MONUMENTOS

01	**Antiga Igreja da Misericórdia** Iglesia/Church/Église R. de Nossa Senhora	D4
02	**Calvário** Eremita/Chapel/Chapelle R. do Calvário	D5
03	**Castelo**	C5
04	**Ermida de N. Sra de Guadalupe** Eremita/Chapel/Chapelle Alto de S. Gens	G7
05	**Ermida de S. Pedro** Eremita/Chapel/Chapelle Eira de S. Pedro	E2
06	**Ermida de S. Roque** Eremita/Chapel/Chapelle R. João de Deus	E5
07	**Ermida de S. Sebastião** Eremita/Chapel/Chapelle Estrada da Marreira	A1
08	**Igreja de Nossa Senhora da Saúde** Iglesia/Church/Église Cemitério	B8
09	**Igreja de Nossa Senhora do Carmo** Iglesia/Church/Église R. da Cadeia Velha	C5
10	**Igreja de N. Senhora dos Remédios** Iglesia/Church/Église Largo de Nossa Senhora dos Remédios	B5
11	**Igreja de S. Paulo** Iglesia/Church/Église Largo de São Paulo	C5
12	**Igreja de Santa Maria** Iglesia/Church/Église Largo dos Santos Próculo e Hilarião	C4
13	**Igreja do Salvador** Iglesia/Church/Église Largo do Salvador	D6
14	**Igreja e Convento de São Francisco** Iglesia/Church/Église Largo de S. Francisco	B8
15	**Palácio dos Condes de Ficalho** Palacio/Palace/Palais Largo dos Condes de Ficalho	C4
16	**Torre do Relógio** Torre del reloj/Clock tower/Tour de l'horloge Largo dos Santos Próculo e Hilarião	C4

RESTAURANTES

17	**A Adega** R. do Rossio, 76 | T 284 544 308	E6
18	**A Gare** Avenida Capitães de Abril | T 284 544 816	G3
19	**A Tradição** Alameda Abade C. da Serra, 14 | T 284 548 051	E5
20	**Alentejano** Praça da República, 8 | T 284 544 335	C5
21	**Arrozinho de Feijão** Loteamento da Cruz Nova, 112 | T 284 543 120	G7
22	**A Piscina** Eira de S. Pedro | T 284 544 160	E1
23	**Cervejaria Jorge Branco** R. dos Quintais | T 965 459 996	D4
24	**Cervejaria Vila Branca** Avenida da Paz, 4 | T 284 544 853	F3
25	**La Salete** Av. da Paz - Hortinha Zona Sul | T 284 544 254	G2
26	**Lebrinha** R. do Calvário, 6/8 | T 284 549 311	E5
27	**Molhó Bico** R. Quente, 1 | T 284 549 264	D5
28	**O Forcado** R. Dr. Ramon Nonato la Féria | T 284 549 734	F6
29	**O Forno** Largo de S. Paulo | T 284 543 433	C6
30	**O Gato** R. do Calvário, 21 | T 938 893 599	D5
31	**O Nay** R. de Santo António, 10 | T 284 543 247	B6
32	**O Voluntário** R. de Serpa Pinto/Bombeiros | T 969 040 647	A5
33	**O Zézinho** R. Dr. Ramon Nonato la Féria | T 284 543 032	F6
34	**Pedra de Sal** Estrada da Circuvalação | T 284 543 436	D7
35	**Pizzaria Serpense** R. Luis de Almeida e Albuquerque | T 284 544 511	E4
36	**S. Pedro** Avenida da Paz, B/4 | T 284 543 186	E2
37	**Sport's Bar** Loteamento da Hortinha | T 284 549 226	G2
38	**Tasca do Manel** R. de S. Pedro | T 284 543 388	D3

MUSEUS

39	**Museu Arqueológico** Arqueológico/Archaeological/ Archeologique - Castelo	C5
40	**Museu Etnográfico** Etnográfico/Ethnographic/ Ethnographique - Largo do Corro	C6
41	**Museu do Relógio** Reloj/Watch/Montres R. do Assento	D5

FARMÁCIAS

42	**Farmácia Central** R. Carlos Callixto | T 284 549 107	D6
43	**Farmácia Oliveira Carrasco** R. Dr. Eduardo Fernandes de Oliveira | T 284 543 485	E3

ROUPARIAS (queijarias/queserías/cheese shops/fromageries)

44	**Bento Abraços** Travessa do Inspector, 20/22 | T 284 549 337	C6
45	**Bernardino Cavaco** Estrada da Circunvalação | T 284 549 581	C7
46	**José Bule** R. de Nossa Senhora, 4 | T 284 549 612	D4
47	**TradiSerpa** R. dos Canos, 6 | T 962 388 684	D4

ATM MULTIBANCOS

48	**Intermarché** Avenida José Marti	F1
49	**Banco Português de Investimento** R. do Calvário	E5
50	**Banco Totta & Açores** Largo 5 de Outubro	D6
51	**Caixa Geral de Depósitos** Praça da República	C5
52	**Caixa de Crédito Agrícola** Avenida da Paz	E3
53	**Lidl** Circular Interna de Serpa	D1
54	**Finibanco** Lg da Corredoura	D4

OUTROS OTROS/OTHERS/AUTRES

55	**Biblioteca e Arquivo Municipal**	E3
56	**Espaço Internet** T 284 549 144	C5
57	**Espaço da Nora**	D4
58	**Jardim Municipal Camacho Pimenta**	E4
59	**Mercado Municipal** Mercado/Market/Marché	E3
60	**Pavilhão de Exposições** Pabellón de ferias/Fairs pavillion/Pavillion des foires	A7
WC 61	**Sanitários**	C4
WC 62	**Sanitários**	D6

ALOJAMENTOS

SERPA

63	**Cantar do Grilo** Herdade Vale de Milhanos | Tel. 284 595 415 / 961 043 389	G7
64	**Casa da Muralha** R. Portas de Beja, 43 | Tel. 284 543 150	C4
65	**Casa de Campo do Pulo do Lobo** Monte Pocinho, Neta | Tel. 939 867 364	G7
66	**Casa de Serpa** Lg Salvador, 28 | Tel. 284 549 238 / 963 560 624	E5
67	**El Rincón** Est S. Brás | Tel. 967 968 264 / 284 549 307 / 284 549 146	G4
68	**Estalagem de S. Gens** Alto de São Gens | Tel. 284 540 420 / 963 228 275	G7
69	**Herdade da Retorta** Monte da Retorta | Tel. 284 544 774 / 968 183 190	A5
70	**Monte da Morena** Monte da Morena | Tel. 284 549 078 / 917 629 010	F1
71	**Monte da Portela Nova** Est São Brás | Tel. 284 544 487 / 963 073 449	G4
72	**Parque de Campismo Municipal** Eira de São Pedro | Tel. 284 544 290	E1
73	**Residencial "Beatriz"** Lg Salvador, 10 | Tel. 284 544 423	D6
74	**Residencial Pulo do Lobo** Est São Brás, 9A | Tel. 284 544 664	G4
75	**Serpínia** R. Serpa Pinto, 34 | Tel. 284 544 055 / 284 544 628	A6
76	**Virgínia** Lg 25 de Abril , 75| Tel. 284 549 145 / 962 937 870	E6

PIAS

77	**Albergaria Bética** R. do Outeiro s/n | Tel. 284 858 714 / 284 858 708	A5

VALE DE VARGO

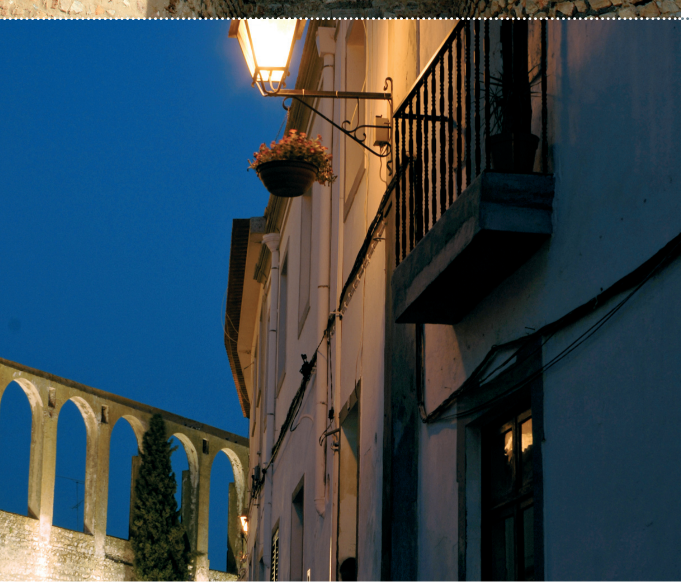
78	**Cerca de Marquita Bela** Tel. 933 762 388 / 915 313 467	B8
79	**Monte das Tojosas** Tel. 284 865 076 / 966 646 439	B8

VILA VERDE DE FICALHO

80	**Casa da Serra** R. do Outeiro, 17 A | Tel. 284 575 521 / 934 747 023	G7
81	**Outeiro da Vila – Casas de Campo** R. do Outeiro, 37 | Tel. 284 575 297 / 966 347 329	G7

CONTACTOS ÚTEIS

01	**Bombeiros** T 284 540 030	A5
02	**Câmara Municipal de Serpa** Ayuntamiento/City-hall/ Hôtel de ville - T 284 540 100	D6
03	**Centro de Saúde** Svcs. de salud/Health ctr./Svcs. santé T 284 540 560	E2
04	**Cineteatro** 284 543 050	D2
05	**Correios** T 284 540 020	D4
06	**EVA Transportes S.A.** T 284 544 740	G3
07	**Guarda Nacional Republicana (GNR)** T 284 544 739	E5
08	**Piscina Municipal** Exterior/Outdoor/Extérieur T 284 544 141	E1
09	**Piscina Municipal Coberta** Interior/Indoor/Intérieur T 284 548 075	F1
10	**Posto de Turismo** T 284 544 727	C4
11	**Táxis** Taxis Stand T 284 549 467	E4
12	**Hospital de S. Paulo** Largo de S. Paulo | T 284 544 715 / 749	C6



Português

serpa | terra forte

Situado na margem esquerda do rio Guadiana, próximo da fronteira espanhola, o Município de Serpa remonta ao século XIII enquanto unidade administrativa. Existem testemunhos de ocupação desde a pré-história mas foi sobretudo durante a época romana que o concelho foi mais intensamente povoado.
O centro histórico da cidade de Serpa, classificado como Imóvel de Interesse Público, reflecte harmoniosamente o seu passado. Do castelo de origem árabe, reconstruído no final do século XIII e seriamente danificado em 1707, subsistem as muralhas cujo caminho de ronda oferece vistas insuperáveis intra e extra-muros. Ornamentando bonitas ruas e ruelas calcetadas, elegantes casas burguesas dos séculos XIX e XX contrastam com as pequenas habitações baixas, de esplêndidas chaminés, dos trabalhadores.

forte | no paladar

Das especialidades locais é forçoso salientar o queijo que leva o nome do local de origem. O Queijo Serpa, com marca bem firmada e conhecida dos apreciadores, provém exclusivamente do fabrico artesanal que utiliza o leite de ovelha. É um queijo amanteigado no começo da cura, de crosta lisa, amarelo palha e massa fina, famoso pelo paladar, constituindo-se como verdadeiro ex-libris da gastronomia regional. Aquando do fabrico, sai ainda um produto excelente dos restos da coalhada: o requeijão, que é com frequência servido com mel para sobremesa.
Para além do queijo, Serpa possui outros produtos de qualidade tais como pão, azeite, mel, vinho, enchidos e doçaria regional (popias, bolinhos da amassadura, folhados de gila, tosquiados, turtas e as queijadas de requeijão são muito apreciadas), que poderão ser comprados directamente nos produtores ou nos supermercados e mercearias locais. A Feira do Queijo do Alentejo realizada anualmente no fim de Fevereiro constitui uma excelente oportunidade para degustar e comprar todos estes produtos e ainda provar a gastronomia local nas tasquinhas da feira.

forte | na tradição

Dotada de modernos equipamentos desportivos e culturais, Serpa sabe como se divertir. Orgulhosa do seu passado, celebra anualmente (durante a Páscoa) a santa padroeira, Nossa Senhora da Guadalupe. As festas em sua honra revestem-se de antiquíssimos rituais e tradições importantes de carácter etnográfico. Um dos pontos altos é o cortejo etnográfico, no Domingo de Páscoa, em que centenas de figurantes a pé e em carros alegóricos recriam a evolução histórica do concelho e mostram os usos e costumes locais.
Mergulhando nas suas raízes, Serpa constrói a sua modernidade assente na especificidade da sua expressão musical – o cante. Nesse sentido organiza vários eventos culturais como o Encontro de Culturas/Mercado Cultural, realizado anualmente em Junho. Durante duas semanas a cidade é anfitriã de espectáculos de música, teatro, dança e de outras expressões artísticas oriundas de várias regiões e países. Aqui as polifonias do cante alentejano enlaçam os sons do mundo.

forte | na barriga

A qualidade dos ingredientes e o conhecimento acumulado através dos tempos são a base do sucesso de uma cozinha que, não sendo sofisticada, alcança sabores únicos. Ao requinte e apuro da confecção junta-se uma gama criteriosa de temperos: azeite, banha de porco e ervas aromáticas como a salsa, o coentro, o poejo, a hortelã da ribeira e o orégão.
As migas e as açordas, para o Inverno, os gaspachos e as lavadas, para o Verão, e as sopas, dependendo dos condutos, para todas as estações, são o emblema da comida alentejana e têm no pão de trigo a sua essência.
Para pratos mais substanciais, destacam-se o porco preto, o borrego, a caça, o peixe do rio e as leguminosas secas. As azeitonas, com sabor único e raro, são presença constante na mesa, assim como o queijo Serpa, autêntica jóia da região, bem como os enchidos de porco preto e dois produtos de criação espontânea e raro paladar: os espargos, que podem ser colhidos nos olivais da planície, e os cogumelos apanhados na zona bravia da Serra de Serpa. Tudo acompanhado pelos vinhos premiados da região.

Español

serpa | tierra fuerte

Situado a la orilla izquierda del Rio Guadiana, próximo a la frontera española, el municipio de Serpa ha sido objeto de una administración municipal desde finales del siglo XIII. Los primeros vestigios de ocupación humana remontan a la prehistoria pero es sobre todo en la época romana cuando el municipio fué más intensamente poblado.
Su centro histórico refleja armoniosamente su pasado histórico. Del castillo de origen árabe reconstruido a finales del s. XIII y seriamente castigado en en 1707 subsisten las murallas en las que el camino de ronda ofrece vistas inexpugnables intra y extramuros. Bordeado de preciosas calles adoquinadas, elegantes mansiones burguesas de los s. XIX y s. XX contrastan con las pequeñas casas de planta bajas, de chimineas monumentales, de los obreros.

fuerte | en el paladar

De todas sus especialidades es importante destacar el queso que tiene el nome del local de origen. El Queijo Serpa, un queso, muy conocido al mercado y reconocido por amantes de queso de todo el país, es de fabricación artesanal con leche de oveja. En su primera fase de cura es un queso mantiquellado, de corteza lisa, amarillo paja y de masa fina, famoso por el gusto, constituyéndose como verdadero ex libris de la gastronomía regional. En el momento de su fabricación aún se extrae un excelente producto de los restos de la cuajada denominado requesón – que frecuentemente es servido acompañado de miel como postre. Además del queso, Serpa tiene otros productos de calidad como el pan, el aceite de oliva, la miel, el vino, las salchichas y los dulces, (“popias, bolinhos da amassadura, folhados de gila, tosquiados, turtas y queijadas de requeijão”), que podrán ser adquiridos del fabricante o en tiendas locales. La feria anual del queso “Feira do Queijo do Alentejo” que se realiza a finales de febrero constituye una excelente oportunidad para saborear y comprar todos estos productos y también para probar la gastronomía local.

fuerte | en tradiciones

Dotada con modernas estructuras deportivas y culturales, Serpa sabe vivir la vida plenamente. Orgullosa de su pasado, Serpa celebra anualmente su santa patrona Nuestra Sra. de Guadalupe. Las celebraciones en su honor están llenas de rituales muy antiguos y de tradiciones importantes de carácter etnográfico. Uno de los puntos culminantes de las festividades es el desfile, muy participativo del domingo de Pascua, en el cual participan cientos de personas a piè y en carrozas que reconstituyen la evolución histórica del condado y mostran los hábitos locales. Mientras el orgulho de sus raíces Serpa no afloja la vista del futuro. Ahondando en sus raices Serpa construye su modernidad basandose en la especialidad de su expresión musical – el cante. Los eventos modernos incluyen el Encontro de Culturas/Mercado Cultural (Encuentro de Culturas/Mercado Cultural) que tiene lugar anualmente en junio. Durante dos semanas Serpa recibe espectàculos de música, danza, teatro, arte y de otras expresiones artísticas de distintas regiones del país y del mundo.

fuerte | en el gusto

La calidad de los ingredientes y el conocimiento acumulado através de los tiempos son la base del suceso de una cocina que sin ser sofisticada alcanza sabores únicos. A la excelencia y apuro de la confección se le añade una gama criteriosa de alinõs: aceite de oliva, manteca de cerdo y hierbas aromáticas tales como perejil, hierbabuena, cilantro, poleo, y orégano entre otros. Las migas y las sordas para el invierno, los gazpachos y las labadas para el verano y las sopas dependiendo de su composición para todas las estaciones del año, son el emblema de la cocina alentejana y tienen en el pan de trigo su esencia. Para platos màs sustanciales se destacan el cerdo ibérico, el cordero, la caza, el pescado de rìo y las legumbres secas. Las aceitunas con sabor único y exquisito son presencia constante en la mesa, así como el “queso Serpa”, auténtica joya de la región, así como los embutidos de cerdo ibérico y dos productos de crecimiento salvaje y exquisito paladar: esparragos que se pueden econtrar en los olivares del llano y los gurumelos en la zona bravía de la sierra de Serpa. Todo esto acompañado por los vinos premiados de la región.

English

serpa | an irresistible place

Situated on the left bank of the Guadiana River, close to the Spanish border, the town of Serpa has been under municipal government since the end of the 13th century. The earliest sign of human occupation dates back to prehistoric times, but it was mainly during the Roman period that the town was most intensively populated.
The historic centre, officially classified as public heritage, harmoniously displays the town’s past. Of the Moorish castle, rebuilt at the end of the 13th century and seriously damaged in 1707, only the ramparts remain. The footpaths which follow these walls provide uninterrupted views over the town and the surrounding countryside. Along the beautiful, paved streets, elegant 19th and 20th century bourgeois houses contrast with small low-built workers houses and their monumental chimneys.

irresistible | flavours

From all of the local specialties we must point out the cheese known as Queijo Serpa. This cheese, well known and recognized by cheese lovers all over the country, is exclusively made with ewe’s milk. It is, at the start of the curing phase, a buttery yellow cheese, famous for its taste, it is the ex-libris of regional gastronomy. The curd cheese (requeijão) that results from the cheese making process is delicious and is often used as dessert served with honey.
Aside from its cheese Serpa is also known for other quality products such as bread, olive oil, honey, wine, sausages and traditional sweets (“popias”, “bolinhos da amassadura”, “folhados de gila”, “tosquiados, “turtas” and “queijadas de requeijão” (curd cheese tarts)). All of these products can be bought directly from the producer and can also be found at local supermarkets. The cheese fair “Feira do Queijo do Alentejo”, held annually at the end of February, provides an excellent opportunity to taste and buy all of these products as well as to try out the local gastronomy.

irresistible | traditions

Doted with modern sports and cultural facilites, Serpa knows how to live life to the fullest. Proud of its past, Serpa celebrates annually its patron saint, Our Lady of Guadalupe. The feasts in her honour are full of very ancient rituals and important traditions of ethnographic character. One of the highlights of the festivities is the highly participated Easter Sunday parade, in which hundreds of people participate as extras in allegoric floats, recreating the historical evolution of the County and showing local customs.
While proud of its roots Serpa does not loose sight of the future. Modern day events include the annual Encontro de Culturas/Mercado Cultural (Meeting of Cultures/Cultural Market) held annually in June. During two weeks Serpa is host to music, dance, theatre, art and other artistic expressions from various regions of the country and the world.

irresistible | taste

The cookery of Serpa excels by the quality of its ingredients, by the extreme attention given to its confection and by the creative talent of being able to do much with almost nothing. It is fundamentally based on its excellent bread which accompanies, in perfect sintony, lamb or porc, as well as some of the game meats endogenous to the county such as rabbit, hare, partridge and boar.
The seasonings could not be simpler: olive oil and aromatic herbs such as parsley, mint, coriander, pennyworh, and oregano among others. These apparently simple ingredients result in some of the best traditional dishes of the region such as “migas” (bread fried with olive oil and garlic), “açorda” (bread soup generally using coriander, garlic and olive oil), “borrego à pastora”, (lamb sheppard’s style) “gaspacho” (cold bread soup with tomatoes and cucumber dressed with olive oil and vinegar) “grãos com alho e louro”, (chick peas with garlic and laurel) and the “caldeiradas de peixe do rio” (fresh-water fish stew).
There are also two products of rare flavour that are of wild growth: asparagus, that can be found in the olive groves and mushrooms, picked in the mountain range of Serpa. Here the olives, preserved in varied ways, are also a must. To complete the menu one must not forget the region’s prize-winning wines.

Français

serpa | terre inépuisable

Située à la Rive gauche de la Riviére Guadiana, à proximité de la frontière espagnole, la commune de Serpa fait l’objet d’une administration municipale depuis la fin du XIIIe siècle. Les premiers vestiges d’occupation humaine remontent à la préhistoire, mais c’est surtout durant l’époque romaine que la commune a ètè le plus intensivement peuplée.
Son centre ancien, classifié comme Imeuble d’Interêt Publique, reflète harmonieusement son passé historique. Du château d’origine Maure reconstruit à la fin du XIIIe siècle et sérieusement endommagé en 1707, subsistent des remparts dont le chemin de ronde offre des vues imprenables intra et extra-muros. Bordant de jolies rues et ruelles pavées, d’élégantes maisons bourgeoises des XIXe et XXe siècles contrastent avec les petites habitations basses, aux cheminées monumentales, des ouvriers.

inépuisable | en saveurs

De toutes les specialités locales il faut signaler le fromage connu par Queijo Serpa. Ce fromage, trés connu au marché et reconnu par des amants de fromage par tout le pays, est de fabrication artesanal avec du lait de brébis. Il est, au début de la phase de curation un fromage beurré, de croûte lisse, paille jaune et de masse fine, célèbre par le goût, se constituant comme vrai ex-libris de la gastronomie régionale. Lors de la fabrication, sort encore un produit excellent des restes du lait caillé: la caillebotte qu’on mange souvent avec du miel.
À part le fromage, à Serpa on peut trouver d’autres produits de qualité tels comme le pain, l’huile d’olive, le miel, le vin, les saucisses et la confeserie traditionelle (“popias”, “bolinhos da amassadura”, “folhados de gila”, “tosquiados, “turtas” and “queijadas de requeijão” (tartes de caillebotte)). On peut les acheter directement du producteur et aussi aux supermarchés locaux. La foire du fromage “Feira do Queijo do Alentejo” qui a lieu chaque année au fin de février, nous donne une excellente opportunité de goûter et acheter tous ces produits et aussi de goûter la gastronomie local.

inépuisable | en traditions

Dotée de moderne structures sportives et culturels, Serpa sait vivre la vie pleinement. Fier de son passé, Serpa célèbre annuellement son patron saint, Notre Dame de Guadalupe.
Les célébrations en son honneur sont pleins de rituels très antiques et des traditions importantes de caractère ethnographique. Un des points culminants des festivités est le défilé, fortement participé, au dimanche de Pâques, dans lequel des centaines de personnes participent dans des flotteurs allégoriques, recréant l’évolution historique du comté et les coutumes locales.
Encore que fier de ses racines Serpa ne desserre pas la vue sur le futur. Les événements modernes de jour incluent Encontro de Culturas/Mercado Cultural (Rencontre de Cultures/Marché Culturel) on lieu annuellement en juin. Pendant deux semaines Serpa reçoit spéctacles de musique, danse, théâtre, art et d’autres expressions artistiques de diverses régions du pays et du monde.

inépuisable | en goût

La cuisine de Serpa excelle par la qualité de ses ingrédients, par l’attention extrême donnée à sa confection et par le talent créatif de pouvoir faire beaucoup avec presque rien. Elle est fondamentalement basée sur son excellent pain qui accompagne, en parfaite sintony, agneau ou porc, aussi bien que certaines des viandes de jeu endogènes au comté tel que le lapin, le lièvre, la perdrix et le verrat.
Les assaisonnements n’ont pas pu être plus simples : huile d’olive et herbes aromatiques telles que le persil, la menthe de la riviére, la coriandre et l’origan entre autres. Ces ingrédients apparentement simples résultent dans certains des meilleurs plats traditionnels de la région comme «migas» (pain frite avec l’huile d’olive et lail), «açorda» (potage de pain avec de la coriandre, l’ail et l’huile d’olive), «gaspacho» (potage froid de pain avec des tomates et concombres, dressés avec l’huile d’olive et vinaigre), «borrego à pastora» (agneau style sheppard) «grãos com alho e louro» (pois chiches avec l’ail et laurier) et les «caldeiradas de peixe do rio» (bouillabaisse de poissons d’eau douce).
Il y a également deux produits de saveur rare qui sont de croissance spontannée et rare goût: les asperges, qui peuvent être récoltées dans les oliviers de la plaine et les champignons, ramassés dans la zone sauvage de la montagne Serpa. Tout accompagné par les vins premiés de la région.

PROGRAMA COOPERACIÓN TRANSFRONTERIZA ESPAÑA – PORTUGAL COOPERAÇÃO TRANSFRONTEIRIÇA 2007 – 2013
União Europeia Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional
Investimos no seu futuro
Associação Transfronteiriça dos Municípios das Terras do Grande Lago Alqueva