



Friday 4th to Tuesday 8th of December 2009

You may participate to some or all of the events

Accommodation in the 5 stars Hotel “Convento do Espinheiro” (Évora)

“The Alentejo welcomes the Algarve”

BOOKING FORM

Name: _____

Bookings must be confirmed with payment before Friday November 27th, 2009

Aníbal Soares // Chaîne des Rôtisseurs // Apartado 60 // 4741-909 ESPOSENDE
253 961 248 // 964 006 004 // portugal@chainept.org

Chaîne Alentejo: Banco Millenium NIB: 0033 0000 45357625928 05 - BCI: BCOMPTPL

Xmas 2009 Prices – per Person for the Meals, per Room for the Hotel

Saturday, December 5th

Dinner at Restaurante “Lis”

Members of the Chaîne:nº. Pax x 45,00 =

Guests and non-member Spouse:nº. Pax x 50,00 =

Sunday, December 6th

Lunch at Restaurante “Fialho”

Members of the Chaîne:nº. Pax x 45,00 =

Guests and non-member Spouse:nº. Pax x 50,00 =

Monday, December 7th

Lunch at Restaurante “O Alpendre”

Members of the Chaîne:nº. Pax x 45,00 =

Guests and non-member Spouse:nº. Pax x 50,00 =

Tuesday, December 8th

Brunch at the “Convento do Espinheiro”

Guests at the Hotel - Complimentary:nº. Pax x 00,00 =

Non Residents at the Hotel:nº. Pax x 30,00 =

TOTAL: € =

Accommodation at the 5 Stars “Convento do Espinheiro” per Night & per Room B&B

Exceptional Conditions, breakfast included, heated indoor pool, sauna, Turkish bath, gymnasium

STAY 4 NIGHTS (December 4th – 8th) & PAY ONLY 3, COMPLIMENTS OF THE HOTEL

Single: 100,00 euros

Double: 120,00 euros

Bookings and payments (for accommodation only) are directly with the Hotel:

Nuno Miguel Bicho | Coordenador de Grupos e Eventos nuno.bicho@conventodoespinheiro.com

Tel: +351 266 788 200 | Fax: +351 266 788 229

The Hotel prices are offered at cost price, without any surcharge from the Chaîne.

Cancellation will be free of charge up to 48 hours before arrival.



« CHAINE FOUNDATION »

*Ordre Mondial des
Gourmets
Dégustateurs*

Food & Wine Association
Association Mondiale de la Gastronomie
www.chaine-des-rotisseurs.net
Bailliage du Portugal
www.chainept.org
«1973 – 1994»

*Chaîne des
Rôtisseurs*

Friday 4th to Tuesday 8th of December 2009

You may participate to some or all of the events

Accommodation in the 5 stars Hotel “Convento do Espinheiro” (Évora)

“The Alentejo welcomes the Algarve”

« La chasse au temps de Saint Nicolas () »*

« Sous les auspices de Saint Hubert () »*



*Natal
Festa de paz,
alegria e muito sabor...*



Joint Organisation of the National Bailliage and the Alentejo Bailliage (Manuel Fialho) in collaboration with the Algarve Bailliage (Dr. Jean Ferran)

Manuel Fialho can give you more details of the gastronomic events if required, preferably through:
manuel_fialho@manuefialho.com.pt // Fax: 266 759 309

Stay at the “Convento do Espinheiro” between the 4th and the 8th of December.

Exceptional Conditions, breakfast included, heated indoor pool, sauna, Turkish bath, gymnasium

Per night (two people, B&B): 120,00 euros // Offer of the fourth night

Price for each of the first three meals: 45,00 euros (Confreres) // 50,00 (Guests)

Xmas Brunch on Tuesday, Decembre 8th: 30,00 euros for non residents of the Hotel.

Offered by the Convento do Espinheiro to the residents of the Hotel.

**All bookings and payments (except for the Hotel) must be sent to Head-Office. Payment by
Cheque or Bank transfers to the Alentejo account:**

NIB: 0033 0000 45357625928 05 BCI/SWIFT CODE: BCOMPTPL

(*) History of *Saint Nicholas* and *Saint Hubert* at the end of the program

Summary of the Program

(Details and Menus further down...)

Friday 4th to Tuesday 8th of December 2009

You may participate to some or all of the events

Accommodation at the Hotel “Convento do Espinheiro” (Évora)

Saturday – December 5th

Dinner on the theme of *Saint Hubert* at 8:30pm

Restaurante Lis (Évora)

António Bravo, Vice-Conseiller Culinaire do Alentejo

Sunday – December 6th

Traditional Lunch at 1:30pm

Restaurante Fialho (Évora)

Gabriel Fialho

Amor Fialho, Maître Restaurateur da Chaîne

Sunday-December 6th

After Lunch:

“Fialho, Gastronomia Alentejana”

Presentation and signing of this recent book about the 60th Anniversary of
Restaurante Fialho (w/ historical recipes of Gabriel and Manuel Fialho)

Monday – December 7th

Alentejo Lunch at 1pm

“O Alpendre” (Arraiolos)

José Manuel Poeiras Severino, Maître Restaurateur da Chaîne

Monday – December 7th

Afternoon:

Visit to a Winery and Wine Tasting

Tuesday – December 8th

Xmas Brunch on the theme of *Saint Nicholas* at 11:30am

Hotel Convento do Espinheiro (Évora)

Dinis Pires – Maître Hôtelier da Chaîne des Rôtisseurs

Compliments of the “Convento” to our Confreres and their guests
staying at the Hotel

Tuesday - December 8th

During the brunch:

Pães de Cabeça (typical local breads) will be cooked in the same traditional wood oven of the Convent, used for centuries by the Hieronymite monks; Our Confreres are welcome to assist and help!



Saturday - December 5th

Dinner on the theme of *Saint Hubert* at 8:30pm

Restaurante Lis (Évora)

Rua Diana de Lis, 5 (Sé e São Pedro) // 7000-871 ÉVORA // Tel. Fax: 266771323

António Bravo, Vice-Conseiller Culinaire do Alentejo

MENU

«Pata Negra»

Escabeche de perdiz

Sonhos de bacalhau

Ovos de codorniz sobre presunto de Serpa

Cogumelos assados com alho e coentros

Míscaros panados e mexidos

Espumante Al-Xam

Viveirista Plausel

Massada de corvina com hortelã da ribeira

Monte Maior 2008 branco

Comendador Rui Nabeiro

Lebre estufada com feijão branco e nabos e naco de pão frito

Paulo Laureano Selectio – Tinta Grossa 2006 (novidade)

Queijo gratinado com orégãos e geleia de frutos silvestres

Variedade de doces conventuais

Licor de poejos

Café Delta Lote Diamante

Sunday – December 6th

Traditional Lunch at 1:30pm

Restaurante Fialho (Évora)

Gabriel Fialho

Amor Fialho, Maître Restaurateur da Chaîne

www.restaurantefialho.com

Travessa das Mascarenhas 14 // 266 703 079

Coordenadas para o GPS: Longitude: -7.9127405 / Latitude: 38.573575

“Fialho, Gastronomia Alentejana”

Presentation by Gabriel and Amor Fialho and signing of the recent book by Alberto Franco, prefaced by Henrique Granadeiro, and edited by Althum, about the 60th Anniversary of the Restaurant (with historical recipes from Gabriel and Manuel Fialho).

MENU

Pastéis de massa tenra
Empadas de Galinha
Paio de Porco Alentejano
Cogumelos assados
Queijinhos de ovelha amanteigados
Orelheira de coentrada

Rosé “EA”

Fundação Eugénio de Almeida

Poejada de Bacalhau
(receita original antiga)

Dona Maria, branco
Júlio Bandeira Bastos

Favada Real de Caça
(Receita original antiga)

Casa de Zagalos 2006
Dr. Miguel Louro

Tecolameco em sintonia outonal
(Receita original antiga)

Sonhos de Mogango
(Receita original antiga)

Fedrisco
(Licor antigo da cidade de Évora)

Café Delta Lote Diamante



Monday - December 7th

Alentejano Lunch at 1:30pm

“Restaurante Típico O Alpendre” (Arraiolos)

Bairro Serpa Pinto, 22 // 7040-014 ARRAIOLOS // Tel: 266 419 024
Coordenadas para o GPS: Longitude: -7.990865 / Latitude: 38.7236563

José Manuel Poeiras Severino, Maître Restaurateur da Chaîne

MENU

Enchidos magros do fumeiro Alentejano
Chocos, favas e outras especialidades
em “vinaigrette”
Espargos do campo “mexidos”
Empadinhas de Arraiolos
Cogumelos grelhados
Pimentos marinados
Farinheira assada

Caldinho de Beldroegas

Monte da Ravasqueira, rosé 2007

Açorda de Cação com ovas

Comenda Grande, branco 2008

Lagartos de porco Alentejano
Mista de migas

Monte do Pintor, tinto

Pastel de toucinho
(Doçaria tradicional de Arraiolos)

Miga dos Ganhões

Abafado de Borba

Café Delta Lote Diamante

Tuesday – December 8th

Brunch on the theme of *Saint Nicholas* at 11:30am

Hotel Convento do Espinheiro (Évora)

Luxury Collection Heritage Hotel & SPA

www.luxurycollection.com/evora

Canaviais / Évora 7000 // Tel: 266 788 200 // Fax: 266 788 229
Coordenadas do GPS: Longitude: -7.901004 Latitude: 38.612088

Dinis Pires – Maître Hôteleur da Chaîne des Rôtisseurs

Compliments of the “Convento” to our Confreres and their guests staying at the Hotel

Location: The hotel is on the road between Evora and Estremoz, approximately 3 kms on the left coming from Evora.

That morning, one of the cooks of the Hotel will be baking the magnificent *Pães de Cabeça* in the same traditional wood oven used by the Hyeronimite monks for centuries. This is an open event to which our Confrere *Dinis Pires* warmly recommends we should participate!

MENU

Buffet do Pequeno-almoço do Convento do Espinheiro

Petiscos Alentejanos

Tiborna com manteiga do pingo

Coelho à S. Cristóvão

Paté de farinha

Cabeça de Xara

Pastéis de cação

Pataniscas

Espumante D’Ervideira

Canja de pombo bravo

Brandade de bacalhau com uma pasta de azeitona e um salteado de tomate com perfume de alho

Conde de Ervideira, reserva Branco

Tronco de Natal

Café Delta Platina e uma infusão de Lúcia-lima da horta do Convento

FOTOS - TEXTOS E CURIOSIDADES

A grande parte dos textos e fotos são provenientes de sites da especialidade retirados da Internet, pelo que declinamos a sua autoria e responsabilidade pelos seus conteúdos.

Caça / Natal / Pai Natal (in Google / sites sobre gastronomia)



Laurousse Gastronomique – edição de 1964

Santo Humberto

(Saint Hubertus -656/727 - Toulouse / Tervuren)



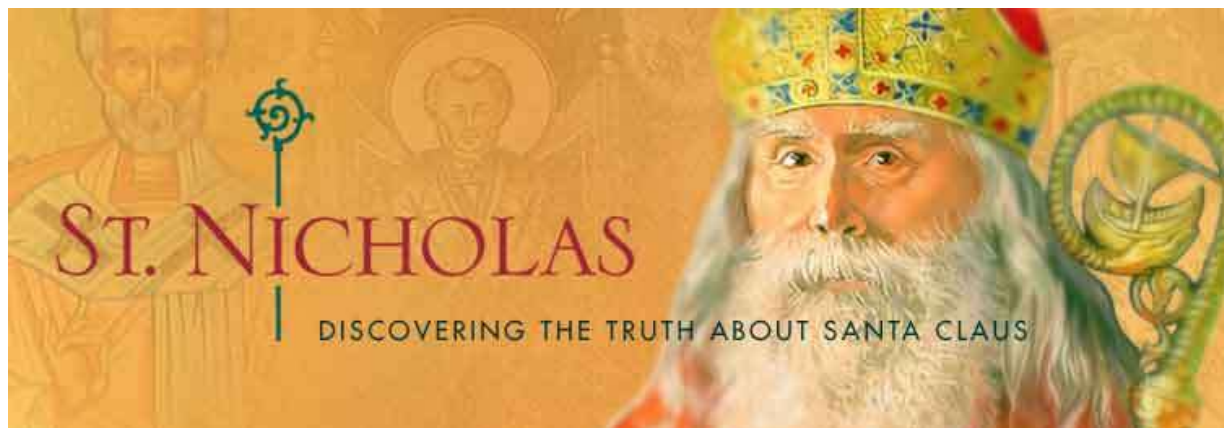
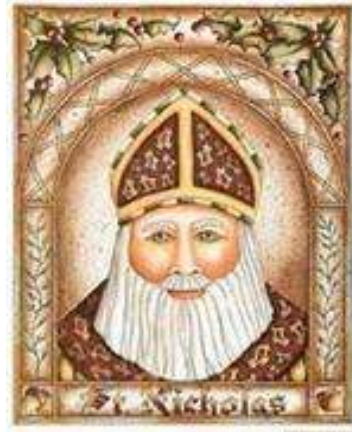
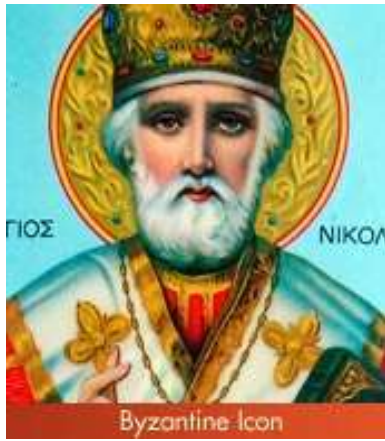
*An image of St Hubertus
in a 13th century English manuscript*

Patrono dos caçadores e conhecido também como “Apóstolo das Ardenas” foi o primeiro Bispo de Liège.

Santo cristão e da igreja ortodoxa oriental, venerado desde a Idade Média, época do nascimento da
Chaine des Rôtisseurs

**A sua festa celebra-se a
3 de Novembro**

São Nicholas



O Pai Natal - origem e tradição:

Estudiosos afirmam que a verdadeira história do Pai Natal começa com São Nicholas, nascido durante o século III na vila de Patara, em 280 d.C.

Nesse tempo a área era grega estando agora na costa sul da Turquia.

Os seus pais eram ricos e educaram-no para ser um devoto cristão.

Homem de bom coração obedecendo às palavras de Jesus: “vende o que possuis e dá o dinheiro aos pobres” Nicholas empregou a totalidade da sua herança para ajudar os necessitados e os doentes, deixando saquinhos com moedas próximas às chaminés das casas. Mais tarde Bispo foi canonizado (São Nicolau) após várias pessoas relatarem milagres que lhe atribuíram.

Dedicou toda a sua vida ao serviço de Deus.

A associação da imagem de São Nicolau ao Natal aconteceu na Alemanha e espalhou-se pelo mundo em pouco tempo. Nos Estados Unidos ganhou o nome de Santa Claus, no Brasil de Papai Noel e em Portugal de Pai Natal.

Até o final do século XIX era representado com uma roupa de inverno na cor castanha. Porém, em 1881, uma campanha publicitária da Coca-Cola mostrou o bom velhinho com uma roupa, também de inverno, nas cores vermelha e branca (as cores do refrigerante) com um gorro vermelho e pompom branco. A campanha publicitária fez um grande sucesso e a nova imagem do Pai Natal espalhou-se rapidamente pelo mundo.

Actualmente, a figura do Pai Natal está presente na vida das crianças de todo planeta, principalmente durante as festas natalícias. É o bom velhinho de barbas brancas e roupa vermelha que, na véspera do Natal, traz presentes para as crianças que foram boas e se comportaram bem durante o ano.

Habita o Pólo Norte e, com sua carruagem puxada por renas, traz a alegria para as famílias durante as festas natalícias.

Natal sem *Papai Noel* não tem graça.



Restaurante Lis (Évora)

Rua Diana de Lis, 5 (Sé e São Pedro) // 7000-871 ÉVORA // Tel. Fax: 266771323



“Restaurante Típico O Alpendre” (Arraiolos)

Bairro Serpa Pinto, 22 // 7040-014 ARRAIOLOS // Tel: 266 419 024
Coordenadas para o GPS: Longitude: -7.990865 / Latitude: 38.7236563



Arraiolos terra dos tapetes é ainda os séculos de história bordados à mão por gerações e gerações de bordadeiras que fizeram chegar até aos nossos dias o nosso mais genuíno...

O concelho de Arraiolos, com uma área de 684,08 Km², tem uma população de 7616 habitantes (Censos 2001) e é constituído por sete Freguesias: Arraiolos, Igrejinha, Santa Justa, Sabugueiro, S. Gregório, S. Pedro da Gafanhoeira e Vimieiro.



... this is a really typical Portuguese or even Alentejo restaurant. They serve appetisers about 12 different ones that make half of you meal. They are very good so try them. After that we shared main dishes one per two persons and only two of our party of four still could manage a desert! Also the deserts look and what I have been told taste incredible. The whole range of typical Portuguese deserts are on display and even some I never seen. The entrance looks nothing special but once inside is a cosy atmosphere and Portuguese food at its best...



Restaurante Fialho (Évora)

www.restaurantefialho.com

Travessa das Mascarenhas 14 // 266 703 079

Coordenadas para o GPS: Longitude: -7.9127405 / Latitude: 38.573575

Chefe de Sala: Amor Fialho

Chefe de Cozinha: Gabriel Fialho

Relações Públicas no Exterior: Manuel Fialho



Histórias do restaurante alentejano Fialho contadas em livro

05 NOV 09 às 10:12

Gabriel Fialho, filho do fundador daquele restaurante, contou à TSF os ensinamentos que o seu pai lhe deu sobre como saber negociar e frisou que as ervas aromáticas do Alentejo contribuem para o sucesso da cozinha daquele restaurante.

O restaurante Fialho recebeu, ao longo dos seus 60 anos de história, muitos famosos, como os reis de Espanha, Mário Soares, Cavaco Silva, Tony Blair e Scolari, sendo actualmente também muito procurado pelos turistas por causa dos vinhos.

Gastronomia: Primeiro livro sobre o restaurante Fialho de Évora apresentado em Lisboa

A história do restaurante Fialho, em Évora, “uma referência da gastronomia nacional”, é contada pela primeira vez num livro que é apresentado esta quinta-feira na FNAC Colombo e sexta-feira na do Chiado, em Lisboa.

“O Fialho contra tudo e todos manteve-se fiel à gastronomia regional, quando os outros praticavam uma cozinha internacional, o Fialho foi sempre fiel à cozinha alentejana, e na década de 1980 outros começaram a seguir-lhe o exemplo”, disse o autor da obra, Alberto Franco.

Para o investigador, “esta aposta na cozinha regional alentejana foi a chave do sucesso do restaurante” que começou por ser uma taberna, depois casa de pasto, passou a cervejaria e tornou-se restaurante em 1942.

“O Fialho foi pioneiro na região da apresentação de entradas, o que agora faz qualquer restaurante”, destacou.

Alberto Franco conta a história do restaurante partindo do seu fundador, Manuel Fialho , filho de Mariana Letrada, nascido em Évora em 1903.

“Senti a necessidade de ir buscar a história da família, tendo para isso contado com a memória de muitos, mas também contextualizar essa história na do país e da cidade”, explicou o autor.

Defende Alberto Franco que “só se percebe as sucessivas alterações do restaurante eborense pelas conjunturas económico-sociais, pois elas são fruto dessas conjunturas”.

“Por outro lado, acrescentou, havia que enquadrar as lides desta família, dar o contexto da época”.

Alberto Franco recorreu “à memória de muitos, pois nem tudo está escrito e registado”, mas também à imprensa, reproduzindo alguns artigos na íntegra.

A par do texto, há várias fotografais de época, outras de arquivo da família, designadamente de personalidades que comeram no Fialho, e também fotografias de José Manuel Rodrigues que retratam vários pratos ali confeccionados.

O presidente do Conselho de Administração da Portugal Telecom, Henrique Granadeiro, alentejano, assina o prefácio em que salienta ser o Fialho hoje “uma consolidada história de sucesso” que uniu pai e três filhos.

Segundo Granadeiro, o restaurante sobreviveu aos fundadores e “projectou-se em novos espaços de um universo cada vez mais vasto, mercê da harmonia de três irmãos” que “criaram um património que os transcende”.

O álbum editado pela Althum inclui ainda várias receitas de Gabriel e Manuel Fialho , designadamente “Passarinhos fritos”, “Barradinha de borrego”, “Canja de amêijoas”, “Salada de lagosta à Leão de Ouro”, “Ticolameco”, ou “Doce de ovos ferrados”.

Além do restaurante Fialho, surge nesta história o Mascarenhas Bar, aberto pela família em 1952, na Travessa do Mascarenhas, que primava pelo marisco e peixe frescos de Sesimbra, Sines e Setúbal, a carne do talho do Xaxana e os produtos hortícolas “da banda da D. Iria, a melhor do mercado eborense”.

Outro episódio da história de restaurantes da família Fialho foi o Salão de Chá e Restaurante Florbela, em homenagem à poetisa Florbela Espanca, que iniciou actividade na Praça do Giraldo em 1957 e teve o primeiro reclamo luminoso da capital alto-alentejana.

“Como Florbela Espanca tinha sido uma mulher de amores livres, que causaram escândalo na sua época, não tardaram os comentários depreciativos sobre o salão. Ao fim de dois anos, o Florbela fechou”.

Alberto Franco afirmou à Lusa que “esta é uma história do Fialho, a primeira, mas haverá outras perspectivas, até porque há sempre histórias a contar e outras que não se podem contar”.

Restaurante Fialho

Historial (Do site do Restaurante)

O Restaurante Fialho começou por ser uma tasca, fundada por Manuel Fialho em 1948, com a colaboração dos seus filhos Amor, Gabriel e Manuel. Os actuais donos, Gabriel, que tem a seu cargo a cozinha, e Amor, responsável pelas Relações Públicas, continuam a obra de seu pai.

No início dos anos 50 começou a servir petiscos e alguns pratos da comida tradicional alentejana, de confecção simples mas cuidada e dispendo de uma já razoável lista de vinhos.



Na década de 60 passou a ser “Casa de Pasto”, servindo numa base mensal alguns comensais, funcionários públicos e administrativos deslocados em Évora, sendo dessa fase o período do frango caseiro de churrasco, ao tempo famoso. Foi também na década de 60 que foram introduzidas obras de remodelação e ampliação que conferiram parte da actual traça do Restaurante. Esta remodelação (1965) ficou a cargo do Exmo Sr. Arquitecto Ruy Couto e ao construtor civil eborense, Romeu Mendes.

Na década de 70, o “Fialho” esmerou-se no empenho de alargar e melhorar a qualidade da oferta, através da recolha de pratos tradicionais da região, alguns praticamente desaparecidos como a “Favada Real de Caça” servida pelo rei D. Carlos aos seus convidados depois das caçadas, a “Sopa de Beldroegas”, “Migas Gata”, “Poejada de Bacalhau” e outros manjares alentejanos.



A década de 80 marcou uma nova fase de grande prestígio na vida do restaurante com honrosas presenças no exterior, tendo sido reconhecido por essa altura o trabalho feito em prol da defesa e conservação da Cozinha Regional Alentejana.

Restaurante Fialho

Medalhas e Distinções

O Restaurante

1980 - **Medalha de Prata de Mérito Turístico**, pelo então Ministro do Comércio e Turismo, Dr. Basílio Horta.

1991 - Designado "**Restaurante do Ano**" pela Confraria "Panela ao Lume"

1995 - **Medalha de Ouro de Mérito Turístico**, pelo Ministro Faria de Oliveira.

1999 - "**Prémio Empresa**" na área do Turismo, atribuído pela Universidade de Évora, no âmbito das Comemorações dos 25 Anos desta instituição.

2000 - "**Prémio Excelência**" na área do Turismo das PME, como reconhecimento pela qualidade de gestão desenvolvida

2001 - Novo "**Prémio Excelência**"



O Chefe de Cozinha

Gabriel Fialho, desde o início tem sido responsável pela direcção da cozinha, com excelentes provas dadas, tem recebido numerosas distinções e justificadas honrarias.

1988 - Nomeado **Comissário Adjunto da Comunidade Europeia dos Cozinheiros** (Eurotoques).

1990 - Designado pela Confraria "Panela ao Lume", o "**Cozinheiro do Ano**".

1991 - Escolhido para "**Membro de Honra dos Cozinheiros**" da Bélgica e participa no programa "Praça Pública" de Manuel Luís Goucha na RTP.

1992 - Recebe de Sua Majestade, o Rei de Espanha, em Madrid, 3 Medalhas de Prata como distinção por três pratos por ele confeccionados num jantar em que participaram todos os países da União Europeia, e a Academia Portuguesa de Gastronomia confere-lhe, por esta razão, o diploma de "**Melhor Chefe de Cozinha**".

1994 - Distinguido de novo pela Confraria "Panela ao Lume" com o título de "**O Melhor Profissional de Cozinha do Ano**"

Eventos Gastronómicos

Das actividades exteriores do nosso restaurante, apontam-se como mais representativas as presenças:

- No **Concurso de Gastronomia Alentejana**, promovido pela Câmara Municipal de Évora, onde se destaca um 1º Prémio pela Sopa de Beldroegas, em 1981

- Nas 1º, 2ª, 3ª Edição do **Festival Gastronómico de Santarém** (1981, 1982 e 1983)

- No **II Salão Nacional de Artesanato no Casino do Estoril** (1981)

- Nas **Quinzenas de Gastronomia Alentejana** no **Hotel Estoril-Sol** (1984) e no **Hotel do Guincho** (1985, 1986 e 1990)

- Na **Semana de Gastronomia Alentejana no Clube dos Empresários de Lisboa** (1986)

- Na **Semana de Gastronomia Alentejana no Hotel Méridien do Porto** (1989)

- Na **Quinzena de Gastronomia Alentejana no Hotel Hyatt Regency, em Macau** (1992)

- Na **Equipotel** - Feira de carácter gastronómico - onde colaborámos com uma demonstração gastronómica da comida alentejana, em Paris em 1993

- No **4º Simpósio Internacional das Cidades Património Mundial** onde colaborámos com a Câmara Municipal e o Instituto Getty.

E as participações:

- Em 1982, no lançamento do livro de "Cozinha Tradicional Portuguesa" de **Maria de Lurdes Modesto**, no Hotel Ritz, em Lisboa.

- Em 1997, na "**Copa da Europa**" dos Sabores Regionais em **Languedoc-Roussillon** (França).

- Em Julho de 1999, no **Ciclo de Gastronomia Alentejana do Casino Estoril**, onde mais uma vez divulgámos a gastronomia transtagana.

E ainda a realização de almoços e jantares para diversas entidades como a **Presidência da República** (Lisboa 1987 e 1998), para o tenor **Plácido Domingo**, **Presidente Pujol**, **Sua Exa O Príncipe Felipe**, futuro Rei de Espanha, e **Governo Civil de Évora** (1990)



A vida faz-se de experiências.
Life is a collection of experiences.

THE LUXURY COLLECTION
Hotels & Resorts



Convento do Espinheiro
Luxury Collection Heritage Hotel & SPA
www.luxurycollection.com/evora

Canaviais / Évora 7000 // Tel: 266 788 200 // Fax: 266 788 229
Coordenadas do GPS: Longitude: -7.901004 Latitude: 38.612088



Actividades no Hotel: BBQ, Ginásio, Parque infantil, Biblioteca, Jacuzzi, Massagem, Sauna, Banho Turco Vapor, Spa & Centro de Bem-Estar, Piscina interior, Piscina exterior, Court de ténis, Caminhadas.



O branco caiado do Convento do Espinheiro, A Luxury Collection Hotel & Spa destaca-se perante o azul do céu e o verde da magnífica paisagem envolvente. Considerado um Monumento Nacional, o Convento do Espinheiro é um edifício do século XV situado à saída da histórica cidade de Évora, classificada como Património Mundial pela UNESCO, e é o local perfeito para desfrutar da magnífica paisagem Alentejana.

O nosso Spa, equipado com as mais modernas tecnologias, permite-lhe usufruir de tratamentos de luxo, e enquanto nada na nossa piscina interior, poderá apreciar o verde dos nossos sumptuosos jardins. Uma experiência gastronómica Mediterrânica aguarda-o no Divinus, o nosso elegante restaurante gourmet. Pelas arcadas, será conduzido a um recanto exclusivo deste espaço único, onde poderá apreciar um menu de fine-dining.

Recolha-se a um dos requintados 92 quartos, onde acordará com uma vista magnífica da paisagem envolvente. Uma decoração elegante e refinada, aliada a um serviço de excelência são as características de cada um dos quartos e suites do Convento do Espinheiro, a Luxury Collection Hotel & Spa.



The whitewashed architecture of Convento do Espinheiro, Heritage Hotel & Spa, is set amongst blue skies with puffy clouds and surrounding countryside verdure. Once a convent dating back to the XV century, this luxurious hotel considered a National Monument is close to the historical city of Evora, classified by UNESCO as a “World Heritage City”. Our picturesque surroundings make us the perfect spot for enjoying the Portuguese countryside.

Experience personal treatment and world-class luxury at our spa facilities offering the most advanced technologies and treatments. Take a relaxed swim in our outdoor swimming pool, overlooking rolling hills. A fine Mediterranean dining experience awaits you at Divinus Restaurant, our elegant gourmet restaurant. Walk through a pathway of candlelit arches until you reach your exclusive table, set aside for an evening of fine dining.

Retreat to one of 92 refined guest rooms and awaken to enchanting views of rolling green hills and surrounding beauty. Elegant linens, fine furnishings and world-class service are characteristic of each guest room and suite at Convento do Espinheiro, Heritage Hotel & Spa.

A origem do Convento do Espinheiro está ligada a uma lenda que relata a aparição de uma imagem da Virgem sobre um espinheiro, por volta de 1400. Em 1412 foi mandada edificar uma ermida em honra de Nossa Senhora e dada a crescente importância deste local como ponto de peregrinação, no ano de 1458, durante o reinado de D. Afonso V, foi fundada a igreja e posteriormente o convento, o qual foi povoado por monges da Ordem de S. Jerónimo.

Recebia frequentemente este Convento a visita dos nossos reis, sobretudo os da Dinastia de Avis que tinham uma grande devoção à Virgem, tais como D. João II (que aqui realizou as cortes em 1481), D. Manuel I, D. Afonso V e D. Sebastião, que, quando em Évora, aqui se hospedava a convite dos monges.

Em 1999, a firma SPPTH, S.A., detida pela família Camacho, adquiriu o Convento do Espinheiro após ter constatado que na região de Évora não existiam unidades hoteleiras de 5 estrelas, apesar da cidade evidenciar um enorme potencial turístico devido à sua riqueza patrimonial, cultural e gastronómica.

A 3 de Junho de 2005, após 3 anos de obras, o Convento do Espinheiro, A Luxury Collection Hotel & Spa, um dos dois hotéis Luxury Collection em Portugal, foi inaugurado em todo o seu esplendor. Situado a 2kms da cidade de Évora, o hotel está rodeado de 8 hectares de magníficos jardins e o seu interior foi luxuosamente decorado, mantendo no entanto o seu carácter. O convento em si dispõe de 17 quartos e 6 suites, enquanto a ala nova dispõe de 36 quartos com vista para a piscina ou jardim interior. A partir de Setembro de 2008, foram inaugurados mais 33 quartos, oferecendo uma decoração mais contemporânea e totalizando assim 92 quartos.

Numa combinação perfeita entre o antigo e o novo, o hotel oferece um restaurante Gourmet localizado na antiga adega do convento, um Piano Bar resultante da reconversão da cozinha utilizada pelos monges e na cisterna gótica foi criada uma área para prova de vinhos e produtos regionais. O Convento do Espinheiro dispõe ainda de um conjunto de salas especialmente vocacionadas para diferentes tipos de reuniões e eventos. Integrada neste ambiente existe uma imponente igreja com valiosos retábulos de talha dourada e azulejos de várias épocas.

Imerso em história, o Convento do Espinheiro, A Luxury Collection Hotel & Spa oferece um ambiente calmo e tranquilo, ideal para uma estadia relaxante