Castelo. This intention gave rise to an original dish, the famous Santiaguinhos rice.

Four years ago at the helm of this space, our interviewees are beginning to gain a loyal following, especially among lovers of fresh fish and seafood, which arrive there through privileged channels, the result of the knowledge that Eduardo Soares has gathered in the distribution field.

The starters begin this journey through the flavors of the sea. We highlight the clams, prawns, chipirones, mussels or the fish soup. As a main dish, in addition to Santiaguinhos, rice can be made with octopus, lobster, seafood or monkfish, for example, along with several carefully seasoned red-hot fish. For meat lovers, Maraberto presents three proposals made with high-quality raw materials – 'posta na brasa', veal cutlet and chicken steak.

Fernanda Mota is responsible for the sweets. From her hands come desserts such as lime mousse, chocolate or passion fruit, pudding, baked apple, cream milk or rice pudding.

Every time of the year, either indoors or at the terrace, the flavors of Maraberto are enhanced by a surprising landscape.