

A nossa Mesa

Gastronomia do Município de Ílhavo

Sopas

- Sopas e caldos
- Caldo de feijão
- Caldo de feijão inchado
- Caldo de galinha
- Sopa à Gafanhão
- Sopa de Caldeirada
- Sopa de carne de vaca
- Sopa de feijão
- Sopa de feijão inchado
- Sopa de feijão-frade

Carnes

- Açorda de carne
- Arroz de molho pardo
- Cabrito assado no pote de barro com tampa
- Chanfana
- Favas com carne frita
- Fressura guisada com batatas e massa meada
- Galinha guisada com batatas e massa meada
- Galo assado
- Iscas de cebolada
- Rojões
- Sarrabulho
- Vinhos d/ alhos

Peixes

- Bacalhau a Espanhola
- Bacalhau assado à moda de Ílhavo
- Bacalhau do Lagar
- Bacalhau guisado com batatas e ovos abertos
- Batatas com a pele com petinga salpicada
- Caldeirada de galeota
- Caldeirada de peixe
- Carapau alimado
- Comida de azeite
- Espinhas de bacalhau
- Pastelão de galeota
- Peixe frito com molho de escabeche
- Sardinha assada com papas de abóbora com farinha de milho

Doces

- Aletria
- Arroz doce
- Bilharacos
- Bolo de buraco
- Charniqueiras
- Coquinhos
- Farófias à moda de Ílhavo
- Filhoses
- Leite creme
- Papas doces de abóbora
- Pudim de pão
- Queques de laranja
- Rabanadas
- Suspiros

Panificação

- Folar de Vale de Ílhavo
- Padas de Vale de Ílhavo
- Pão azedo
- Pão de azeite
- Pão de coroa
- Pão doce

Entradas/petiscos

- Amêijoas cozidas
- Bacalhau albardado
- Berbigão refogado
- Burriés cozidos
- Cricos cozidos
- Cricos na chapa ao natural
- Mexilhões cozidos
- Navalhas cozidas
- Papas de carolo com caldo de feijão
- Sainhas

Bebidas

- Champarrião

