

# MELHOR RESTAURANTE

## Tombalobos



### ↳ Descrição do negócio

O Restaurante Tombalobos nasceu em Junho de 2002 pelas mãos do José Júlio Vintém e da sua mulher Catarina Ponce Álvares. Ao longo destes 22 anos teve várias moradas mas sempre em Portalegre estando neste momento na zona histórica da cidade de Portalegre, num ambiente intimista e cheio de tradição onde se concilia gastronomia e vinhos com cultura e arte. Assente num conceito de partilha e com uma ementa muito diversificada e desafiadora, o nosso cliente é convidado a deixar-se levar pelas emoções e escolher diferentes petiscos e pratos que sejam partilhados entre todos os convivas! Um lugar de culto da gastronomia regional, um cartão de visita do Alentejo.

### ↳ Nível de criatividade/diferenciação associado

A comida do Tombalobos está repleta de aromas e sabores da nossa Serra de S. Mamede, José Júlio Vintém é um adepto do uso e abuso das ervas aromáticas bem como adora incorporar nos seus pratos o que a terra nos dá, como os cogumelos, os espargos, as bagas e os frutos silvestres que conferem um carácter único as suas criações. O chefe é muito exigente com a seleção das suas carnes, desde o Porco Alentejano de Bolota passando pela Vaca Alentejana, sem esquecer as Aves e a Caça, tudo deve ser de primeira qualidade. E quem disse que no Alentejo não há peixe?! A seleção de peixes é criteriosa, apresentamos tanto pratos tradicionais de peixe de rio como a melhor seleção de peixes da nossa costa. Garantimos frescura e qualidade. Comida alentejana é sinónimo de Azeite, Pão e Queijos! Nada é deixado ao acaso, procuramos o melhor que a região tem para oferecer! E claro não podiam faltar as sobremesas conventuais, tradicionais e criativas.

### ↳ Contributo a nível regional e nacional

O restaurante Tombalobos tem contribuído directamente para a dinâmica turística da região de Portalegre, conseguindo ser neste momento um espaço de culto e uma referência a nível gastronómico quer a nível nacional como internacional. Assenta a sua cozinha num trabalho de investigação e de recuperação do receituário Alentejano acredita que este é o caminho para recuperar e perpetuar o nosso património gastronómico, a nossa identidade regional. Considera que as parcerias são fundamentais, o que o leva a procurar no território nacional produtos autóctones como o O Borrego do Nordeste Alentejano, O Porco Alentejano, o bacalhau de cura amarela, o atum de vila real entre outros. Tenta sempre que possível trabalhar directamente com os produtores locais e fomenta a recuperação de alguns produtos e técnicas em desuso.

### ↳ Contributo gastronómico

O Tombalobos elege por excelência os produtos alentejanos, aos quais junta a riqueza dos ingredientes e condimentos próprios de cada estação do ano. Inspirado na tradição ancestral transmite novas qualidades com as suas criações e apresenta-nos uma cozinha tradicional inovadora. O Tombalobos é hoje um destino e uma referência enogastronómica de paragem obrigatória. A arte e as criações do Chef José Júlio Vintém transformam o restaurante num palco para dinamizações, apresentações e eventos temáticos..

### ↳ Facilidades do estabelecimento

O espaço do restaurante apresenta condições para acolher pessoas com mobilidade reduzida A oferta em termos gastronó-

>> (continua)



# MELHOR RESTAURANTE

## Tombalobos



>>

micos é tão diversificada e tem o cuidado de dar opção para as pessoas com especificações alimentares. A Carta de Vinhos e serviço de vinhos do restaurante é assegurado por um escanção residente que acompanha de forma atenta e personalizada os nossos clientes. O Restaurante encontra-se na parte histórica onde o estacionamento à porta do restaurante é difícil, tendo no entanto um Parque de Estacionamento a 100 metros (junto ao centro de Artes e espetáculos).

### Medidas de sustentabilidade adotadas

O Tombalobos potencia o desenvolvimento económico local quer com a criação de novos postos de trabalho quer com o dinamismo do tecido empresarial ligado ao sector turístico que passa desde os pequenos produtores de produtos regionais até ao sector do alojamento e restauração. O estabelecimento de parcerias é fundamental para o êxito deste projecto, entidades como a Câmara Municipal de Portalegre, a Região de Turismo do Alentejo e Ribatejo; a Associação de Agricultores (Rota dos Sabores), As empresas Vitivinícolas da região (Rota dos Vinhos) entre outros são sem dúvida parceiros estratégicos a considerar neste projecto. A aposta na sazonalidade dos produtos, em trabalhar preferencialmente com pequenos produtores locais e em promover o que é nacional assegura uma política de desperdício zero bem como aposta numa boa gestão dos resíduos, da água e da energia. Promove artistas locais desde a fotografia, cerâmica, a artesãos locais, quer usado e expondo os trabalhos quer por ter um pequeno espaço disponível para ser uma montra/loja desses artistas/artesãos a custo zero. Divulga e expõem uma tapeçaria de Portalegre, promovendo e publicitando assim o Museu de Tapeçarias de Portalegre.

### Prémios / Distinções

· Guia Michelin 2023

Nome	Tombalobos
Distrito	Portalegre
Setor de atividade	Restauração
Tipo de empresa	PME
N.º de funcionários	8
Website	-
Redes sociais	 

