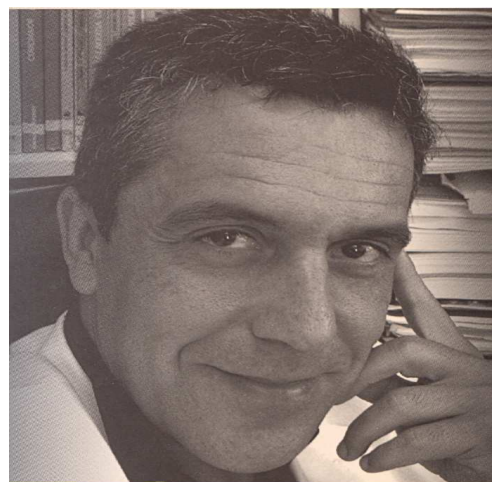


EM LUME BRANDO

*Viagem ao pequeno mundo
dos melhores restaurantes
tradicionais algarvios
e das suas receitas*

DINA ADÃO
RENATO COSTA



RENATO COSTA desenvolveu toda a sua actividade em torno da educação e da investigação. Foi secretário-geral do ensino particular entre 1993 e 1995. É membro do American Educational Research Association e tem participado em várias missões internacionais. Nos últimos 19 anos esteve ligado a um importante projecto de educação internacional. É autor de vários livros e artigos especializados em Demografia/História Regional e Ciências da Educação. Vive no Algarve há 20 anos e o gosto pela história da alimentação e pela cozinha tradicional algarvia são duas das suas paixões.

Edição - Março 2006



calei
dos
ópio



Galinha Cerejada

Clareanes

8100-236 Loulé

T 289 438129

DIA DE DESCANSO

Segunda-feira

PERÍODO DE FÉRIAS

2ª quinzena de Novembro_1ª semana de Dezembro

CARTÕES

Multibanco

MONTE DA EIRA

Numa palavra, mimoso. Assim se nos apresenta este restaurante, surgido a partir da cava-lariça de uma antiga casa de lavoura desactivada, situada em Clareanes, a quatro quilómetros de Loulé direcção a Querença. Os parabéns vão para Pedro Lima, que soube manter a traça original, coberta pela alvura da cal, a primitiva eira, onde de Verão se abre uma ampla esplanada, e algumas características que mostram o seu gosto pelo típico: tijoleira de Santa Catarina (Tavira), tecto de duas águas, em caniço, e muros da estrutura inicial, parcialmente em pedra.