

A TABERNA DO TIO VICENTE & O HOTEL RIBEIRA

THE TAVERN OF UNCLE VICENTE & THE RIBEIRA HOTEL

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 icônica 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 caráter 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.

The history of the Ribeira Collection Hotel dates back to the early 20th century when a Galician family from Maceiras, with the surname Ribeira Durão, found the perfect setting on the left bank of the Vez River to begin a legacy of flavor and hospitality. It was under the shadow of the “Cruzeiro do Senhor dos Milagres” that the iconic “Taberna do Tio Vicente” was born.

The tavern quickly became known for its specialty: codfish steaks soaked in running water, drizzled with pure olive oil, and served with potatoes. This dish, with its unmistakable aromas, won over market vendors and visitors alike. The secret lay in the quality of the ingredients, from the carefully selected cod to the wine that frothed in the canjirões.

In 1912, the construction of the Hotel began, and it was inaugurated in 1918. During the 1920s and 1930s, the hotel became one of the most prestigious landmarks of Arcos de Valdevez, attracting numerous visitors who, enchanted by the experience, would return. It had become the stage for the famous “almoçaradas and jantaradas,” gatherings that brought together politicians from various factions, in a space where relationships were strengthened and differences forgotten.

In the 1960s, the name was changed to “Pensão Ribeira,” and the building was expanded to include the former home of the Countess of Porto Covo da Bandeira, D. Josefina Guedes de Herédia. Despite these changes, the character and charm remained intact.

The reflection of the building in the serene waters of the Vez River continues to captivate visitors, an image of rare beauty that transcends generations and awakens unforgettable memories.

BAGO

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.

A place where our menu celebrates the flavors and textures of Minho, with dishes that range from the mountains to the sea, complemented by a carefully curated selection of wines. Welcome.



1919

Meia Pensão Half Board

ENTRADAS | *STARTERS*

COUVERT

Manteiga artesanal, azeitonas marinadas, pesto e pão
Artisanal butter, marinated olives, pesto and bread

OVOS ROTOS | *BROKEN EGGS*

Ovos estrelados, batata frita, presunto e ervas aromáticas
Fried eggs, french fries, cured ham and aromatic herbs

ALHEIRA DE CARNE CACHENA E MAÇÃ | *REGIONAL SAUSAGE OF CACHENA MEAT WITH APPLE*

Folhado recheado com alheira de carne cachena, maçã verde e redução de vinho alvarinho
Puff pastry filled with regional meat sausage, green apple and Alvarinho wine reduction

NUGGETS VEGAN | *VEGAN NUGGETS*

Nuggets de vegetais (8 unidades)
Plant-based vegetable nuggets (8 pieces)

CREME DE LEGUMES | *VEGETABLE CREAM SOUP*

PEIXE | *FISH*

FILETE DE ROBALO | *SEA BASS FILLET*

Puré de batata doce e grelos salteados
Sweet potato purée with sautéed turnip greens

TRANCHE DE SALMÃO | *SALMON TRANCHE*

Batata esmagada, rabanete em pickle e beurre blanc
Smashed potatoes, pickled radish and beurre blanc sauce

LINGUINI AL NERO

Frutos do mar salteados, raspa fresca de citrinos e coentros aromáticos
Sautéed seafood, fresh citrus zest and aromatic coriander

CARNE | *MEAT*

PANADO DE PERU | *BREADED TURKEY*

Arroz solto de tomate (disponível opção sem glúten)
Traditional tomato rice (gluten-free available)

MASSA À BOLONHESA | *PASTA BOLOGNESE*

Esparguete, ragout à bolonhesa e queijo parmesão (disponível opção sem glúten)
Spaghetti with bolognese ragout and parmesan cheese (Gluten-free available)

CANNELONNI DE CACHENA

Cannelloni recheado com carne cachena e cogumelos estufados em molho de tomate
Cannelloni with cachena meat and stewed mushrooms in tomato sauce

VEGETARIANO | *VEGETARIAN*

PANADO VEGAN | *VEGAN BREADED*

Panado de soja com arroz solto de tomate
Vegan breaded with tomato rice

INFANTIL | *KIDS MENU*

Com arroz ou batata frita | with rice or french fries

CREME DE LEGUMES | *VEGETABLE CREAM SOUP*

FILETE DE ROBALO | *SEA BASS FILLET*
PANADO DE PERU | *BREADED TURKEY*
HAMBÚRGUER | *BEEF BURGER*

MOUSSE DE CHOCOLATE | *CHOCOLATE MOUSSE*
BOLA DE GELADO | *ICE CREAM SCOOP*
FRUTA LAMINADA | *SLICED FRUIT*

SOBREMESAS | *DESSERTS*

MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO
DARK CHOCOLATE MOUSSE

Com flor de sal
with salt flower

PETIT GÂTEAU

Gelado de frutos vermelhos, coulis de frutos do bosque e crumble de cacau
Red berry ice cream, forest fruit coulis, and cocoa crumble

TARTE DE MAÇÃ | *APPLE TART*

Gelado de baunilha, caramelo salgado e crumble
Vanilla ice cream with salted caramel and crumble

BEBIDAS | *DRINKS*

ÁGUA | *WATER* (0,70L) - 3,5€
REFRIGERANTES | *SOFT DRINKS* - 3,5€
SUMO DE LARANJA NATURAL
NATURAL ORANJE JUICE - 5€
CAFÉ / DESCAFEINADO | *COFFEE / DECAF* - 2,5€

Em caso de alergias, intolerâncias alimentares ou questões sobre alérgenos, por favor, contacte a nossa equipa.
For allergies, food intolerances or any questions regarding allergens, please contact our team.

O livro de reclamações físico encontra-se disponível no local e livro de reclamações eletrónico pode ser acedido em www.livroreclamacoes.pt, conforme lei em vigor
The physical complaints book is available on-site, and the electronic complaints book can be accessed at www.livroreclamacoes.pt, in accordance with current legislation.