

CAFÉS DA BAIXA COM HISTÓRIA

Uma viagem pelos Sabores e
Memórias de Coimbra

ROTAS TURÍSTICAS @BAIXA COIMBRA





ROTA TURÍSTICA – CAFÉS DA BAIXA COM HISTÓRIA

TOURIST ROUTE: HISTORIC CAFES OF DOWNTOWN COIMBRA

RUTA TURÍSTICA – CAFÉS DE LA BAJA CON HISTORIA

Este roteiro foi desenvolvido pelo Departamento de Cultura e Turismo da Câmara Municipal de Coimbra, em parceria com o projeto @Baixa Coimbra - Bairros Comerciais Digitais.

A iniciativa integra a ação 7.1 do Eixo 7 – Baixa Dinâmica.

This script was developed by the Department of Culture and Tourism of the Coimbra City Council, in partnership with the @Baixa Coimbra project - Digital Commercial Districts. The initiative is part of action 7.1 of Axis 7 - Dynamic Downtown.

Este guion ha sido desarrollado por el Departamento de Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Coimbra, en colaboración con el proyecto @Baixa Coimbra - Barrios Comerciales Digitales. La iniciativa forma parte de la acción 7.1 del Eje 7 – Baja Dinámica.



Rua Ferreira Borges

Rota Turística – Cafés da Baixa com História

Website: <https://baixacoimbra.com/>

Instagram: @baixacoimbradigital

Facebook: Baixa Coimbra Digital

E-mail: gestor@bairrodigital.coimbra.pt

Contacto: (+351) 239 857 500





Largo da Portagem

Coimbra, cidade impregnada de história e tradição, é reconhecida não apenas pela sua venerável universidade e monumentos imponentes, mas também pelo seu valioso património imaterial. O Fado e as tradições académicas, junto com os cafés emblemáticos, são parte essencial da rica cultura e vivências conimbricenses. Em Coimbra os cafés ultrapassam o papel de simples locais de convívio e entretenimento. Foram, e continuam a ser, testemunhas privilegiadas de tertúlias, debates políticos e encontros literários que influenciaram profundamente o tecido social e cultural da cidade. Os cafés de Coimbra, na sua maioria frequentados por estudantes, professores, artistas e intelectuais, funcionaram ao longo dos tempos como verdadeiros centros de efervescência cultural. Neles se planearam revoltas e conspirações contra o regime de Salazar sobretudo nos anos que antecederam o luto Académico e a revolução do 25 de Abril. Nos cafés de Coimbra nasceram movimentos literários, se discutiram ideias e ideais e se apoiava a Biosa. Numa era em que o ritmo acelerado da vida moderna muitas vezes desvaloriza a importância do convívio presencial e da reflexão partilhada, o roteiro Cafés da Baixa com História convida a explorar a Baixa da cidade sob uma nova perspetiva, salientando a importância destes estabelecimentos comerciais como locais de tradição e cultura, enfatizando o seu papel vital na preservação da identidade e tradições de Coimbra.

ITINERÁRIO:

BRIOSA | MONTANHA | A BRASILEIRA | OÁSIS | NICOLA | CENTRAL | CAFÉ FLÓRIDA | SOFIA | SÍRIUS | SANTA CRUZ



Coimbra, a city immersed in history and tradition, is recognized not only for its venerable university and imposing monuments but also for its valuable intangible heritage. Fado and academic traditions, along with its emblematic cafés, are an essential part of the rich culture and experiences of Coimbra. In Coimbra, cafés go beyond being mere places of socializing and entertainment. They have been, and continue to be, privileged witnesses of Tertúlias (gatherings), political debates, and literary meetings that have profoundly influenced the city's social and cultural fabric. The cafés of Coimbra, mostly frequented by students, professors, artists, and intellectuals, have historically functioned as true centres of cultural effervescence. They were places where revolts and conspiracies against Salazar's regime were planned, especially in the years leading up to the Luto Académico (Academic Mourning) and the 25th of April revolution. In Coimbra's cafés, literary movements were born, ideas and ideals were discussed, and support for Briosos was fostered. In an era when the fast rhythm of modern life often devalues the importance of face-to-face socializing and shared reflection, the itinerary Cafés of Baixa with History invites to explore the city downtown from a new perspective, highlighting the significance of these establishments as places of tradition and culture, emphasizing their vital role in preserving identity and traditions of Coimbra.

ITINERARY:

BRIOSOS | MONTANHA | A BRASILEIRA | OÁSIS | NICOLA | CENTRAL | CAFÉ FLÓRIDA | SOFIA | SÍRIUS | SANTA CRUZ



Coimbra, ciudad impregnada de historia y tradición, es reconocida no solo por su venerable universidad y monumentos imponentes, sino también por su valioso patrimonio inmaterial. El Fado y las tradiciones académicas, junto con los cafés emblemáticos, son parte esencial de la rica cultura y vivencias conimbricenses. En Coimbra, los cafés trascienden el papel de simples lugares de convivencia y entretenimiento. Han sido, y continúan siendo, testigos privilegiados de tertulias, debates políticos y encuentros literarios que han influido profundamente en el tejido social y cultural de la ciudad. Los cafés de Coimbra, en su mayoría frecuentados por estudiantes, profesores, artistas e intelectuales, han funcionado a lo largo del tiempo como verdaderos centros de efervescencia cultural. En ellos se planearon revueltas y conspiraciones contra el régimen de Salazar, especialmente en los años que precedieron el luto académico y la revolución del 25 de abril. En los cafés de Coimbra nacieron movimientos literarios, se discutieron ideas y ideales y se apoyaba a la Briosa. En una era en la que el ritmo acelerado de la vida moderna a menudo desvaloriza la importancia del encuentro presencial y de la reflexión compartida, la ruta Cafés de la Baixa con Historia invita a explorar la Baixa de la ciudad desde una nueva perspectiva, destacando la importancia de estos establecimientos comerciales como lugares de tradición y cultura, enfatizando su papel vital en la preservación de la identidad y tradiciones de Coimbra.

ITINERARIO:

BRIOSIA | MONTANHA | A BRASILEIRA | OÁSIS | NICOLA | CENTRAL | CAFÉ FLÓRIDA | SOFIA | SÍRIUS | SANTA CRUZ



Rota Turística: Cafés da Baixa com História

Tourist Route: Historic Cafes of
downtown Coimbra

Ruta Turística – Cafés de la Baja
con Historia

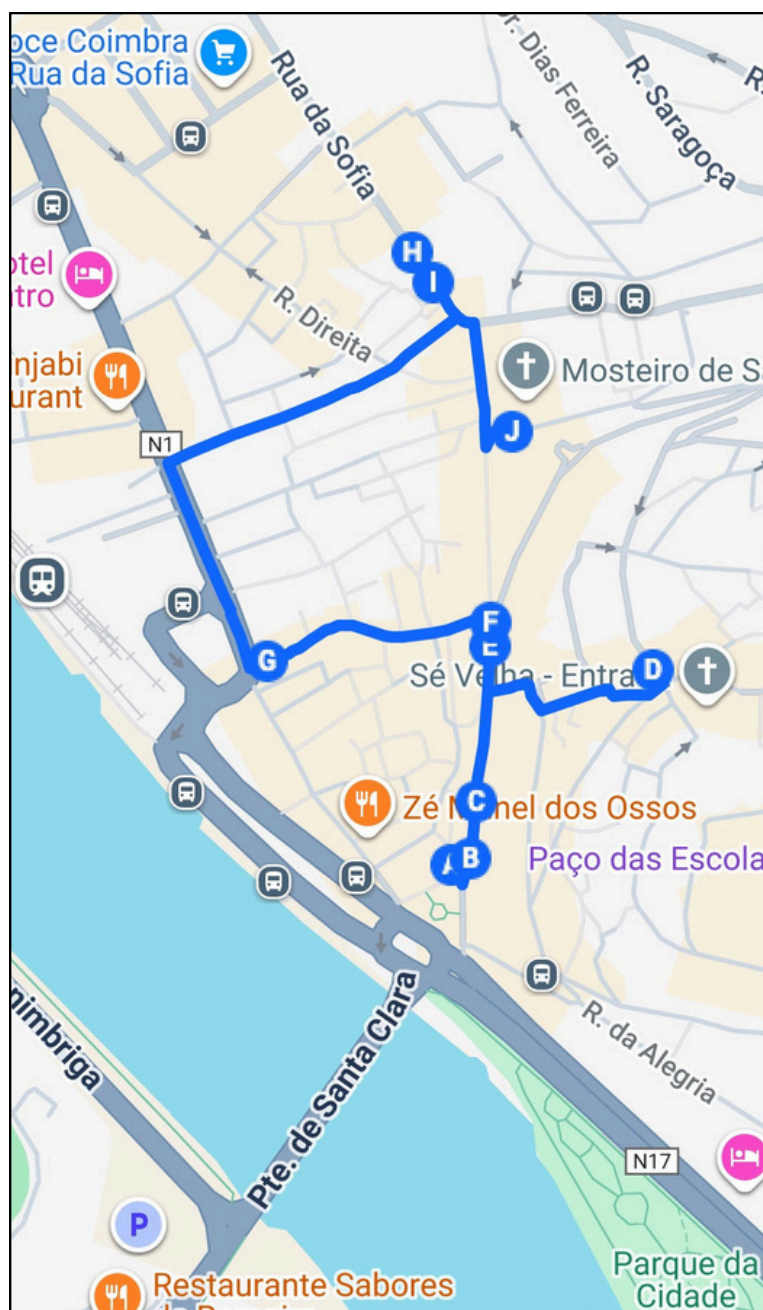
Rota: de Café Montanha até Café Santa Cruz
Route: from Café Montanha to Café Santa Cruz
Ruta: del Café Montanha al Café Santa Cruz

- A** Café Montanha
- B** Briososa Coimbra
- C** Cafetaria A Brasileira
- D** Café Oásis since 1952
- E** Nicola de Coimbra
- F** Cafe Central
- G** Café Flórida
- H** Café da Sofia
- I** Pastelaria Sirius - Coimbra
- J** Café Santa Cruz

Distância | Distance | Distancia: 1.4km

Predominantemente Plana /
Predominantly Flat

↑ 38 m · ↓ 43 m





1 CAFÉ MONTANHA

Inaugurado no Largo Príncipe D. Carlos (topónimo antigo do Largo da Portagem), numa rua desaparecida, O Montanha era considerado um café inovador e um dos mais movimentados de Coimbra. Após grandiosas obras que modificaram o espaço e deram o topónimo Largo Miguel Bombarda à atual Portagem, o Montanha instala-se num novo e exuberante edifício construído junto à Agência do Banco de Portugal. Nos anos 40, tornaram-se famosos os seus bailes e concertos musicais, nos quais se exibiam as melhores orquestras e era conhecido por fornecer bebidas exóticas, como o célebre Vermouth Soda. Foi dos primeiros a disponibilizar snooker, numa das caves do edifício. Refúgio para muitos estudantes e futricas, foi frequentado por algumas personalidades como o guarda-redes Manuel Capela, Miguel Torga, e o Dr. Moura Relvas.

O Montanha do Largo Miguel Bombarda encerrou, mas ao lado, hoje no Largo da Portagem após as muitas intervenções feitas nesta zona da cidade, está o atual Café Montanha, o terceiro com o mesmo nome, inaugurado a 25 de outubro de 1988 que ocupa o local onde outrora funcionou um stand de automóveis da Ford. Continua a ser um dos cafés mais movimentados no Largo da Portagem e de referência na cidade.

Opened at Largo Príncipe D. Carlos (the old name for Largo da Portagem), on a now-disappeared street, Montanha was considered an innovative café and one of the busiest in Coimbra. Following grand renovations that transformed the area and renamed it Largo Miguel Bombarda, Montanha relocated to a new and impressive building next to the Banco de Portugal branch. In the 1940s, it gained fame for its dances and musical concerts, featuring the best orchestras, and was known for serving exotic drinks like the renowned Vermouth Soda. It was also among the first to offer snooker in one of the building's basements. A refuge for many students and bohemians, it was frequented by notable figures such as Manuel Capela (goalkeeper), Miguel Torga (writer), and Dr. Moura Relvas (doctor).



Although Montanha at Largo Miguel Bombarda has closed, the current Café Montanha, the third establishment with this name, opened on October 25, 1988, at the same location where a Ford car dealership once operated. It remains one of the busiest cafés at Largo da Portagem and a significant landmark in the city.

Inaugurado en la Plaza Príncipe D. Carlos (topónimo antiguo de la Plaza de la Portagem), en una calle desaparecida, O Montanha era considerado un café innovador y uno de los más concurridos de Coimbra. Tras grandiosas obras que transformaron el espacio y otorgaron el topónimo Plaza Miguel Bombarda a la actual Portagem, O Montanha se instala en un nuevo y exuberante edificio construido junto a la Agencia del Banco de Portugal. En los años 40, se hicieron famosos sus bailes y conciertos musicales, en los que se exhibían las mejores orquestas y era conocido por ofrecer bebidas exóticas, como el célebre Vermouth Soda. Fue uno de los primeros en disponer de snooker, en una de las bodegas del edificio. Refugio para muchos estudiantes y charlas, fue frecuentado por algunas personalidades como el portero Manuel Capela, Miguel Torga y el Dr. Moura Relvas.

La Montanha del Largo Miguel Bombarda ha cerrado, pero al lado, hoy en el Largo de la Portagem, tras las numerosas intervenciones realizadas en esta zona de la ciudad, se encuentra el actual Café Montanha, el tercero con el mismo nombre, inaugurado el 25 de octubre de 1988, que ocupa el lugar donde anteriormente funcionó un concesionario de automóviles de Ford. Continúa siendo uno de los cafés más concurridos en el Largo de la Portagem y de referencia en la ciudad.



2 PASTELARIA BRIOSA

Abriu ao público em 1955 e fica situada no Largo da Portagem, junto à emblemática estátua de Joaquim António de Aguiar. A Pastelaria Briosá, é uma das mais antigas e conceituadas da cidade, com uma forte ligação à cidade e à sua vida académica. Famosa pelo fabrico de pastelaria tradicional e conventual, procurou ao longo do tempo preservar os receituários tradicionais e conventuais, estando ligada ao processo de certificação da Arrufada de Coimbra. Para além de outros são característicos na Briosá, a galantine de frutas - receita de inspiração conventual criada pelo fundador da Briosá, os Suspiros gigantes, as Talhadas de Príncipe cuja receita foi recuperada, os Pastéis de Santa Clara, as Arrufadas de Coimbra e o Pudim das Clarissas, finalistas do concurso 7 Maravilhas doces de Portugal.

Ponto de encontro de várias gerações, continua a ser um espaço privilegiado da cidade, apresentando-se atualmente como uma pastelaria moderna e cosmopolita.

Opened to the public in 1955, it is located in Largo da Portagem, next to the iconic statue of Joaquim António de Aguiar. Pastelaria Briosá is one of the oldest and most prestigious pastry shops in the city, with a deep connection to both the city and its academic life. Renowned for its traditional and conventual pastries, it has consistently preserved traditional recipes and is involved in the certification process for the Arrufada de Coimbra. Among its specialties are the fruit Galantine - a convent-inspired recipe created by Briosá's founder, the giant Suspiros, Talhadas de Príncipe with a revived recipe, Pastéis de Santa Clara, Arrufadas de Coimbra, and Pudim das Clarissas, which are finalists in the 7 Wonders of Portuguese Sweets competition. A gathering place for several generations, it remains a cherished spot in the city, now presenting itself as a modern and cosmopolitan pastry shop.



Se abrió al público en 1955 y se encuentra situada en el Largo da Portagem, junto a la emblemática estatua de Joaquim António de Aguiar. La Pastelería Biosa es una de las más antiguas y reconocidas de la ciudad, con una fuerte conexión con la ciudad y su vida académica. Famosa por la elaboración de pastelería tradicional y conventual, a lo largo del tiempo ha buscado preservar las recetas tradicionales y conventuales, estando vinculada al proceso de certificación de la Arrufada de Coimbra. Además de otros productos característicos de la Biosa, destacan la galantina de frutas - receta de inspiración conventual creada por el fundador de Biosa, los Suspiros gigantes, las Talhadas de Príncipe cuya receta ha sido recuperada, los Pasteles de Santa Clara, las Arrufadas de Coimbra y el Pudim das Clarissas, finalistas del concurso 7 Maravillas dulces de Portugal.

Punto de encuentro de varias generaciones, sigue siendo un espacio privilegiado de la ciudad, presentándose actualmente como una pastelería moderna y cosmopolita.



3 A BRASILEIRA

A Brasileira abriu em Coimbra no ano de 1928 e tornou-se num local importante de convívio e debate, onde se reuniam tertúlias de diferentes afinidades e ideologias políticas e culturais. Também os artistas e os poetas, ansiosos por mostrar o seu “talento e criatividade”, frequentavam A Brasileira. Albano da Rocha Pato, José Carlos de Vasconcelos, Alberto Vilaça, Paulo Quintela, Vitorino Nemésio, Abílio Hernandez, Miguel Torga, e ainda José Maria Cabral Antunes, Vasco Berardo e Cunha Rocha são alguns exemplos dos frequentadores assíduos deste café. Foi no terceiro piso do edifício que Zeca Afonso escreveu, em 1962, a sua canção “Vampiros”, que constitui o primeiro tema claramente denunciador da repressão política e da atuação dos agentes da PIDE. Encerrou em 1995, para aí nascer um pronto-a-vestir, que também encerrou, dando lugar, em 2012, ao atual espaço, que mantém o slogan original: “O melhor café é o d’A Brasileira”. Atualmente funciona, também, como restaurante e pastelaria, permitindo a degustação de diversas iguarias doces destacando-se o Pastel de Santa Clara, doce conventual produzido nas suas instalações.

Opened in Coimbra in 1928, A Brasileira quickly became an important venue for socializing and debate, hosting tertúlias (gatherings) with various political and cultural affinities and ideologies. Artists and poets eager to showcase their “talent and creativity” also frequented A Brasileira. Notable patrons included Albano da Rocha Pato, José Carlos de Vasconcelos, Alberto Vilaça, Paulo Quintela, Vitorino Nemésio, Abílio Hernandez, Miguel Torga, as well as José Maria Cabral Antunes, Vasco Berardo, and Cunha Rocha. It was on the third floor of the building that Zeca Afonso wrote his song Vampiros (Vampires) in 1962, which is considered his first piece explicitly denouncing political repression and the actions of the PIDE (Political Police) agents. The café closed in 1995, and a clothing store eventually took its place, which also closed. In 2012, the current establishment opened, retaining the original slogan: O melhor café é o d’A Brasileira (The best coffee is from A Brasileira). Today, it also operates as a restaurant and pastry shop, offering a range of sweet delicacies, notably the Pastel de Santa Clara, a conventual sweet made on-site.



A Brasileira se inauguró en Coimbra en el año 1928 y se convirtió en un lugar importante de encuentro y debate, donde se reunían tertulias de diferentes afinidades e ideologías políticas y culturales. También los artistas y poetas, ansiosos por mostrar su "talento y creatividad", frecuentaban A Brasileira. Albano da Rocha Pato, José Carlos de Vasconcelos, Alberto Vilaça, Paulo Quintela, Vitorino Nemésio, Abílio Hernandez, Miguel Torga, así como José Maria Cabral Antunes, Vasco Berardo y Cunha Rocha son algunos ejemplos de los asiduos visitantes de este café. Fue en el tercer piso del edificio donde Zeca Afonso escribió, en 1962, su canción "Vampiros", que constituye el primer tema claramente denunciador de la represión política y de la actuación de los agentes de la PIDE. Cerró en 1995, para dar paso a una tienda de moda, la cual también cerró, dando lugar, en 2012, al actual espacio, que mantiene el eslogan original: "El mejor café es el de A Brasileira". Actualmente funciona, también, como restaurante y pastelería, permitiendo la degustación de diversas delicias dulces, destacándose el Pastel de Santa Clara, un dulce conventual producido en sus instalaciones.



4 CAFÉ OÁSIS

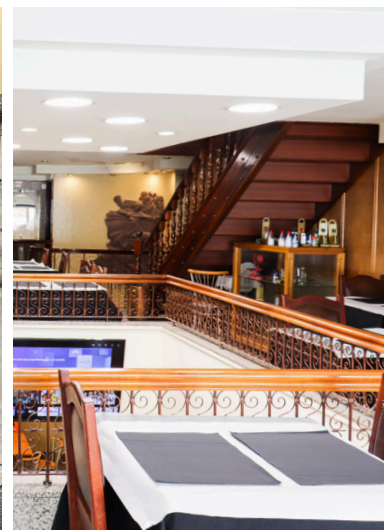
Criado em 1952 como "café e leitaria", é atualmente o segundo café mais antigo da cidade. Ao longo dos anos, foi palco de eventos significativos para os estudantes, para a Academia, para a cidade e mesmo para o país. Muitas reuniões secretas tiveram lugar no Oásis, incluindo aquelas que contribuíram para as Crises Académicas de 1962 e 1969. Era um espaço muito procurado pelos estudantes da República dos Kágados, tendo sido frequentado por várias gerações de estudantes que, mesmo após o 25 de Abril de 1974, mantiveram a relação com o café, embora com menor intensidade, devido à menor necessidade de encontrar lugares recatados para os convívios e reuniões políticas. Em 19 de fevereiro de 2024, foi reconhecido como Estabelecimento de Interesse Histórico e Cultural. Nos andares superiores do mesmo edifício residiram Lucas Junot (1902-1968), natural de S. Paulo, que apesar de ser brasileiro cantava Fado de Coimbra sem sotaque, e Edmundo Bettencourt (1899-1973), natural do Funchal, conhecido por interpretar a Canção de Coimbra e pela introdução de temas populares neste género musical.

Established in 1952 as a café and dairy bar, it is now the second oldest café in the city. Over the years, it has been the site of several significant events for students, the university, the city, and even the nation. Many secret meetings took place at Oasis, including those that contributed to the Academic Crises of 1962 and 1969.

It was a popular spot for students from the República dos Kágados and continued to be frequented by students even after the 25th of April 1974 revolution, though with less intensity, due to the reduced need for discreet places for social gatherings and political meetings. On February 19, 2024, it was recognized as a Historical and Cultural Interest Establishment. In the upper floors of the same building lived Lucas Junot (1902-1968), originally from São Paulo, who, despite being Brazilian, sang Fado de Coimbra without an accent, and Edmundo Bettencourt (1899-1973), from Funchal, known for his performances of Fado de Coimbra and for introducing popular themes into this musical genre.



Creado en 1952 como "café y lechería", actualmente es el segundo café más antiguo de la ciudad. A lo largo de los años, ha sido escenario de eventos significativos para los estudiantes, para la Academia, para la ciudad e incluso para el país. Muchas reuniones secretas tuvieron lugar en el Oásis, incluyendo aquellas que contribuyeron a las Crisis Académicas de 1962 y 1969. Era un espacio muy buscado por los estudiantes de la República de los Kágados, habiendo sido frecuentado por varias generaciones de estudiantes que, incluso después del 25 de abril de 1974, mantuvieron la relación con el café, aunque con menor intensidad, debido a la menor necesidad de encontrar lugares recatados para los encuentros y reuniones políticas. El 19 de febrero de 2024, fue reconocido como Establecimiento de Interés Histórico y Cultural. En los pisos superiores del mismo edificio residieron Lucas Junot (1902-1968), natural de S. Paulo, quien a pesar de ser brasileño cantaba Fado de Coimbra sin acento, y Edmundo Bettencourt (1899-1973), natural de Funchal, conocido por interpretar la Canción de Coimbra y por la introducción de temas populares en este género musical.



5 CAFÉ NICOLA

O Café Nicola, que funciona na Rua Ferreira Borges desde 1939 passou, desde cedo, a fazer parte do conjunto de espaços enigmáticos tertulianos. Virgílio Ferreira e Fernando Namora eram frequentadores assíduos deste espaço, para além de outros escritores. Este foi também o café dos professores da Universidade, dos advogados, dos médicos, dos banqueiros e homens de influência. Notabilizou-se como café-restaurant no tempo do histórico Abelha, chegando a fazer nobre concorrência ao café-restaurant Santa Cruz. Aprovado pelo Executivo da Câmara como Estabelecimento de Interesse Histórico e Cultural ou Social Local” desde 13 de maio 2024, o “Café Restaurante Nicola de Coimbra” é um dos mais emblemáticos cafés da cidade outrora muito procurado por famílias abastadas e pela elite da cidade que aqui adquiriam salgadinhos fritos.

Café Nicola, located at Rua Ferreira Borges since 1939, quickly became one of the city's enigmatic and vibrant tertúlia spots. Virgílio Ferreira and Fernando Namora were regular patrons, along with other writers and intellectuals. It was also a favoured café for university professors, lawyers, doctors, bankers, and influential figures. It gained prominence as a café-restaurant during the era of the historic Abelha (Bee), competing admirably with Café Restaurante Santa Cruz. Designated by the City Council as a "Local Historical, Cultural, or Social Establishment" since May 13, 2024, Café Restaurante Nicola de Coimbra remains one of the city's most iconic cafés. It was once highly sought after by affluent families and local elites who came here to enjoy and purchase savoury fried snacks.

El Café Nicola, que funciona en la Rua Ferreira Borges desde 1939, pasó a formar parte desde sus inicios del conjunto de espacios enigmáticos de tertulias. Virgílio Ferreira y Fernando Namora eran asiduos frequentadores de este lugar, junto con otros escritores. Este también fue el café de los profesores de la Universidad, de los abogados, de los médicos, de los banqueros y hombres de influencia. Se destacó como café-restaurant en la época del histórico Abelha, llegando a hacer digna competencia al café-restaurant Santa Cruz.



Aprobado por el Ejecutivo de la Cámara como Establecimiento de Interés Histórico y Cultural o Social Local desde el 13 de mayo de 2024, el 'Café Restaurante Nicola de Coimbra' es uno de los cafés más emblemáticos de la ciudad, que en su momento fue muy frecuentado por familias adineradas y por la élite de la ciudad que aquí adquirían aperitivos fritos.



6

CAFÉ CENTRAL

Abriu em 1927 e marcou fortemente os anos de 1940 a 1950 devido ao seu requintado salão de chá e pela esmerada pastelaria, confeccionada em fábrica própria, considerada como uma das mais afamadas do país.

Eram célebres os pasteis de nata e de Santa Clara, os claudinos, os jesuítas, o manjar branco, os éclairs e os chantilis, consumidos no aprimorado salão de chá, sítio de reunião, privilegiado, da alta sociedade coimbrã. Foram alguns os intelectuais de Coimbra que por aqui passaram e que, não raras vezes, pediam um bom branco, servido em chávena para não chocar as fidalgas mais impressionáveis (chá frio). Miguel Torga, Paulo Quintela, Joaquim Namorado, Luis Albuquerque e Martins de Carvalho, entre outros eram frequentadores deste café. O Central funcionou no espaço onde atualmente se encontra uma loja de meias. O novo Central funciona no edifício ao lado, um espaço requintado, jovem e descontraído, com valências de restaurante, petisqueira, pastelaria, gelataria e café.

Opened in 1927, it made a significant impact during the 1940s and 1950s with its refined tearoom and exquisite pastries, made in its own bakery, which was considered one of the most renowned in the country. The famous pastries included pastéis de nata (custard tarts), pastéis de Santa Clara (traditional convent sweets), claudinos (a type of pastry), jesuítas (another type of pastry), manjar branco (a traditional convent sweet), éclairs, and chantilis (a type of whipped cream dessert). These were enjoyed in the elegant tearoom, a favoured meeting place for Coimbra's high society. Several Coimbra intellectuals frequented the café, and it was common for them to request a glass of chilled white wine served in a cup, to avoid offending more sensitive patrons. Notable visitors included Miguel Torga, Paulo Quintela, Joaquim Namorado, Luis Albuquerque, and Martins de Carvalho, among others. The original Central operated in the space where a hosiery store is now located. The new Central now operates next door in a sophisticated, youthful, and relaxed setting, offering dining, tapas, pastries, gelato, and coffee.



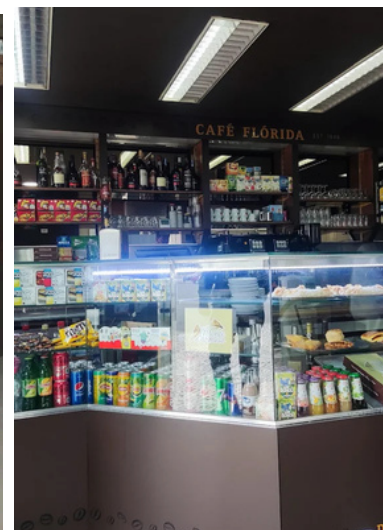
Abrió en 1927 y marcó fuertemente los años de 1940 a 1950 debido a su exquisito salón de té y a su cuidada pastelería, elaborada en fábrica propia, considerada como una de las más afamadas del país. Eran célebres los pasteles de nata y de Santa Clara, los claudinos, los jesuitas, el manjar blanco, los éclairs y los chantillís, consumidos en el refinado salón de té, lugar de reunión privilegiado de la alta sociedad coimbrense. Fueron algunos los intelectuales de Coimbra que pasaron por aquí y que, no pocas veces, pedían un buen vino blanco, servido en taza para no impresionar a las fidalgas más impresionables (té frío). Miguel Torga, Paulo Quintela, Joaquim Namorado, Luis Albuquerque y Martins de Carvalho, entre otros, eran asiduos a este café. El Central funcionó en el espacio donde actualmente se encuentra una tienda de medias. El nuevo Central funciona en el edificio de al lado, un espacio refinado, joven y desenfadado, con servicios de restaurante, tapas, pastelería, heladería y café.



7 CAFÉ FLÓRIDA

O Café Flórida abriu as suas portas pela primeira vez em 1946, sendo seu proprietário o Senhor Antenor Flórido, que havia vivido no Brasil durante cinco anos antes de regressar a Coimbra para se estabelecer na Baixa. Ao longo da sua trajetória, foi proprietário de uma cervejaria na zona do Bota Abaixo, de uma mercearia na Rua do Corvo, do restaurante Æminium na Escada dos Gatos e, finalmente, do Café Flórida, no Largo das Ameias, que geriu durante cerca de 60 anos. Este pequeno espaço era frequentado não apenas pelos habitantes das ruas circundantes, mas também por muitos que chegavam à Estação Nova e se dirigiam ao centro da cidade. O Café Flórida mantém as suas características originais, com algumas modernizações que o tornaram mais funcional. É especialmente conhecido pela venda de pastéis de Tentúgal.

Opened for the first time in 1946, Café Flórida was owned by Mr. Antenor Flórido, who had spent five years in Brazil before returning to Coimbra to establish himself in the downtown. Over the course of his career, he owned a brewery in the Bota Abaixo area, a grocery store on Rua do Corvo, the Æminium restaurant at Escada dos Gatos, and finally, Café Flórida, at Largo das Ameias, which he managed for approximately 60 years. This small establishment was frequented not only by locals from the surrounding streets but also by many arriving at Estação Nova (Coimbra A train station) and heading to the city centre. Café Flórida retains its original features, with some modernisations that have made it more functional. It is particularly noted for selling Tentúgal pastries.



El Café Florida abrió sus puertas por primera vez en 1946, siendo su propietario el señor Antenor Flório, quien había vivido en Brasil durante cinco años antes de regresar a Coimbra para establecerse en el centro de la ciudad. A lo largo de su trayectoria, fue propietario de una cervecería en la zona de Bota Abaixo, de una tienda de comestibles en la Calle del Cuervo, del restaurante Aeminium en la Escalera de los Gatos y, finalmente, del Café Florida, en la Plaza de las Ameias, que gestionó durante aproximadamente 60 años. Este pequeño espacio era frecuentado no solo por los habitantes de las calles circundantes, sino también por muchos que llegaban a la Estación Nueva y se dirigían al centro de la ciudad. El Café Florida mantiene sus características originales, con algunas modernizaciones que lo han hecho más funcional. Es especialmente conocido por la venta de pasteles de Tentúgal.



8 CAFÉ SOFIA

Situado na Rua da Sofia, uma área reconhecida pela UNESCO como Património da Humanidade e projetada no século XVI para a instalação definitiva da Universidade em Coimbra, o Café Sofia foi ao longo da sua existência, um ponto de encontro para estudantes, que usavam o andar superior para estudar e namorar. Começou por ser uma casa de chá e pastelaria e o seu primeiro proprietário foi o Sr. Adelino Rodrigues de Oliveira. Em frente ao café, durante muitos anos, esteve localizada a sede do Partido Comunista Português, cujos membros eram também frequentadores assíduos do Café Sofia. Foi frequentado pelo grupo “Bola Negra”, de oposição ao regime de Salazar, vigiado pela PIDE. Atualmente, o Café Sofia é conhecido pelo ambiente acolhedor e pelas iniciativas comunitárias sob a gestão de D^a Guida (D^a Aguinalda) conhecida por criar uma atmosfera familiar e amigável, que estimula a convivência e a partilha de histórias entre os frequentadores. O café é um ponto de encontro para residentes e visitantes, que promove eventos culturais e solidários, sendo elogiado pela sua autenticidade e preservação da herança cultural de Coimbra.

Located on Rua da Sofia (Sofia Street) — a UNESCO World Heritage site designed in the 16th century for the permanent establishment of the University in Coimbra — Café Sofia has been a gathering place for students throughout its history, with the upper floor used for studying and dating. It originally opened as a tea house and pastry shop, with Mr. Adelino Rodrigues de Oliveira as its first owner. Across the street from the café, for many years, was the headquarters of the Portuguese Communist Party, whose members were also frequent patrons of Café Sofia. It was visited by the Bola Negra (Black Ball) group, who opposed Salazar's regime and were observed by the PIDE (Political Police). Today, Café Sofia is known for its welcoming atmosphere and community initiatives under the management of D^a Guida (D^a Aguinalda), renowned for creating a family-friendly environment that fosters interaction and story-sharing among patrons. The café serves as a meeting point for locals and visitors, hosting cultural and charitable events, and is praised for its authenticity and preservation of Coimbra's cultural heritage.



Situado en la Calle de Sofía, una zona reconocida por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad y diseñada en el siglo XVI para la instalación definitiva de la Universidad en Coimbra, el Café Sofía ha sido, a lo largo de su existencia, un punto de encuentro para estudiantes, quienes utilizaban el piso superior para estudiar y coquetear. Comenzó como una casa de té y pastelería, y su primer propietario fue el Sr. Adelino Rodrigues de Oliveira. Frente al café, durante muchos años, se ubicó la sede del Partido Comunista Portugués, cuyas integrantes también eran asiduos visitantes del Café Sofía. Fue frecuentado por el grupo “Bola Negra”, de oposición al régimen de Salazar, vigilado por la PIDE. En la actualidad, el Café Sofía es conocido por su ambiente acogedor y por las iniciativas comunitarias bajo la gestión de D^a Guida (D^a Aguinalda), conocida por crear una atmósfera familiar y amigable que estimula la convivencia y el intercambio de historias entre los asistentes. El café es un punto de encuentro para residentes y visitantes, que promueve eventos culturales y solidarios, siendo elogiado por su autenticidad y preservación de la herencia cultural de Coimbra.



9 PASTELARIA SIRIUS

Fundada em 1962, a Pastelaria Sirius é um dos estabelecimentos de referência da Rua da Sofia, em Coimbra. Com mais de seis décadas de atividade, afirma-se pela produção artesanal de pão e pastelaria tradicional portuguesa, mantendo uma forte ligação à comunidade local. Frequentada por várias gerações, a Sirius alia a qualidade dos produtos a um ambiente familiar e acolhedor. Além da vertente de pastelaria, serve almoços diários e disponibiliza serviços para grupos mediante marcação. A longevidade e a dedicação ao serviço de proximidade fazem da Pastelaria Sirius um exemplo vivo da resiliência do comércio tradicional no centro histórico da cidade.

Founded in 1962, Sirius (a traditional Portuguese bakery and café) is one of the landmark establishments on Rua da Sofia, in Coimbra. With more than six decades of activity, it stands out for its artisanal production of bread and traditional Portuguese pastries, maintaining a strong connection to the local community. Frequented by several generations, Sirius combines the quality of its products with a warm, family-friendly atmosphere. In addition to its patisserie offering, it serves daily lunches and provides group services upon reservation. Its longevity and commitment to personalised service make Sirius a living example of the resilience of traditional retail in the historic centre of the city.

Fundada en 1962, la Pastelería Sirius es uno de los establecimientos emblemáticos de la Calle de Sofía, en Coimbra. Con más de seis décadas de actividad, se destaca por la producción artesanal de pan y pastelería tradicional portuguesa, manteniendo un fuerte vínculo con la comunidad local. Frecuentada por varias generaciones, Sirius combina la calidad de sus productos con un ambiente familiar y acogedor. Además de su oferta de pastelería, ofrece almuerzos diarios y proporciona servicios para grupos con cita previa. La longevidad y la dedicación al servicio cercano hacen de la Pastelería Sirius un ejemplo vivo de la resiliencia del comercio tradicional en el centro histórico de la ciudad.



10 PASTELARIA CAFÉ SANTA CRUZ

O Café Santa Cruz ocupa a antiga Igreja Paroquial de São João de Santa Cruz, integrada no grandioso e marcante Mosteiro de Santa Cruz. Desafeta do culto, acolheu diversos negócios até que, em 1923, aqui se fundou o Café Restaurante Santa Cruz. Único e com certificação de Café Histórico, preserva a arquitetura original da igreja, incluindo a nave retangular, a capela-mor e a notável abóbada de nervuras de Diogo de Castilho. O ambiente carismático do café é enriquecido pelo mobiliário antigo em madeira, couro e mármore, atraindo tanto visitantes quanto residentes. O café foi um ponto de encontro para figuras proeminentes, médicos e futricas unionistas, que aqui se reuniam em tertúlia, convívio e acesas discussões sobre o União de Coimbra. Atualmente, O Café Santa Cruz continua a ser um importante espaço de convívio, celebrando e preservando a herança cultural de Coimbra sendo conhecido também pela sua doçaria - o Crúzio, um doce de inspiração conventual, que se tornou uma referência na doçaria de Coimbra. cujo nome faz alusão ao Mosteiro de Santa Cruz.

Café Santa Cruz occupies the former Parish Church of São João de Santa Cruz, which is part of the magnificent and historic Monastery of Santa Cruz. Once deconsecrated, the building hosted various businesses until 1923, when Café Restaurante Santa Cruz was established. Unique and certified as a Historic Café, it retains the original church architecture, including the rectangular nave, the main chapel, and the remarkable ribbed vault by Diogo de Castilho. The café's charismatic ambiance is enhanced by its antique wooden, leather, and marble furniture, attracting both visitors and locals. It has served as a meeting place for prominent figures, doctors, and unionists, where tertúlias, social gatherings, and heated discussions about União de Coimbra took place. Today, Café Santa Cruz remains an important social space, celebrating and preserving Coimbra's cultural heritage. It is also renowned for its confectionery, notably the Crúzio, a convent-inspired sweet that has become a reference in Coimbra's confectionery scene. The name Crúzio alludes to the Monastery of Santa Cruz.



El Café Santa Cruz ocupa la antigua Iglesia Parroquial de San Juan de Santa Cruz, integrada en el grandioso y emblemático Monasterio de Santa Cruz. Desafetada del culto, albergó diversos negocios hasta que, en 1923, se fundó aquí el Café Restaurante Santa Cruz. Único y con certificación de Café Histórico, preserva la arquitectura original de la iglesia, incluyendo la nave rectangular, la capilla mayor y la notable bóveda de nervaduras de Diogo de Castilho. El ambiente carismático del café se enriquece con el mobiliario antiguo de madera, cuero y mármol, atrayendo tanto a visitantes como a residentes. El café ha sido un punto de encuentro para figuras prominentes, médicos y fervientes unionistas, que se reunían aquí en tertulias, convivents y acaloradas discusiones sobre la Unión de Coimbra. Actualmente, el Café Santa Cruz continúa siendo un importante espacio de convivencia, celebrando y preservando la herencia cultural de Coimbra, siendo también conocido por su repostería: el Crúzio, un dulce de inspiración conventual, que se convirtió en una referencia en la repostería de Coimbra, cuyo nombre hace alusión al Monasterio de Santa Cruz.

@baixa COIMBRA



CÂMARA MUNICIPAL
COIMBRA

