

Uma grande variedade de sabores, num lugar onde nos sentimos em casa

A wide variety of flavors in a place where we feel at home

Desde 1958 que o Restaurante Chuva tem vindo a construir uma história de prestígio, sendo hoje um dos principais destaques do cenário gastronómico de Barcelos.



Fomos recebidos por José Dantas, filho do casal de fundadores (Manuel e Maria Alice Dantas) que definiram a identidade do Chuva. Hoje, o nosso entrevistado e as irmãs, Isabel e Lurdes Dantas, dão continuidade a este projeto cada vez mais emblemático, mantendo a premissa de uma cozinha tradicional e autêntica.

Encontramos alguns dos melhores exemplos disso em especialidades da casa como o Bife na Pedra, o Arroz de Tamboril, o Arroz de Lavagante e o Bacalhau à Chuva (gratinado no forno e servido com puré de batata), além de toda uma ampla diversidade de pratos de peixe e carne com que o Chuva satisfaz diferentes preferências.

Não poderíamos, contudo, esquecer as sobremesas caseiras que todos os dias são aqui preparadas e também uma carta de vinhos invejável, com inúmeras referências nacionais e estrangeiras. Graças a argumentos como estes, o Chuva tem cativado uma clientela fiel, composta em grande medida por empresários e famílias que, quando cá vêm, sentem-se como em casa.

As suas amplas instalações, datadas de 1985, têm capacidade para um total de 390 pessoas e apresentam quatro salas, entre estas uma mais recente (a Chuva Private), destinada ao acolhimento de eventos particulares. Muito em breve, será criada outra para o mesmo efeito.

Adaptações como esta exemplificam o dinamismo com que o Chuva encara o seu presente e futuro, conjugando a fidelidade à



tradição com a procura de novas formas de corresponder ao cliente. Nesse sentido, é incontornável fazermos alusão à Quinta do Chuva, que desde 1998 recebe banquetes e eventos, podendo ultrapassar os mil convidados com conforto e qualidade. Em setembro do ano passado, este espaço foi remodelado e, para breve, José Dantas espera concretizar a abertura de um restaurante neste lugar, assegurando o seu funcionamento durante os dias de semana.

É ainda de salientar que a própria área do restaurante foi alvo de uma recente novidade, com a abertura da sua Churrasqueira com serviço de take-away. No fundo, mais um ponto de atração que reforça o caráter do Chuva enquanto espaço versátil e fielmente dedicado ao seu público.

Since 1958, Chuva Restaurant has been building a prestigious history, being one of the main highlights of Barcelos' gastronomic scene.

We were welcomed by José Dantas, son of the founding couple (Manuel and Maria Alice Dantas) who defined Chuva's identity. Today, our interviewee and sisters, Isabel and Lurdes Dantas, continue this increasingly emblematic project, maintaining the premise of a traditional and authentic cuisine.

We find some of the best examples of this in house specialties such as Steak on the Stone, Monkfish Rice, Lobster Rice and Chuva-style Codfish (grated and served with mashed potatoes), as well as a great variety of fish and meat dishes with which Chuva manages to address a wide range of preferences.

We could not, however, forget the homemade desserts that are prepared every day here and also an enviable list of wines, with numerous national and foreign references. Thanks to arguments such as these, Chuva has captivated a loyal clientele, largely composed of businessmen and families who, when coming here, feel truly at home.

Its large facilities, dating from 1985, hold a capacity of 390 people and have four rooms, one of which is a new one (Chuva Private) designed to host private events. Very soon, another one will be created for the same purpose.

Adaptations like this exemplify the dynamism with which Chuva sees its present and future, merging fidelity to tradition with the search for new ways of meeting the client's needs. In this sense, it is essential to mention the Quinta do Chuva, which since 1998 has been hosting banquets and events, being able to surpass a thousand guests while presenting them with high standards of comfort and quality. In September last year, this space was remodeled and, soon, José Dantas hopes to open a restaurant in the same place, ensuring its operation on weekdays.

It is also noteworthy that the restaurant area itself was the subject of recent changes, with the opening of its 'Churrasqueira' and its take-away service. Another attraction that reinforces Chuva's character as a place that's versatile and faithfully dedicated to its customers.



Cozinha Tradicional  
Marisqueira - Churrasqueira

Av. S. João, 913 • 4755-065 Barcelinhos - Barcelos  
Tel.: 253 831 242 • Tlm.: 964 437 408  
E-mail: restaurantechuva@hotmail.com

