

A TABERNA DO TIO VICENTE & O HOTEL RIBEIRA

A história do Ribeira Collection Hotel remonta ao início do século XX, quando uma família galega de Maceiras, de apelido Ribeira Durão, encontrou na margem esquerda do rio Vez o cenário perfeito para dar início a um legado de sabor e hospitalidade. Foi à sombra do Cruzeiro do Senhor dos Milagres que nasceu a icónica Taberna do Tio Vicente.

A taberna rapidamente se destacou pela sua especialidade: postas de bacalhau demolhadas em água corrente, regadas com azeite puro e servidas com batatas. Este prato, que exalava aromas inconfundíveis, conquistou feirantes e visitantes. O segredo estava na qualidade dos ingredientes, desde o bacalhau escolhido a dedo ao vinho que espumava nos canjirões.

Em 1912 teve início a construção do Hotel, inaugurado em 1918. Durante as décadas de 1920 e 1930, o hotel tornou-se um dos cartões de visita mais prestigiados de Arcos de Valdevez, atraindo inúmeros visitantes que, encantados pela experiência, regressavam. Transformara-se palco das célebres “almoçaradas e jantaradas”, que reuniam políticos de várias tendências, num espaço onde as relações eram fortalecidas e as diferenças esquecidas.

Nos anos 60, o nome foi alterado para “Pensão Ribeira” e o edifício foi ampliado para incluir a antiga casa da Condessa de Porto Covo da Bandeira, D. Josefina Guedes de Herédia. Apesar dessas mudanças, o carácter e o encanto permaneceram intactos.

O reflexo do edifício nas águas serenas do rio Vez continua a encantar os visitantes, uma imagem de rara beleza que atravessa gerações e desperta memórias inesquecíveis.



1919

BAGO

FOOD & WINE

Um lugar onde a nossa carta celebra os aromas e texturas do Minho com pratos que vão da serra ao mar, complementados por uma seleção criteriosa de vinhos.

Bem vindo.

Menu À La Carte

ENTRADAS

COUVERT  	4,5€
Manteiga caseira, azeitonas marinadas, pesto, pão	
COGUMELO RECHEADO   	7€
Cogumelo Portobello, bacon, mistura de queijos e ervas	
FOLHADO DE ALHEIRA DE CACHENA E MAÇÃ    	6€
Folhado, alheira de cachena e maçã	
OVOS ROTOS 	6€
Ovos, batata frita, presunto e ervas	
CAMARÃO AO ALHO  	12€
Camarão com alho, piri-piri e salsa	
NUGGETS VEGAN 	8€
Nuggets de vegetais - 8 unidades	
CREME DE LEGUMES	3,5€

PEIXE

FILETE DE ROBALO   	20€
Robalo em cama de grelos com puré de batata doce	
BACALHAU À TIO VICENTE     	21€
Bacalhau com crosta de broa e alheira, cebolada, batata a murro e ervas	
TRANCHE DE SALMÃO   	22€
Tranche de salmão braseado com molho Beurre Blanc	
CORVINA BRASEADA    	23€
Corvina braseada com crosta de sésamo, batata linguça e pepino curado	
POLVO À LAGAREIRO  	28€
Polvo, batata a murro e cebolada de pimento	

CARNE

PANADOS DE PERÚ      	16€
Panados de peru com arroz solto de tomate (disponível opção sem glúten)	
MASSA À BOLONHESA  	16€
Esparguete, ragout bolonhesa e queijo parmesão (disponível opção sem glúten)	
NACO DA CACHENA     	20€
Cachena com arroz de feijão	
BIFE DO BAGO     	23€
Vazia Black Angus, batata gratin e molho de alecrim	
FILET MIGNON     	25€
Filet Mignon, puré de aipo e cogumelos salteados	

VEGETARIANO

CANNELONI RECHEADO    	16€
Cannelloni recheado com seitan e espinafres	
PANADO VEGAN     	16€
Panado de soja com arroz solto de tomate	
RAVIOLI DE COGUMELOS   	16€
Ravioli de cogumelos e castanha com molho cremoso de cogumelos	
OPÇÃO INFANTIL	
ROBALO 	12€
Filete de robalo com arroz ou batata frita	
PANADOS  	12€
Panados de peru com arroz ou batata frita	
HAMBÚRGUER 	12€
Carne de vaca com arroz ou batata frita	

SOBREMESAS

A MOUSSE DE CHOCOLATE DO CHEF (Com flor de sal)   	6€
PETIT GATEAUX E SORBET DE FRAMBOESA    	6€
TARTE DE MAÇÃ COM GELADO DE BAUNILHA  	6€
COBLER DE PÊSSEGO E MIRTILOS COM SORBET DE TANGERINA 	7€
BOLO DE DISCOS E CHARUTOS DOS ARCOS  	9€
(sobremesa típica de Arcos de Valdevez)	

BEBIDAS

ÁGUA 0,70L	3€
REFRIGERANTES	3€
SUMO DE LARANJA NATURAL	4€
CAFÉ	2,20€

 Glúten	 Soja	 Aipo
 Ovos	 Crustáceos	 Peixe
 Leite	 Moluscos	 Mostarda
 Sésamo	 Nozes	 Dióxido de enxofre e sulfitos

Caso tenha alguma restrição ou alergia por favor informe-nos.