



# Um espaço com sofisticação e conforto, bem no centro de Ponte de Lima

Instalado num bonito e amplo edifício, que facilmente sobressai para aqueles que por aqui passam, o Sabores do Lima é um dos grandes destaques da restauração local. Fomos conhecê-lo melhor, em diálogo com Sofia Lemos e Hélder Caldas.

Desde há 12 anos que aqui se encontra e daí para cá a sua afirmação tem sido constante. Importa realçar, contudo, que a história aqui presente vai muito além deste espaço temporal. O Sabores do Lima tem como origem o trabalho de Conceição Fernandes (mãe dos nossos interlocutores) como chef de cozinha, que vem já de uma das mais antigas e emblemáticas casas de Ponte de Lima, o Clara Penha.

Um percurso em que foi também acompanhada pelos filhos e que, mais tarde, resultou na mudança para este espaço privilegiado. O Sabores do Lima está perfeitamente integrado no epicentro turístico da vila, e distingue-se pelo ambiente simultaneamente requintado e casual, onde todos se sentem à vontade para refeições descontraídas ou para convívios em grupo. Com dois pisos e uma esplanada, a sua capacidade situa-se na ordem dos 400 lugares, estando

disponível todos os dias aos almoços e jantares, apenas com a exceção das segundas-feiras.

A oferta gastronómica do Sabores do Lima é versátil e facilmente adaptável a todos os perfis de cliente que cá chegam. Por um lado, mantém um evidente foco nas iguarias tradicionais da região, entre as quais se destacam o incontornável Arroz de Sarrabulho, o Bacalhau de Cebolada ou o Cabrito Assado no Forno. Por outro, não descarta a variedade e, por isso, apresenta opções como os Medalhões de Vitela, a Espetada à Sabores do Lima, o Bacalhau Gratinado com Gambas e Vieiras, entre um eclético conjunto de outras escolhas.

O balanço desta dúzia de anos é claramente positivo, refletindo um êxito que os nossos entrevistados atribuem "a uma dedicação de corpo e alma à restauração". Fruto dessa entrega ao trabalho, o Sabores do Lima reúne motivos de orgulho como o Certificado de Excelência do TripAdvisor ou a distinção empresarial PME Líder e PME Excelência, que já recebe há dois anos consecutivos.

Para o futuro, os planos passam, naturalmente, pela melhoria contínua do restaurante, mas também pela abertura de um novo espaço. Falamos, concretamente, de uma quinta de eventos, não muito distante do Sabores do Lima e com arranque previsto para daqui por sensivelmente um ano.

# A place with sophistication and comfort, right in the center of Ponte de Lima

Housed in a large and charming building, which easily stands out for those who pass by, Sabores do Lima is one of the highlights of the local restaurant scene. We became more acquainted with it, through our conversation with Sofia Lemos and Hélder Caldas.

It has been here for 12 years and since then its success has been permanent. It is important to emphasize, however, that the history which is present here goes far beyond this timeline. Sabores do Lima's origin lies in the work of Conceição Fernandes (mother of our interviewees) as a chef, who comes from one of the oldest and most emblematic houses in Ponte de Lima, Clara Penha.

A journey in which she was also accompanied by her offspring and which later resulted in the move to this privileged space. Sabores do Lima is perfectly integrated into the village's tourist epicenter, and is distinguished by its simultaneously refined and casual atmosphere, where everyone is comfortable for relaxed meals or group gatherings. With two floors and a terrace, its capacity is of around 400 seats, being available every day at lunch and dinner, with the exception of Mondays.

Sabores do Lima's gastronomic offer is

versatile and easily adaptable to all types of customer that arrive here. On the one hand, it has a clear focus on the region's traditional delicacies, such as the unavoidable Sarrabulho Rice, 'Cebolada' Cod or Oven Roasted Kid. On the other hand, it does not neglect variety and, therefore, presents us options such as the Veal Medallions, the 'Sabores do Lima' Espetada, the Grated Cod with Prawns and Scallops, among an eclectic set of other choices.

The balance of these dozen years is clearly positive, reflecting a success that our interviewees attribute "to a total dedication to the restaurant business". As a result of this commitment to work, Sabores do Lima counts honors such as the TripAdvisor Certificate of Excellence or the PME Líder and PME Excelência business distinctions, received in two consecutive years.

Regarding the future, its plans naturally include the restaurant's continuous improvement, but also the opening of a new space. Specifically, we speak of an estate dedicated to events, not far from Sabores do Lima and expected to start in about a year.



SABORES DOLIMA  
RESTAURANTE

www.saboresdolima.com