

Não sendo uma terra rica em gastronomia, poderemos destacar as filhós - uma espécie de bolos fritos em azeite, mas feitos da massa do pão e polvilhados com açúcar e canela, que se faziam aquando das adiafas, especialmente da apanha da azeitona -, a morcela de arroz e a fritada de porco, que se faziam durante as matanças (do porco), a maior parte das vezes feitas para reunir a família.

Não há por aqui grande tradição vinícola, mas o pouco que, por aqui, se produzia era maduro, branco e tinto e de boas castas.

Quanto a doces, o mais frequente era o arroz doce, "pitéu" utilizado especialmente durante os casamentos.