

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 de Meia Pensão

ENTRADAS

COUVERT

Manteiga caseira, azeitonas marinadas, pesto, pão



FOLHADO DE ALHEIRA DE CACHENA E MAÇÃ

Folhado, alheira de cachena e maçã



OVOS ROTOS

Ovos, batata frita, presunto e ervas



CREME DE LEGUMES

PEIXE

FILETE DE ROBALO

Robalo em cama de grelos e batata doce



TRANCHE DE SALMÃO

Tranche de Salmão braseado com molho Beurre Blanch



LINGUINI ALLA VONGOLE

Linguini com amêijoas, tomate cherry, alho e salsa
(opção com ou sem sem picante)



CARNE

PANADO DE PERU

Panado de peru com arroz solto de tomate
(disponível opção sem glúten)



MASSA À BOLONHESA

Esparguete, ragout bolonhesa e queijo parmesão
(disponível opção sem glúten)



CANNELONNI DE CACHENA

Cannelonni recheado com carne cachena e cogumelos
estufados em molho de tomate



VEGETARIANO

PANADO VEGAN

Panado de soja com arroz solto de tomate



OPÇÃO INFANTIL

ROBALO

Filete de robalo com arroz ou batata frita



PANADOS

Panados de peru com arroz ou batata frita



HAMBÚRGUER

Hambúrguer com queijo cheddar
com arroz ou batata frita



SOBREMESAS

A MOUSSE DE CHOCOLATE

DO CHEF (com flor de sal)



PETIT GATEAUX

E SORBET DE FRAMBOESA



COBBLER DE PÊSSEGO E MIRTILOS
COM SORBET DE TANGERINA



BEBIDAS

ÁGUA 0,70L 3€

REFRIGERANTES 3€

SUMO DE LARANJA NATURAL 4€

CAFÉ 2,20€



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