

RESTAURANTES

A lista de referência com os melhores restaurantes de Lisboa e arredores

V Vegetariano
NF Não Fumadores
F Fumadores
E Esplanadas
D Domingos

Até 10€

A Tendinha

21 240 1739. Rua Rodrigues Freitas, 5 (Oeiras). Seg-Dom 12.00-15.00/19.00-23.00 **NF D** Fica em Oeiras e é famosa pelo tenro bife com molho de alho e batatas fritas caseiras. Também pode testar os petiscos, mas onde vai ser tão feliz como nas carnes é nos arrozes de tacho. Prove o de tamboril.

Casa de Pasto (Ti Sousa)

21 840 8840. Av São João de Deus, 21D (Areeiro). Seg-Dom 06.00-19.00. **NF E** É uma tasca como manda a regra, com um figura icónica atrás do balcão, o Ti Sousa, umas sandes de toucinho, do branco e fino, a preços simpáticos, torresmos e bom borrego quando há.

Das Flores

21 342 8828. R das Flores 76, (Chiado). **F** Baixa-Chiado/BUS 28E, 758, 790. Seg-Sáb 12.00-16.00. **NF E** É uma das tascas mais concorridas do Chiado. A fama justifica-se pelos croquetes, pelos pastéis de bacalhau, pela alheira de Mirandela. A reserva é obrigatória (e necessária).

Dervixe

21 809 5031. Av 24 de Julho 84 A, (Santos). BUS 25E, 74, 713, 721, 750. Ter-Sex 10.30-15.30/19.30-23.30; Sáb e Dom 11.30-15.30/19.30-23.30 **NF D** Um turco de alma e coração, em plena 24 de Julho, para ir sem medos. Tudo é bom. Do iskender kebab, ao falafel e às espetadas de carne. No final, ainda lêem o futuro na chávena de café.

Kababayan

21 822 0209. Rua Marquês da Fronteira, 173 A (Campolide). Ter-Dom 12.00-15.00, 19.00-23.00 **NF D** Um restaurante com verdadeira alma filipina e onde, por mais incrível que pareça, a ementa, em português, não tem um erro ortográfico. Experimente qualquer especialidade filipina (estão bem explicadas) e acabe com uma sobremesa bem doce: o Braço Mercedes.

Tasca do Papagaio

21 388 3678. Rua João Penha, 30 (Jardim das Amoreiras). **F** Rato. Seg-Sáb 09.00-23.00. **NF** Sofreu uma senhora remodelação, mas não perdeu nem um pouco da qualidade no frango assado, nas sardinhas assadas (quando as há) e no bife de vitela. E não se esqueça de cumprimentar o papagaio à entrada.

Templo Hindu

21 757 6524. Templo Radha Krishna de Lisboa - Al Mahatma Gandhi (Lumiar).

PRATO DA SEMANA



Hambúrguer na Pizza com queijo Asiago e cebola confitada (9,50€) – Este Oeste

BUS 703, 778. Ter-Dom 12.00-14.30/20.00-22.00. **NF VD** "O melhor restaurante vegetariano em Portugal", Lourenço Viegas dixit. O banquete é só um, feito com a mais pura cozinha indiana. Dentro de uma ambiente a condizer.

Tian Yi Jiao

92 729 6896. Rua António Pedro, 95, Seg-Dom 16.00-01.00. **NF VD D** Um restaurante chinês para chineses, por isso é tão difícil pronunciar. Mas é também sinónimo de comida autêntica. Experimente a sopa ácida-picante, peixe cozido Sichuan ou massa de arroz rodela.

Até 20€

A Floresta do Salitre

21 354 7605. R do Salitre 42D. **F** Avenida. Seg-Sáb 12.00-15.00/19.00-22.00. **NF** Central, barato e com boa comida. Portuguesa, com certeza. E tem um serviço cheio de sorrisos. Aposte na alheira.

As Colunas

21 499 0660. Rua Elias Garcia, 51 C (Amadora). Seg-Sáb 12.00-15.00 **NF F** É conhecido como o restaurante das carnes exóticas – onde se come canguru, zebra ou crocodilo –, mas na verdade a sua mais valia é a cozinha tradicional feita por uma cozinheira minhota. Sim, tem doses grandes, mas pratos do país inteiro como a vitela barrosa e a sopa de peixe.

Adega das Gravatas

21 714 3622. Tv do Pregoeiro, 15. Ter-Dom 12.00-15.30/19.23.00 **NF D E** Um poema gravado na ementa deste restaurante convenceu mais de 3000 homens a deixarem a sua gravata nesta adega. Estão lá todas, penduradas nas vigas sobre as mesas onde é servido o bom bife na pedra, a açorda de gambas ou o polvo à lagareiro.

Cantinho da Paz

21 390 1963. R da Paz 4, (São Bento). BUS 28E, 706, 727, 773, 790. Seg-Sáb 12.30-15.00/19.30-22.30 (Sex e Sáb até às 23.00). **NF** Se o que procura é autêntica

comida goesa, este é o sítio certo. Caris, chacuti, sarapatel e a simpatia do dono, que faz questão de servir à mesa.

Cantinho do Aziz

21 887 6472. Rua São Lourenço, 5 (Mouraria). Seg-Sáb 11.00-23.00 **NF** Fora da rota mais popular da Mouraria, o Cantinho do Aziz é uma excelente opção para provar comida moçambicana verdadeira, a preços honestos. Se quiser a experiência completa, mergulhe os dedos no Makoufe, um prato de camarão, caranguejo e vegetais.

Cantinho Lusitano

21 806 5185. Rua dos Prazeres, 52 (Príncipe Real). Seg-Sáb 19.00-00.00 **NF E** É ainda um segredo para muitos lisboetas, este despretenso restaurante de petiscos no Príncipe Real, com boas pataniscas de bacalhau, bom pica-pau de vitela, boa farinheira de porco grelhada e por aí fora.

Casanova

21 887 7532. Av Infante D. Henrique, Cais da Pedra (Santa Apolónia). SEG-DOM 12.30-01.30. **NF D E** Anos e anos depois, o Casanova continua a ser um destino seguro que não desilude. Filas, sempre. Boas pizzas, sempre.

Carvoaria Jacto

21 814 7555. Rua Maria Andrade 6 (Anjos). Seg-Sáb 12.00-15.00/19.00-22.00 **NF** Um restaurante para carnívoros, com peças de muita qualidade (posta mirandesa, bife da vazia, porco preto e por aí fora), bem trabalhadas e servidas com simpatia. É um bom sítio para ver a bola.

Cova Funda

21 849 2125. Rua Augusto Machado, 3A/B. Seg-Sex 12.00-16.00/19.00-23.00; Sáb 12.00-16.00. **NF** O número de restaurantes com este nome em Lisboa é surpreendente. Mas aqui fala-se do Cova Funda perto de Almirante Reis. Há sempre peixe fresco, mas muitos pratos do dia para experimentar.

De Castro Elias

21 797 9214. Avenida Elias Garcia, 180. Seg-Dom 12.30-15.30/19.30-23.30 **NF D** A Meca dos petiscos de Miguel Castro e Silva passa quase despercebida numa zona residencial. Erro. Vale a pena lá ir. Pela qualidade da cozinha, pelo ambiente e pelo preço. Muito em conta.

Fenício's

21 244 8703. R do Conde Redondo 141A. **F** Marquês de Pombal/BUS 74, 706, 720, 732, 753. Seg-Sáb 12.00/15.30/19.00-00.00. **NF E** O primeiro libanês da cidade que serve comida de sabores exóticos. De arriscar nas entradas e em pratos como o *kebbé maklieh* ou *fatayer*.

Fumeiro de Santa Catarina

21 347 1002. Tv do Alcaide, 4C (Santa Catarina). Ter-Sáb 19.00-00.30; Dom 13.00 às 16.30. **NF D** A máxima deste spaço diz que "nem tudo o que vem do fumeiro é chouriço". Isto porque neste restaurante todos os pratos têm um elemento fumado que tanto pode ser um peito de frango como pimento ou avelãs.

Jesus é Goês

21 154 5812. Rua de São José, 23. Seg-Sáb 12.00-15.00/19.00-23.00 **NF** O espaço é banal, o sítio é assim-assim, mas a comida goesa de Jesus Lee Fernandes não desilude. Das chamuças ao xec xec de caranguejo, do sarapatel ao xacuti de cabrito, é tudo em bom. E em picante. Muito picante mesmo.

Luzzo

96 899 7826. Rua de Santa Marta, 37 (Av. Liberdade). Seg-Dom 12.00-15.00, 20.00-23.00. **NF D E** O melhor deste espaço é a experiência de futuro que oferece. Aqui, as pizzas são encomendadas através de um tablet. Isso, as boas pizzas e uma esplanada refugiada.

Marítima de Xabregas

21 868 2235. R da Manutenção, 40 (Xabregas). Dom-Sex 07.00-23.00. **NF F** Aqui não há doses de comida, há grandes doses que servem para dividir por duas,

três ou até quatro pessoas. De experimentar o bacalhau e o entrecôte, tudo feito na grelha.

Matateu

21301 1188. *Estádio do Restelo (entradas das piscinas pela Rua Alcolena). Ter-Qui 12.00-00.00; Sex-Sáb 12.00-02.00; Dom 12.00-00.00* **NF D E A** petisqueira de que é sócio o apresentador João Manzarra, instalada no estádio do Restelo para homenagear o grande craque Matateu, levou cinco estrelas do crítico da Time Out. Vale a pena provar os vários petiscos.

Mercantina

C. C. de Alvalade, 68. Lojas 9e10. 217960313. Seg-Sex 12.00-15.00/19.00-23.00; Sáb 12.30-15.30/19.30-23.30; Dom 12.30-15.30/19.30-23.30 **NF D** Esta pizzaria em Alvalade tem o ferrari dos fornos de propósito para fazer a *vera pizza napoletana*.

Miami

265 089 733. Pç. Machado dos Santos, 41/42, Fonte Nova, Setúbal. **NF** Vale a pena ir a Setúbal só para comer a amassada de sapateira que este restaurante serve.

Oficina do Duque

917 229 466. Calçada do Duque, 43 A (Chiado). Seg-Sáb 18.00-23.30. **NF F E V** Este vizinho do Café Buenos Aires, com o chef Rui Rebelo aos comandos, é mais uma das razões válidas para subir as Escadinhas do Duque. Serve pratos portugueses com algum twist (e não é conversa fiada) e tem uma carta de petiscos e hambúrgueres que arranca às quatro da tarde e dura até ao final do dia.

Oh Lacerda!

21 797 4057/96 323 1029. Avenida de Berna 36 A. Seg-Sáb 12.00-16.00/19.00-23.30. **NF** Sala antiga e acolhedora, serviço atencioso e uma mestria na arte de fazer bifes que encantou a nossa crítica. Além de excelentes batatas fritas caseiras a acompanhar.

Osteria

21 396 0584. Rua das Madres, 52-54 (Madragoa). Qua-Seg 12.30-15.00/19.30-02.00 **NF D** É a tasca italiana da moda, gerida por uma das donas da Taberna Ideal, sem pizzas, pastas a nadar em natas e afins. Serve o que então? Pratos verdadeiramente italianos, como um tonno di coniglio (coelho em conserva), uma lasagna fora da caixa e umas almôndegas com purê. Não se esqueça de marcar mesa.

O Prego da Peixaria

21 347 1356. Rua da Escola Politécnica, 40. **NF D E** o sítio da moda e, por isso mesmo, arranjar emsa não é nada fácil. Esqueça as reservas porque isto é uma casa de pregos com pinta e onde tem mesmo de esperar para provar os vários pregos de bife do lombo em bolo do caco ou o clássico prego de atum em caco de alfarroba.

Retiro do Chefe Costa

21 363 7914. Rua do Alvito, 12 (Alcântara). Ter-Dom 12.00-15.00/19.00-23.00. **NF** Uma casa simples, de assinatura minhota (leia-se: grandes doses), onde se destacam os rojões, a língua de vitela e o cozido à portuguesa com enchidos lá de cima. Dos bons, portanto.

Santa Clara dos Cogumelos

91 304 3302. Mercado de Santa Clara, 7. Ter-Qua 19.30-23.00; Sáb 12.30-15.30/19.30-23.00 **NF** Um restaurante que só tem pratos de cogumelos é original. E arriscado. Mas neste caso a ideia correu bem a Luigi, o italiano que criou o conceito. O sítio também é um dos melhores da cidade.

Taberna da Rua das Flores

21 347 9418. Rua das Flores, 103 (Chiado). Seg-Sex 12.00-00.00; Sáb 18.00-00.00. **NF D** Uma taberna de petiscos e pratos à antiga (iscas com elas e meia-desfeita de bacalhau) que nasce em 2012, mas não estaria desadequada nos anos 20. Tem o chef André Magalhães nos comandos e uma ementa de petiscos que varia todos os dias.

Tasquinha do Lagarto

21 388 3202. Rua de Campolide. Seg-Sáb 12.30-15.30/19.00-22.30. **NF** Colocar esta bela tasca com um preço médio até 20€ é injusto, porque no fundo aqui é possível gastar até 10 ou 15€. A comer bem. Seja a vitela maronesa no tacho, tenríssima, o arroz de garoupa malandro ou as bochechas de porco preto no forno. Tudo no ponto, sem floreios.

Terra

21 342 1408. R da Palmeira 15, (Príncipe Real). Bus 758, 773, 790. Ter-Dom 12.30-15.30/19.30-00.00. **NF V E D** Encontrar um buffet vegetariano mais completo em Lisboa é difícil, sobretudo com um jardim como este, a um passo do Príncipe Real.

The Decadente

21 346 1381. R de São Pedro de Alcântara 81, (Príncipe Real). **BAIXA-CHIADO/BUS** 758, 790. Seg-Sex 12.00-15.00, Seg-Dom 20.00-23.00 (Qui-Sáb cozinha até à 00.00) **NF F E D** É um dos restaurantes do momento, para comer bem e barato. Estar no centro da cidade, e ter um bar lá dentro, também ajuda à fama. Experimente *brunch* domingueiro.

Stanislav

21 353 0140. Rua São José, 182, (Avenida Liberdade). Seg-Sáb 12.30-15.00/19.30-23.30. **NF** O Stanislav é um restaurante russo que já tinha um espaço em Cascais antes de abrir este perto da Avenida da Liberdade. Boa decoração, bons pratos, bom Napoleão de sobremesa e boas vodkas.

Último Porto

21 397 9498. Estação Marítima da Rocha do Conde de Óbidos (Alcântara). BUS 15E, 18E, 28, 201, 714, 732. Seg-Sáb 08.00-18.00. **NF F E** Provavelmente o restaurante

mais a sul de Lisboa, para entrar se andar à procura de bom peixe grelhado (e outros primos a carvão). Em dias de sol vá cedo para arranjar mesa na esplanada.

Yum Cha Garden

21 441 5481. Pçta do Maputo 6A, (Oeiras). Seg-Dom 12.00-15.30/18.30-23.00. **NF D** Restaurantes de *dim sum* são sempre bem-vindos. Este é dos bons, para ir à vontade. Além dos cestos para partilha, tem um excelente pato à Pequim.

Até 30€

A Casa do Bacalhau

21 862 0000. Rua do Grilo, 54 (Xabregas). Seg-Dom 12.00-15.00; Seg-Sáb 19.30-23.00 **NF D** Se quiser passar pela experiência de quase ter uma overdose de bacalhau, aponte o GPS a Xabregas, sente-se n' A Casa do Bacalhau, e escolha entre o Gomes de Sá, o Zé do Pipo, o Brás e os restantes suspeitos do costume.

Avenue

21 343 2115. Avenida da Liberdade, 129 B. Seg-Sex 12.30-15.00; Seg-Qui 19.30-23.00; Sex-Sáb 19.30-23.30. **NF** No mesmo sítio onde funcionou durante dez anos o LA Caffé nasceu uma das melhores surpresas deste ano: um restaurante de comida portuguesa moderna, bem elaborada, com assinatura da chef Marlene Vieira. E uma vista de luxo para a Avenida.

Adega da Tia Matilde

21 797 2172. Rua da Beneficência, 77. Seg-sex 12.00-16.00/19.30-23.00; Sáb 12.30-16.00. **NF F E** É um dos grandes clássicos da cidade, muito por culpa do cozido à portuguesa, da caldeirada à Tia Matilde, do cabrito, do bacalhau. Enfim, tudo o que aqui se come pode atingir proporções épicas.

Casa de Pasto

963 739 979. Rua de São Paulo, 20 (Cais do Sodré). Seg-Qua 12.30-15.00, 20.00-23.00, Qui-Sáb 12.30-15.00, 20.00-00.00. **NF F** O restaurante de primeiro andar de Diogo Noronha (ex-Pedro e o Lobo), tem um ambiente kitsch bem

conseguido e onde a experiência começa desde a entrada, passando pelas escadas até aos vários pratos de inspiração em comida portuguesa de outros tempos.

Carnalentejana

21 823 7126. Rua da Beneficência, 229D. Seg 12.30-15.00; Ter-Sáb 12.30-15.00/20.00-23.00 **NF E** Quando se junta a palavra carne e alentejana na mesma palavra, o resultado só pode ser succulento e mal passado.

Este/Oeste

21 590 4358/91 491 4505. Centro Cultural de Belém Ter-Dom 10.00-23.00 (Sex e Sáb até à 00.00). **NF F E D A** renovação da cafeteria do CCB foi uma das boas notícias da restauração este ano. Veio com uma decoração cheia de estilo, com pizzas em forno de lenha, sushi e outros pratos asiáticos. Original e muito bom.

Las Ficheras

21 347 0553. R Remolares, 34 (Cais do Sodré). Seg-Dom 09.00-02.00. **NF F D** Quem anseia por um bom mexicano, encontra aqui uma excelente interpretação deste tipo de comida. Pratos bem feitos, com boa apresentação e uma prateleira de tequilas de invejar. Peça margaritas para começar, um chile com carne, o ceviche com peixe do dia e partilhe os pratos fortes. Tudo isto, em pleno Cais do Sodré.

Ministerium Cantina

21 888 8454. Pç do Comércio, Ala Nascente, 72, 73. Seg-Dom 10.00-22.00. **NF F E D** Este espaço no Terreiro do Paço é a prova de que a nova vida de uma das praças mais bonitas de Europa pode ser também para lisboetas e não só para turistas. O sítio é bom para petiscar, sejam os bolinhos de bacalhau, a re-interpretação dos ovos rotos, os cogumelos com queijo Taleggio ou os croquetes de novilho.

Salsa e Coentros

21 841 0990. R Coronel Marques Leitão 12, (Alvalade). **BAIXA-CHIADO/BUS** 44, 717. Seg-Sáb 12.30-15.30/19.30-23.00. **NF** Cozinha alentejana feita com bons materiais, numa zona de Lisboa de baixa densidade restauracional. As empanadas, enchidos e pratos de caça recomendam-se.

Stanislav Avenida

21 353 0140. R São José 182, (Avenida). **BAIXA-CHIADO/BUS** 12.30-15.00/19.30-23.30. **NF** Depois de Cascais, o Stanislav chega ao centro da cidade, com pratos russos genuínos, ótimos vodkas, como seria obrigatório, para beber a solo ou em cocktail. O serviço também merece destaque: jovem, informado e muito eficaz.

Station

21 011 6546. Cais do Gás, Armazém A, Porta 7 (Cais do Sodré). Ter-Sáb 18.00-00.00; Sáb-Dom 12.00-16.00. Seg-Sáb 12.00-15.30/19.30-23.00. **NF F E D** Uma das esplanadas mais apetitosas junto ao rio e que mistura versão bar nocturno com boas propostas de comida asiática.

Tomo

21 301 0705. Av dos Bombeiros Voluntários 44, (Algés). BUS 750, 751. Seg 19.30-23.00, Ter-Sáb 12.30-15.00/19.30-23.00. **NF** Um bom japonês, com um ótimo *sushiman* à cabeça (Tomo San) que gosta de criações estranhas. Almoce a partir dos menus, jante uma das dezenas de invenções. E sobretudo, informe-se.

Até 40€

Adraga

21 928 0028. Estrada da Praia da Adraga 143, (Almoçageme). Seg-Dom 12.30-22.30. **NF F E D** É um dos melhores sítios

Vinho Nota 10

Todas as semanas, Odete Cascais sugere um vinho por menos de 10€

Quinta de Sant'Ana Riesling Lisboa 2012 Branco 9,19€

Por tudo aquilo que já me disseram sobre esta Quinta de Sant'Ana, imagino que seja a Quinta dos meus sonhos. Dos meus e de todos. Situada numa extrema do Gradil, ao lado da Tapada Nacional de Mafra e a uns míseros 10 minutos da Ericeira, tem uma casa antiga, impecavelmente arranjada, jardins à altura, uma capela do século XVII, quatro casas para alugar... e um dos melhores projectos vínicos da região de Lisboa. Este Riesling faz parte de um portfolio de vinhos monovarietais de produções limitadas. Tem uma cor brilhante e um aroma fresco a limão. É um vinho elegante, cremoso, com uma ótima acidez, e aquele toque a "petróleo" típico da casta. Uma compra muito bem feita.



da região para comer peixe fresco grelhado, por isso, merece a deslocação. Não é todos os dias que se encontra tanta perfeição num restaurante de praia.

Bistro 100 Maneiras

91 030 7575. Lg da Trindade 9, (Chiado). **■** Baixa-Chiado/BUS 758, 790. Seg-Sáb 18.30-02.00. **NF F** O filho mais novo de Ljubomir Stanicic tem comida tradicional portuguesa e jugoslava. Tem pratos pesados e bons petiscos para picar ao balcão.

Cantinho Do Avillez

21 199 2369. R dos Duques de Bragança 7, (Chiado). **■** Baixa-Chiado/BUS 28E, 758, 790. Seg-Sáb 12.30-15.00/19.30-00.00. **NF** É a aposta descontraída de José Avillez, num espaço com pinta, e cozinha com inspiração portuguesa, mas reinovada, de onde se destacam os fígados de aves salteados, o prego mexicano DIY e a Avelã³.

Cervejaria da Esquina

21 387 4644. R Correia Teles 56, (Campo de Ourique). BUS 74, 701. Ter-Sex 12.30-15.30/19.30-23.30, Sáb 13.00-15.30/20.00-00.00, Dom 13.00-15.30. **NF F D** É a reinvenção da cervejaria popular pelas mãos do chef Vitor Sobral. Um sítio chique para comer marisco de qualidade, servido de todas as formas e feitios.

Confraria

21 483 4614. R Luís Xavier Palmeirim 14, (Cascais). Ter-Dom 12.00-00.00, Sex e Sáb até às 00.00. **NF F D** Serve sushi dos bons às refeições e saladas a qualquer hora do dia. Em dias de sol, é de aproveitar a esplanada. Se estiver por Lisboa, tem uma réplica na Rua do Alecrim.

Estoril Mandarin

21 466 7270. Pç José Teodoro dos Santos (Casino Estoril). Qua-Dom 12.00-15.00/19.00-23.00. **NF F E D** Comida cantonense original, numa sala ampla e com serviço atencioso. Só ao almoço é que há carta de *dim sum*. E muito boa.

Flores do Bairro

21 340 8288. Bairro Alto Hotel - Praça Luís de Camões, 2. Seg-Dom 13.00-15.00/19.30-23.00. **NF D** Fica no Bairro Alto Hotel e é uma excelente opção para almoços e jantares em modo petiscos - tem uma série de entradas para picar - ou em modo refeição individualista, depois de beber um copo no terraço. A carta é de inspiração portuguesa, com outros pratos do mundo, nas mãos do chef Vasco Lello.

Ibo

21 342 3611. Armazém A - Compartimento 2 (Cais do Sodré). **■** Cais do Sodré. Ter-Qua 12.30-23.30, Sex e Sáb 12.30-01.00 e Dom 12.30-15.30. **NF D** Um bom restaurante de comida moçambicana, com queda para os caris. Há cabrito e chacuti e um cenário em cima do rio que torna a refeição agradável.

O Nobre/Spazio Buondì

21 797 0760. Av Sacadura Cabral 53B, (Campo Pequeno). **■** Campo Pequeno. Seg-Dom 12.00-15.00/19.00-23.00. **NF D** Tem nome de franchising mas é um restaurante a sério, com a cozinha portuguesa de Justa Nobre num espaço sofisticado.

O Relento

21 411 4063. Av Combatentes da Grande Guerra 10C, (Algés). **■** BUS 750, 751. Qua-Ter 10.00-00.00. **NF F A** crítica ditou: é uma das melhores cervejarias da Grande Lisboa. Tem marisco muito fresco, para acompanhar com cerveja em caneca de metal. Escolha o menos costumeiro: cadelinhas e lagostins.

Sea Me

21 346 1564. R do Loreto 21, (Chiado). **■** Baixa-Chiado/BUS 28E, 758, 790. Seg-Dom 12.00-00.00, Sex e Sáb 12.00-02.00.



SUSHI CAFÉ AVENIDA Todos os meses, o chef Daniel Rente, do SushiCafé Avenida, cria um menu de almoço novo. Até ao final de Agosto pode escolher, por 19€, uma entrada, prato e sobremesa, a partir de uma carta que inclui: gyosas de frango com farofa de sésamo e alho francês, torricado de caranguejo com humus de tremço e espuma de cerveja ou salada de dourada e carapau.

NF D É peixaria, é restaurante de sushi, marisqueira e cervejaria. Tudo em um. É o melhor de tudo é que tem nota positiva em todos os campeonatos.

SushiCafé Avenida

21 192 8158. R Barata Salgueiro 28, (Avenida). **■** Avenida. Seg-Sáb 11.00-16.00/19.00-01.00 (Sex e Sáb até às 02.00). **NF F E** É o restaurante japonês da moda. Bom ambiente, ótimo sushi e criações da alta cozinha japonesa nas quais deve arriscar.

Tasca da Esquina

21 099 3939. R Domingos Sequeira 41C, (Campo de Ourique). BUS 28E, 74, 709. Seg 19.30-23.30, Ter-Sáb 12.30-15.30/19.30-23.30. **NF** Com o chef Vitor Sobral aos comandos, é uma das melhores opções para petiscar na cidade. A garrafeira está à altura das propostas e o ambiente tem muito pouco de tasca.

Tacho à Mesa by Faz Gostos

21 347 2249. R Nova da Trindade 11 H/K, (Chiado). **■** Baixa-Chiado/BUS 758, 790. Seg-Qua 19.00-00.00, Sex e Sáb 19.00-01.00. **NF F** Cinco estrelas de Lourenço Viegas valem muito. E este espaço merece-as. Diz ele que há peixe com sabor a peixe, ótimas empadas de perdiz e um crepe suzete dos bons, feito na sala.

Até 50€

100 Maneiras

91 030 7575. Rua do Teixeira, 35. Seg-Dom 19.30-00.00. **NF D** Neste restaurante, que foi o primeiro de Ljubomir em Lisboa, é onde pode provar os pratos mais criativos do chef.

Arola

21 924 9011. Penha Longa - Estrada da Lagoa Azul (Linhó), Sintra. Se Arola não se esperam falhas. E aqui elas são raras. Boa cozinha internacional, num menu com toques informais.

Bica do Sapato

21 881 0320. Avenida Infante D. Henrique - Cais da Pedra, Armazém B. Seg 17.00-00.00; Ter-Sáb 12.00-00.00; Dom 12.30-16.00. **NF F E D** Tem agora a cozinha renovada pelo chef Alexandre Silva, tem uma das melhores localizações da cidade e tem, venham ainda mais anos para o provar, uma onda e ambiente como poucos na cidade.

A Travessa

21 390 2034. Tr do Convento das Bernardas 12, (Santos). BUS 25E, 74, 713, 727, 760. Ter-Sex 12.30-15.30/20.00-00.00, Sáb 20.00-00.00. **NF F** Uma cozinha que mistura Lisboa e Bruxelas. Tem boas criações à base dos nossos peixes frescos e carnes feitas com técnicas belgas. Prepare-se para pagar bem.

Mais de 50€

Assinatura

21 386 7696. R Vale do Pereira 19, (Rato). **■** Rato/BUS 74, 706, 709, 720, 727, 738. Ter-Sáb 19.30 às 22.30 (sex e sáb até às 23.30). **NF** Agora nas mãos do chef João Sá (que estava no G Spot), o restaurante continua a servir os pratos tradicionais atualizados. Prove um dos jantares de degustação surpresa ou opte pelos almoços, com menus a 20€.

Eleven

21 386 2211. Jardim Amália Rodrigues (Pç Eduardo VII). **■** São Sebastião/BUS 713, 742. Seg-Sáb 12.30-15.00/19.30-23.00. **NF** Nas mãos de Joachim Koerper está um dos restaurantes mais luxuosos da cidade. Nos pratos e no ambiente. Tem uma bela vista sobre a cidade.

Terraço

21 319 8934. Hotel Tivoli - Av da Liberdade 185. **■** Avenida/BUS 36, 44, 709, 732, 745, 746. Seg-Dom 12.30-

15.00/19.30-23.00. **NF F E D** Um restaurante de comida portuguesa, com toques finos e uma vista única sobre a cidade. O antigo buffet dos almoços deu lugar a menus executivos (a 25€).

Até tarde

Café do Paço

21 888 0185. Paço da Rainha 62A, (Armazém Reis). **■** Anjos/Intendente/BUS 30, 767, 790. Seg-Sáb 17.00-02.00. **NF F E** Ambiente de pub, num clássico cosy, com um dos melhores bifes da cidade. Os mais selectos, têm pato e fígado. Óptimas apostas.

Café de São Bento

21 395 2911. Rua de São Bento, 212. **■** Rato/BUS 709, 758, 713. Seg-Sex 12.30-14.30/19.00-02.00; Sáb-Dom 19.00-02.00. Até 30€ **NF F D** Mais de três décadas de existência e um bife famoso comprovam a qualidade deste clássico. Bife mal passado, com molho estilo Marrar é obrigatório. Mesmo a horas indecentes.

Estado Líquido

21 397 2022. Largo de Santos, 5A. Dom-Qua 20.00-00.00; Sex-Sáb 20.00-01.00. Até 50€. **NF F D** Procure pelo Sushi Lounge, o andar de cima onde se serve verdadeira comida japonesa. Prove especialidades como jeurimaki ou carpaccio de vieira.

Petiscaria Ideal

21 397 1504. Rua da Esperança, 100. Ter-Sáb 19.30-00.30. **NF** Este é apenas um dos três restaurantes de sucesso de Susana Felicidade e Tânia Martins (que também participa na sociedade do Osteria), onde pode petiscar tibornas, bifana de bolo lèvedo e porco preto com pimentos.