

CASA DAS LÉRIAS

- CAFÉ & BAR -



HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: TODOS OS DIAS, DAS 11H ÀS 20H | WORKING HOURS: EVERY DAY, FROM 11 AM TO 8 PM

A HISTÓRIA

A Casa das Lérias herda a localização da histórica Confeitaria de Amarante com o mesmo nome, na altura propriedade de Alcino dos Reis.

Alcino dos Reis nasceu a 26 de Janeiro de 1885, em Massarelos no Porto. Mantém uma ligação forte a Trás-os-Montes em particular a Chaves, de onde os pais Inácio António e Clementina são naturais. Muda-se para Amarante ainda novo, com 14 anos, corria o ano de 1899. Em Outubro de 1914, casa-se com Júlia Martins que, desde então o ajudou a desenvolver os seus vários negócios.

Até à abertura das primeiras confeitarias em Amarante, os doces conventuais mais delicados eram então comercializados discretamente pelas freiras do Convento de Santa Clara para consumo das famílias mais abastadas. Outras variedades de doces, mais simples, eram comercializados nas festas locais de S. Gonçalo. Com o encerramento deste último, em 1862, retoma-se o comércio de doces, primeiro pelas doceiras que vendiam porta a porta e, posteriormente, pelas confeitarias e pastelarias.

Durante um determinado período, após o encerramento do convento das Clarissas de Amarante, muitas receitas perderam-se e outras extinguiram-se, tendo sido Alcino dos Reis quem, quase meio século depois, as recuperou e reintroduziu na confeção da doçaria amarantina.

Considerado visionário e vanguardista para o seu tempo, conseguiu reinventar os doces conventuais e foi responsável pelo desenvolvimento da doçaria comum em termos de forma e apresentação como aconteceu com as lérias, que dão o nome à casa.

A primeira Casa das Lérias de Alcino dos Reis, designação só atribuída em Maio de 1928, situada onde hoje encontramos um edifício antigo dos correios na Rua Cândido dos Reis, abre em Novembro de 1910 com o nome Confeitaria Flaviense. Aqui, Alcino dos Reis comercializava solas e cabedais, doçaria regional e produtos de Chaves.

A denominação seguinte foi Confeitaria Amarantina e, por fim, na década de trinta, Casa das Lérias – Confeitaria Amarantina, localizada no edifício atual com traços de arte déco, onde Alcino dos Reis construiu também uma pensão residencial e onde viveu com a família até falecer, em 16 de Março de 1967.

Com a sua Casa das Lérias e os seus doces regionais, Alcino dos Reis tornou-se um verdadeiro embaixador de Amarante pelo Mundo.

THE STORY

Casa das Lérias inherits the location of the historic bakery with the same name and property of Alcino dos Reis.

Alcino dos Reis was born on January 26th 1885 in Massarelos, Porto. He keeps a strong connection to the Trás-os-Montes region, particularly to Chaves from where his parents – Inácio António and Clementina were original from.

He moved to Amarante in 1899 still young, with just 14 years old. In October 1914 he married Julia Martins who helped him develop his several businesses.

Until the opening of the first bakeries in Amarante, the most delicate conventual pastries were then discreetly sold by the

Santa Clara Convent nuns for consumption by the wealthier families. Other varieties of simpler pastries were sold at local festivals like Saint Gonçalo.

In 1862, with the closure of this Convent, the pastry business took place mainly door-to-door and later in other traditional bakeries.

During a certain period after Clarissa's Convent in Amarante, many recipes were lost and others were extinguished. Almost half a century later, Alcino dos Reis fortunately recovered some of these recipes and reintroduced them in the regional pastries production.

Considered a visionary for his time, Alcino dos Reis was able to reinvent the conventual pastries and was responsible for their development in terms of form and presentation as it has happened with the pastry known as Lérias, which inspired the name of his business.

The first Casa das Lérias was located where nowadays is the local Post office and was opened in November 1910 under the name of Confeitaria Flaviense. Here, Alcino sold shoe soles, regional pastries and local products from Chaves.

The following name was Confeitaria Amarantina and at last, in the thirties – Casa das Lérias – Confeitaria Amarantina, located in the actual building where Alcino dos Reis also built a pension and lived with the family until his death on 16th March 1967.

With Casa das Lérias and regional pastries, Alcino dos Reis became a true ambassador of Amarante in the world.

Fonte/Source: As Primeiras Confeitarias de Amarante por Pedro Alves Pinto

FRESCO E FOFO FRESH AND FLUFFY

Torrada com manteiga Buttered toast	2,00 €
Tosta de queijo ou fiambre Cheese or ham toasted sandwich	2,50 €
Tosta mista Ham and cheese toasted sandwich	3,50 €

Tosta de pão soloio com frango e molho Caesar Rustic bread toast with chicken and Caesar sauce	6,00 €
Tosta cachorro em pão soloio Rustic bread hot dog toast	5,00 €
Tosta de pão soloio com presunto, queijo amanteigado e oregãos Rustic bread toast with ham, buttery cheese and oregano	5,00 €

Sanduíche de presunto, rucula e brie Ham, arugula and brie sandwich	5,00 €
Bagel de salmão fumado, queijo creme e alface Smoked salmon, cream cheese and lettuce bagel	6,50 €
Croissant com queijo ou fiambre Cheese or ham croissant	2,50 €
Croissant misto Cheese and ham croissant	2,80 €

DOCES DA VITRINE DESSERTS DISPLAY

Gelados Ice cream	3,50 €
Doces conventuais - 1 unidade Regional pastry - 1 unit	1,50 €
Doces conventuais - 5 unidades Regional pastries - 5 units	6,50 €
Bolo do dia Cake of the day	2,00 €
Cheesecake de frutos vermelhos Red fruits cheesecake	3,80 €
Brownie de chocolate Chocolate brownie	3,80 €

Crumble de maçã Apple crumble	3,80 €
Panquecas de banana e manteiga de amendoim Banana pancakes and peanut butter	5,00 €
Tarte de amêndoa Almond pie	3,50 €
Cookies	1,00 €
Scones com compota Scones with jelly	3,00 €
Mousse do dia Mousse of the day	3,00 €
Fruta laminada Sliced fruit	2,50 €

ALL DAY SNACKS

Sopa do dia Soup of the day	4,00 €
Quiche do dia Quiche of the day	4,50 €
Omelete mista Ham and Cheese Omelette	7,00 €
Salada Caesar de frango Chicken Caesar salad	9,00 €
Salada Caesar de salmão fumado Smoked salmon Caesar salad	11,00 €

CAFETARIA | COFFEE SHOP

Expresso	0,90 €
Expresso e Léria Expresso and Léria	1,80 €
Expresso duplo Double espresso	1,60 €
Descafeinado Decaf	0,90 €
Pingado White espresso	0,90 €
Carioca de limão Lemon tea	0,80 €
Abatanado Americano	1,00 €
Galão Milk coffee	1,20 €
Leite com chocolate Chocolate milk	2,00 €
Cappuccino	2,00 €
Machiato	2,00 €

CHÁS DE FOLHA | LEAF TEAS

CHÁ PRETO BLACK TEA	CHÁ VERMELHO RED TEA	2,50 €
Royal Darjeeling	Lemon Bush Tea	
French Earl Grey	Red of Africa Tea	
CHÁ AZUL BLUE TEA	CAMOMILA CHAMOMILE	
Milk Oolong	Chamomile	

CHÁ VERDE | GREEN TEA

Alexandria Tea
Silver Moon Tea

CERVEJAS | BEERS

Heineken pressão Heineken draft	20cl	1,50 €
Heineken pressão Heineken draft	50cl	3,00 €
Super Bock sem álcool Super Bock alcohol free	33cl	2,50 €
Cidra Cider	33cl	3,50 €

ÁGUAS E REFRIGERANTES WATERS AND SOFT DRINKS

Luso	25cl	1,20 €
Luso	1l	2,00 €
Pedras Salgadas	25cl	1,60 €
Pedras limão	25cl	1,80 €
Água Tônica Tonic Water	20cl	2,00 €

Coca-cola	1,90 €
Coca-cola Zero	1,90 €
Sumol	1,90 €
7Up	1,90 €
Ice Tea	1,90 €
Compal Fruit nectar	1,90 €
Chá Gelado Iced tea	2,00 €
Limonada Lemonade	2,00 €
Sumo de laranja natural Fresh orange juice	3,00 €

VINHOS | WINES

	COPO 15cl	GARRAFA 75cl
Palais de Versailles	5,50 €	25,00 €
Casa Do Valle Colheita Branco '20, Vinho Verde	5,50 €	22,00 €
CA&RA Clássico Branco '19, Dão	6,50 €	28,00 €
Casa do Valle Colheita Rose 2020	5,50 €	22,00 €
CA&RA Clássico Tinto '17, Dão	6,50 €	28,00 €
Niepoort Dry White	6cl	5,00 €
Niepoort LBV	6cl	6,50 €

ESPIRITUOSAS | SPIRITS

Mixers não incluídos | Mixers not included

Gin Fox Tale Dry	7,00 €
Gin Fox Tale Pink	7,00 €
Tequila Jose Cuervo Silver Jose Cuervo Silver tequila	6,50 €
Rum Abuelo Abuelo rum	7,50 €
Cachaça	7,50 €
Vodka Royalty, Finlândia Royalty, Finland vodka	5,50 €
Scotch Johnnie Walker Red Label	7,50 €
Irish Jameson	7,50 €
Aguardente Vínica CRF CRF brandy	6,00 €
Licor Beirão Beirão liqueur	5,00 €
Licor de amêndoa, Amarguinha Amarguinha almond liqueur	5,00 €

COCKTAILS

Porto Tônico Tonic Port wine	6,00 €
Aperol Spritz	7,50 €
Caipirinha	6,50 €
Mojito	7,00 €

Se sofrer de alguma alergia ou intolerância, por favor informe o Supervisor de Restaurante. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor.

If you suffer from any allergy, please inform the Restaurant Supervisor. No dish, food or beverage, including appetizers, can be charged if not requested by the customer or if it remains untouched. Prices includes VAT.