



MUNICÍPIO DE MIRA

Carta Gastronómica da Gândara:

Sopas: *Sopas à gandraesa (carnes de porco, legumes da época, leguminosas, tubérculos), Sopa de vinhos de alho, Caldo de nabiça, Canja de galinha.*

Peixes: *Sardinha na Telha; Pitáu de Raia; Peixe assado na brasa (sardinha, carapau, cavala, bacalhau, pregado, lula); Caldeirada mista, Caldeirada de enguias, Enguias suadas, Enguias fritas de escabeche, Caldeirada de petinguinha, Petinga e carapau fritos com arroz de feijão ou feijão-frade, Macarronadas de peixe (tremelga, pata roxa), Caldeirada de boleiros, Bacalhau à moda dos enterros, Batata assada na areia com bacalhau na brasa, Pataniscas, Bacalhau albardado, Molhada de Bacalhau com batata cozida, Bacalhau cozido com grão, Caras de bacalhau, Sardinha/Carapau salgados cozidos com couves ou grelos;*

Carnes: *Sarrabulho, Ossinhos, Favas à gandraesa, Torresmos com papas ou batatas cozidas, Caçoilada de febras, Febras de vinho de alho, Cabidela Galo Velho;*

Outros: *Papas de abóbora, Arroz de galo, Galinha com batatas, Arroz de leves, Arroz malandro, Arroz de borrachos, Carneiro guisado;*

Sobremesas: *Arroz doce, Filhoses, Leite-creme, Aletria, Fatias, Pão de Ló, Folar, Chupas de Vinho;*