

# Restauração com identidade

O Tia Isabel é um espaço que materializa o sonho e a paixão de Isabel Lopes pela gastronomia. Juntamente com o marido, Jorge Araújo, abre-nos as portas da sua Casa.

Revelamos um projeto com dez anos, que já conquistou um lugar de referência na cozinha regional de Braga. Pensado para oferecer mais do que uma refeição, uma experiência sensorial, o Tia Isabel vive em permanente transformação, dada a busca incessante dos seus mentores pelo fator surpresa, “não só do ponto de vista gastronómico, como da apresentação do espaço”. O rigor na gestão e a coragem para investir e reinventar um projeto inserido num setor tão concorrencial são ingredientes para o sucesso do Tia Isabel.

E quais os pratos que caracterizam esta casa? Desde as receitas identitárias da cozinha tradicional como o cabrito e a vitela assados no forno, o bacalhau à Braga, as Papas de Sarrabulho ou o Cozido à Portuguesa, são apresentadas outras propostas que conferem ao menu um cariz diferenciador. Falamos, por exemplo, do camarão grelhado com arroz frito, o Rosbife Wellington com massa folhada ou os Filetes de Polvo Panados com Arroz de Grelhos.

Os doces caseiros incluem o tradicional leite creme, os crepes ou as Canillas com recheio de leite creme, o Pudim Caseiro e, entre muitas outras opções, a especialidade da casa: os folhadinhos com doce de ovo. Tudo isto acompanhado por vinhos que enaltecem os sabores de cada prato.



*Tia Isabel*  
restaurante  
*satisfação garantida*



Avenida Frei Bartolomeu Mártires, 32  
4715-385 São Vitor, Braga  
Telefone: +351 253 053 740  
Telemóvel: +351 968 572 281  
E-mail: geral@tiaisabel.pt  
www.restaurante-tiaisabel-braga.pt

 /tiaisabelbraga2010

# A restaurant with Identity

Tia Isabel is a space that materializes Isabel Lopes' dream and passion for gastronomy. Together with her husband, Jorge Araújo, she opens the doors to her house.

We unveiled a ten-year-old project that has already earned a place of reference in Braga's regional cuisine. Designed to offer more than just a meal, a sensory experience, Tia Isabel is constantly changing, given her mentors' relentless pursuit of the surprise factor, “not just from a gastronomic standpoint, but also regarding the space's presentation”. Rigorousness in its management and the courage to invest and reinvent a project in such a competitive sector are ingredients for Tia Isabel's success.

And what dishes define this house? From the traditional recipes of traditional cuisine such as roast kid and veal, Braga-style codfish, Sarrabulho Porridge or 'Cozido à Portuguesa', other proposals are presented that give the menu a distinctive character. We might name, for example, the grilled shrimp with fried rice, Wellington Roastbeef with puff pastry or Breaded Octopus Fillets with Sprouts Rice.

Homemade pastries include traditional milk cream, crepes or cream-filled Canillas, homemade pudding and, among many other options, the house specialty: egg-leaf puffs. All this accompanied with wines that enhance the flavors of each dish.