



FESTA
GASTRONÓMICA

T
RIPAS
À MODA
DO PORTO

E M E N T A

FESTA
GASTRONÓMICA



JUNHO/JULHO DE 1997

TRIFEIROS

O desconhecimento completo de um facto da história portuense, passado quando reinava D. João I, dá frequente motivo a que, quando alguém muito esperto pretende zombar de um filho da cidade do Porto, lhe atire desdenhosamente à cara com a alcunha de tripeiro, como se fora o mais ignominioso insulto.

O portuense, conhecedor do facto, ri-se e em vez de manifestar descontentamento por tal alcunha, desnorreia o contendor aceitando-a com legítimo orgulho.

Dos nossos contemporâneos, poucos serão os que não possam de prompto citar o facto histórico, senão em todas as suas particularidades, ao menos pela rama. Não obstante, vamos recordal-o, um pouco pela satisfação de sermos descendentes d'aquelles honrados portuenses de há 493 annos e um pouco para elucidação dos estranhos que o não conheçam ou dos nossos que o tenham esquecido. Eil-o:

As primeiras expedições guerreiro marítimas que deviam collocar tão alto o nome lusitano e contribuir para o engrandecimento do poderio territorial do paiz pelas terras d'além mar, já que nas do continente tinham ido até ao extremo as possibilidades d'essa expansão, devem-se às suggestões do infante D. Henrique, filho de D. João I.

Annunciado o apreçamento da primeira expedição a Ceuta, os burguezes do Porto mal o souberam, não desmentindo a sua fama de audazes e intrépidos, quizeram os primeiros a cooperar no grandioso sonho do infante, e à sua custa, apparelharam uma poderosa armada de mais de setenta embarcações, que em 1415 pode sair galhardamente pela barra do Porto fora em busca de glória para a nação e mais um forão para a coroa real.

Para abastecer tão numerosa esquadra não foi das mais apoucadas a generosidade dos nossos conterrâneos. Não quiz ella que a falta de víveres pudesse crear obstáculos ao bom êxito da aventura. Abateu um enorme numero de cabeças de gado bovino com cuja carne limpa abasteceu prodigamente as dispensas das embarcações, de modo que chegasse para longo praso, e reservou para a alimentação dos que ficaram os miudos do gado, as tripas, como vulgarmente se lhes chama, com que se cosinha o celebre prato culinario muito apreciado dos portuenses.

Eis ahi a origem do honroso apodo de tripeiros.

In Revista "O Tripeiro", 1909

SOPA DE LEGUMES...150\$00 Almoço Em 11 / 6 / 97
Jantar vinho da casa via latina/ 360\$00 698\$00

ANTUNES verde branco de guarda 360\$00 698\$00
vinho espadal caneca 398\$.798\$/guarniçõespargado 460\$
guarniçõ arroz ou Bat^a260\$ RESTAURANTE — SNACK-BAR
salada de alface 380\$00 3. CLAUSS
salada mista 480\$00
Morangos ao nat. 300\$00 - C/CHANTILI 350\$00

//// PEIXES //// 1/2 DOSE

BARBATANA DE BACALHAU ASSADA C/BAT^a NOVA ... 998\$00
PEIXE ESPADA FRITO GUARNECIDO898\$00
LINGUADINHOS FRITOS " " 1200\$00
FILETES DE PESCADA . " " 1200\$00
PEIXE ESPADA GRELHADO C/BAT^a COZIDA 1100\$00
SALADA DE ATUM..... 1200\$00

/// CARNES /// 1/2 DOSE

TRIPAS A PORTUGUESA.(DOSE INDIVIDUAL) 750\$00 Et^a TRIPAS
PERNIL DE PORCO FUMADO ASSADO (2 PESSOAS).. 1600\$00
COSTELA MENDINHA DE PORCO ASSADA..... 1200\$00
ENTRECOSTO DE PORCO ASSADO..... 798\$00 1200\$00
VITELA ASSADA..... 1400\$00
SALSICHAS FRESCAS FRITAS1100\$00
COSTELETAS DE PORCO GRELHADAS OU PANADAS.... 1200\$00
COSTELETA DE VITELA GRELHADA OU PANADA..... 1400\$00
BIFE DE BOI GRELHADO..... 1800\$00
BIFINHOS DE BOI GRELHADOS 1400\$00

I. V. A. 12% já incluido

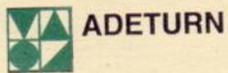
EMENTA TURISTICA. pão e manteiga Vinho 1/2 garrafa tinto ou branco
ou água sopa de legumes pescada frita ou entrecôte A Brasileira
salada de frutas ou doce. 2500\$00

É favor colar aqui a sua ementa

patrocínios:



apoios:



organização:

