

REVELAÇÃO GASTRONÓMICA

Nível de criatividade do Estabelecimento

O Páteo Real destaca-se por ter como base a reinterpretação de pratos tradicionalmente Alentejanos, sem nunca perder o respeito pelo legado gastronómico desta região. Nesta cozinha, a irreverência é evidente. Existe um trabalho contínuo para o desenvolvimento de melhorias técnicas no receituário tradicional Alentejano – como é o caso do Arroz de Borrego; aliado à vontade de explorar e desenvolver novas receitas, recorrendo sempre a produtos e produtores locais – como é o caso da Tarte de Farinheira de Castanha com Pêra Bêbeda, desenvolvida com enchidos da Dona Octávia da Salsicharia Canense.

Nível de relevância do Estabelecimento

Aquando da abertura do restaurante, o Chef Filipe Ramalho já era conhecido nacionalmente. Desde então, tem sido convidado para os mais diversos eventos – como, por exemplo, o Festival Nacional de Gastronomia de Santarém, Lyon Street Food Festival, Foodtopia e Arrebita. Sendo ele o responsável pela cozinha do Páteo Real, a relevância que tem para o setor reflete-se também no restaurante. Destacamos também o tipo de eventos que o próprio restaurante dinamiza – como foi o caso da tradicional Matança do Porco, que aconteceu em Fevereiro deste ano. A promoção deste tipo de eventos é exemplo da vontade de preservar práticas tradicionais da região e, trazendo pessoas de todos os lugares, contribui também para a dinamização do interior.

Reconhecimento e Contributo a nível Regional e Nacional

Regionalmente, destacamos a nomeação para os prémios da Revista Mais Alentejo, na categoria Mais Manjares, no ano de 2022 e o Prémio Mais Chef da Revista Mais Alentejo no ano de 2021. Nacionalmente, além das notícias de que vai sendo alvo em diversos meios de comunicação, destaca-se o reconhecimento em meios específicos do setor, como o caso do guia Boa Cama Boa Mesa. Mais Alentejo, no ano de 2021. O nosso Restaurante é uma empresa ativa no desenvolvimento dos produtos e receituário local tal como o caso da Tarte de Farinheira de Castanha e Pera Bêbeda ou com as Receitas apresentadas diariamente no Restaurante onde na carta é mencionado o nome dos produtores dos produtos utilizados.

Contributo para o Setor

O Páteo Real foi o primeiro restaurante na sua região onde as raízes tradicionais são evidentes, mas onde se aplicam melhorias técnicas sem deturpar as receitas originais. Dentro daquele que é o conceito do restaurante, destaca-se também pela acessibilidade dos preços e pelo espectro de clientes alargado.

Nome	Páteo Real
Distrito	Portalegre
Setor de Atividade	Restauração
Tipo de Empresa	Empresário Individual
Volume de Negócios	388.880,00€
Faturação 1º Semestre	170.000,00€
Número de Funcionários	7
Redes Sociais	www.facebook.com/pateorealrestaurante @pateoreal

