

# Do mar para a sua mesa

Em Viana do Castelo, a frescura dos peixes e mariscos serve-se na Tasquinha da Linda.

Por ocasião da Festa de Nossa Senhora da Agonia, na noite do baile dos pescadores, Deolinda Ferreira e a família organizaram, durante três anos, um arraial com petiscos como a sardinha assada ou a sapateira recheada. Foi pelo sucesso dessas noites que os visitantes começaram a apelidar o arraial familiar de Tasquinha da Linda. Desde a primeira noite até aos dias de hoje passaram 15 anos, 11 com estabelecimento aberto ao público.

Quis o destino que o terreno e a ideia para o projeto da Tasquinha da Linda surgissem por sugestão de um conhecido, e que o mar servisse de conselheiro para a tomada de decisão. Filha de um “homem do mar” e proprietária de uma peixaria, foi com os pés na areia e os olhos focados na ondulação que Linda decidiu mudar o rumo da sua vida. Vendeu a peixaria que detinha no centro da cidade, comprou o terreno e avançou para a construção de um restaurante onde o peixe e o marisco recheiam a ementa.

“Isto foi feito gradualmente”, lança Deolinda Ferreira ao falar da evolução do espaço, que a cada ano sofre melhorias – “estamos sempre a inovar, porque nunca estou satisfeita”.

Deolinda Ferreira é a alma desta casa, podemos vê-la em conversa com os clientes ou na cozinha a liderar todos os processos. Em terra de pescadores, “o peixe e o marisco frescos da nossa costa” enchem as mesas, num ambiente privilegiado com o mar como pano de fundo.

A cataplana de peixe e marisco, o arroz de tamboril, os mistos de marisco, a sopa de peixe e os peixes do dia grelhados fazem as delícias dos clientes. Desde a maionese que acompanha alguns pratos principais ao doce de ovos das sobremesas, tudo é confeccionado dentro de portas.

A carta de doces é sempre enriquecida com novidades criativas – como os gelados de fruta da época –, porém alguns doces são já tradicionais como as “Lindinhas”, o Bolo da Amizade ou a Tarte da Avó.

A Tasquinha da Linda é ponto de passagem de pessoas oriundas dos “quatro cantos do mundo”, que encontram neste espaço a qualidade e a hospitalidade que os faz sentir em casa.



## From the sea to your table

In Viana do Castelo, the freshness of fish and seafood is served at Tasquinha da Linda.

On the occasion of the Feast of Our Lady of Agony, on the night of the fishermen's ball, Deolinda Ferreira and her family organized, for three years, a camp with snacks such as roasted sardines or stuffed crab. It was thanks to the success of these nights that visitors began to nickname the familiar event as Tasquinha da Linda. From the first night to the present day 15 years have passed, 11 with an establishment open to the public.

Fate wanted the terrain and the idea for the Tasquinha da Linda project to emerge at the suggestion of an acquaintance, and the sea to serve as an adviser for decision making. Daughter of a “seaman” and owner of a fishmonger, it was with her feet in the sand and her eyes focused on the swell that Linda decided to change the course of her life. She sold the fish shop she owned in the city center, bought the land and moved on to building a restaurant where fish and seafood fill the menu.

“This was done gradually,” says Deolinda Ferreira, speaking of the space's evolution, which is improving every year - “we are always innovating, because I am never satisfied”.

Deolinda Ferreira is the soul of this house, we could see her in conversation with customers or in the kitchen leading all the processes. In fishermen's land, “fresh fish and seafood from our coast” fill the tables in a privileged setting with the sea as a backdrop.

Fish and seafood ‘cataplana’, monkfish rice, mixed seafood, fish soup and grilled daily fish delight the customers. From the mayonnaise that goes with some main dishes to desserts such as egg candy, everything is made inside its doors.

The sweets menu is always enriched with creative novelties - such as seasonal fruit ice cream - but some are already traditional such as the “Lindinhas”, the Friendship Cake or Grandma's Tart.

Tasquinha da Linda is a crossing point for people from the “four corners of the world”, who find in this space the quality and hospitality that makes them feel at home.



TASQUINHA  
DA LINDA

ESPECIALIDADES EM PEIXE E MARISCO

Doca das Marés A-10 • 4900-370 Viana do Castelo • Tel. +351 258 847 900 / +351 963 012 360  
E-mail: geral@tasquinhadalinda.com / reservas@tasquinhadalinda.com • www.tasquinhadalinda.com