

Conheça ainda...

Centro de Interpretação das
Linhas de Torres | Praça Dr. Eugénio Dias



Circuito do Alqueidão | Forte do Alqueidão



Mais Informações:
Telf.: 261 942 296 | E-mail: cilt@cm-sobral.pt

Prove ainda...



Restaurante Vilamanjar

Menu dos Oficiais

(Só para grupos ≥ 6 pessoas c/ reserva)

Ovos recheados
Caldo de Galinha*
Raia Frita de Escabeche
Bife Wellington
Scones c/ doce ovo e amêndoa
Bebida, pão e café

Preço p/pessoa: 25€

*(Só para grupos ≥ 10 pessoas e c/ reserva)

Menu do Povo

(Só para grupos ≥ 6 pessoas)

Enchidos e Toucinho Salgado
Sopa Feijão c/ couve*
Bacalhau c/ Grão
Fritada de Porco c/ Castanhas
Scones c/ doce ovo e amêndoa
Bebida, pão e café

Preço p/ pessoa: 15€

*(Só para grupos ≥ 10 pessoas e c/ reserva)

R. Francisco Lázaro Merc. Municipal-Lj 7/8
2590-081 Sobral de Monte Agraço
E-mail: vilamanjar@sapo.pt
Reservas: 261 943 170 | 91 763 10 66



1810 - Menus de Época
Sobral nas Linhas de Torres

Entre 1809 e 1810 é erguido, a norte de Lisboa, um dos sistemas militares mais espetaculares da história europeia – as Linhas de Torres Vedras.

Para defender Lisboa da 3.^a Invasão Francesa foram construídas 152 obras militares, ao longo de 85 km, defendidas por 600 peças de artilharia e 140 000 homens.

Em Sobral de Monte Agraço situava-se o posto de comando das Linhas – o Forte do Alqueidão - que teve um papel determinante no travar do ímpeto invasor das tropas napoleónicas. Hoje visitável ao público, integra a Rota Histórica das Linhas de Torres.

Em memória da vivência histórico-militar e civil desta região, o restaurante Vilamanjar reinventou pratos que propõem aromas e sabores devolvidos pelos ingredientes e hábitos alimentares da época.

No tempo das Invasões Francesas consumia-se o habitual da gastronomia oitocentista, mais pobre porque, de Leira a Sobral, o país estava mergulhado numa desoladora devastação, resultado da política de terra queimada e da destruição provocada pelo inimigo.

O povo, camponeses que trabalhavam na construção dos Fortes das Linhas, e os soldados comiam o mais acessível: biscoito e pouca carne, como a de porco que, depois de salgada, era enterrada em recipientes para que o frio prolongasse a sua conservação.

Consumiam o bacalhau salgado que mantinha as suas características gustativas, aguentando longas jornadas.

Os scones, trazidos pelos ingleses, eram pequenos mimos confeccionados desde que houvesse ingredientes para tal, como retrata este episódio: *No dia seguinte a 14 de Outubro de 1810, juntamo-nos ao exército de Sobral de Monte Agraço (...). Entramos na povoação (...) encontramos um armazém cheio de peixe seco, farinha, arroz e açúcar (...)* cada homem transformou-se num cozinheiro. Os scones estiveram na ordem do dia. In: Dif. Jean (Ed), Le journal d'un soldat du 71^{ème} de 1806 à 1815, Paris, Edilivre, 2020.

Da mesa dos oficiais e dos mais abastadas fazia parte, com regularidade, o caldo de galinha. Acreditava-se que as suas propriedades medicinais eram enriquecidas com orelha e toucinho de porco, enchidos, couve e massa. Foi um dos pratos mais servidos a Arthur Wellesley (Duque de Wellington), comandante do Exército aliado.

Consta, também, que um dos pratos preferidos de Arthur Wellesley era o *beef de Wellington*, criado em sua homenagem. Conta-se que o general inglês levava o seu próprio cozinheiro para os campos de batalha para confeccionar o bife, que acompanhava com vinho português, da Madeira ou de Bucelas. Este último oferecido pelo próprio Wellington, ao Rei Jorge III de Inglaterra, que o introduziu na corte inglesa.



Bife Wellington



Bacalhau com grão



Scones com doce de ovo e amêndoa