

Até 30€

Alcântara 50

21 395 3001. Rua Vieira da Silva, 50. Ter-Qua 12.00-15.30/18.00-23.30 Sex-Sáb 12.00-15.30/18.00-00.00 **NF** Entre as tascas e cervejarias de Alcântara, este restaurante é quase uma miragem no deserto. Bom, bonito e barato, com petiscos, pratos portugueses e óptimos pregos em bolo do cacão.

Aqui Há Peixe

21 343 2154. R da Trindade 18A, (Chiado). **Baixa-Chiado**/BUS 28E, 758, 790. Ter-Sex 12.30-15.00/19.30-23.30; Sáb-Dom 19.30-00.00. **NF F D** Miguel Reino tem um condatado no Chiado. Para o qual trouxe a sabedoria de outros tempos na Comporta. Ou seja, esparguete de carabineiros ou bife de atum fresco. Ao almoço tem pratos mais em conta.

Avenue

21 343 2115. Avenida da Liberdade, 129 B. Seg-Sex 12.30-15.00; Seg-Qua 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.

Barrete Saloio

21 969 4004. R Luis de Camões 28/30A, (Bucelas). Seg 12.00-15.30, Qua-Dom 12.00-15.30/19.00-22.00 **NF** Ambiente tradicional e comida a condizer, com doses pouco generosas, mas boas. É uma sopa de legumes que impressionou o crítico da Time Out.

Casa da Dízima

21 446 2965. Rua Costa Pinto, 17 (Paço de Arcos). Seg-Sex 12.30-15.30/19.30-00.00; Dom 12.30-15.30. Comida portuguesa, apresentação internacional, e muita criatividade num clássico de Paço de Arcos. Além de um ótimo terraço para os dias de sol.

Casa Gallega

21 443 2400. Avenida Padre Joaquim Lopes, 7C (Paço de Arcos). Seg-Sáb 12.00-15.00/19.30-22.30. Ainda antes de se instalar no luxuoso ex-Olivier, na Rua do Alecrim, já a Casa Gallega se tinha renovado em Paço de Arcos. É um restaurante a puxar para o chique, com bom peixe fresco, filletes ou pataniscas de polvo e um ótimo bife tartarua.

Cinco Jotas Gourmet

21 371 1700. Av António Augusto Aguiar Pso 7 **Baixa-Chiado**/BUS 36, 726, 727, 738, 746. Seg-Qua 10.00-22.00. Sex-Sáb 10.00-23.00, Dom 10.00-20.00. **NF F D O** restaurante assinado pelo Ferrari dos presuntos - o 5 Jotas - é uma ótima forma de acabar a sessão de compras no El Corte Inglés. Bom no *saborejo*, nos croquetes de presunto e nos torresmos.

Esperança da Sé

21 343 2027. R São João da Praça, 103, (Sé). **Terraço do Paço**/BUS 12E, 28E, 737. Seg-Dom 19.30-00.30, Sáb e Dom 13.00-16.00. **NF F D E** O irmão gêmeo do Esperança do Bairro Alto. Boas pizzas, gente gira, e um cenário perfeito mesmo ao lado da Sé. Escolha as mesas da esplanada.

Jockey

21 795 7521. Hipódromo do Campo Grande. **Campo Grande**. Seg-Dom 12.00-00.00 (*domingo encerra ao jantar*). **NF F D** Nos meandros do refinado mundo equestre, Lourenço Viegas foi surpreendido por um restaurante de qualidade, com pratos portugueses bem executados. Há bife na tábua, bacalhau com broa e excelentes sobremesas.

Novameas

21 396 6287/91 970 3043. R Marcos de Portugal 1, (Pç das Flores). **Rato**/BUS 706, 727, 758, 773, 790. Seg-Dom 12.30-15.00,

Seg 20.00-22.30, Ter-Qua e Dom 20.00-23.00, Sex e Sáb 20.00-00.00. **NF F D** Na praça mais romântica da cidade há boa comida a preços apetecíveis. Carta simples e internacional, num espaço que tem tanto de chique como de descontraído.

Rubro

21 314 4656. R Rodrigues Sampaio 33/35, (Avenida). **Avenida**/BUS 36, 709, 732, 745, 746. Seg-Sáb 12.30-00.00. **NF F** Pode ir ao Rubro de duas maneiras. Em modo vinhos e tapas, ou para almoçar a sério (20€ três pratos e uma bebida). Em qualquer dos casos, vale a pena. Pela comida e ambiente.

Sala e Coentros

21 841 0990. R Coronel Marques Leitão 12, (Avalade). **Avalade**/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 empadas, enchidos e pratos de caça recomendam-se.

Sem Dúvida

21 793 2254. Av Elias Garcia 1B, (Avenidas Novas). Seg-Sáb 12.00-15.30/19.00-23.30. **NF F** Uma aparição nas Avenidas Novas, com toques de marisqueira, mas também a servir peixe e algumas carnes. Prove a costeleta barrosa e o guisado de choco frito.

Solar dos Nunes

21 364 7359. R dos Lustadas 68/72, (Alcântara). BUS 738, 727. Seg-Sáb 12.00-16.00/19.00-02.00. **NF F** A família Nunes continua a merecer a fama pela qualidade dos pratos alentejanos. Prove a saporica de peixe, a perdiz estufada e remate com um doce tradicional.

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.

Umal

21 395 8057/91 985 8680. R da Misericórdia, 78 (Chiado). BUS 28E, 773, 790. Seg-Sex 12.00-15.00, Ter-Sáb 19.30-23.00 (Sex e Sáb até à 00.00). **NF** Tem o *sushiman* Paulo Morais à cabeça, mas não

serve só japonês. Faz um *mix* da cozinha asiática, onde é tudo bom e para partilhar. A provar as coxas de pato.

Varina da Madragoa

21 396 5533. R das Madres 34, (Madragoa). BUS 25E, 74, 713, 727, 760. Ter-Dom 12.30-15.00/19.30-23.30. **NF F D** Se anda à procura de um restaurante tradicional, barato e com qualidade, tem aqui uma boa opção. A testar os bifés panados e o bacalhau à Brás, em doses XXL.

Até 40€

100 Maneiras

21 099 0475. R do Teixeira 35, (Bairro Alto). **Baixa-Chiado**/BUS 28E, 758, 790. Seg-Qua 20.00-02.00 (cozinha até às 22.30), Ter-Sáb 20.00-02.00 (cozinha até às 23.30). **NF** Ljubomir Stanisic tem mais do que provas dadas na cozinha. Aqui aposta numa de mercado, com menus rotativos de degustação a 35 euros (sem bebidas).

A Travessa do Fado

21 887 0144. Museu do Fado - Largo do Chafariz de Dentro, 1 (Alfama). Qua-Dom 11.30-00.00. **NF F D** Com a mesma gestão do clássico A Travessa, o Museu do Fado ganhou, finalmente, o bom restaurante que merecia. E pode esquecer a cozinha de luxo da casa-mãe. Aqui há petiscos portugueses dos bons, feitos com produtos de qualidade e a preços mais em conta.

Adraga

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

Alma

21 396 3527/91 053 5610. Cç Marquês de Abrantes 9294, (Santos). BUS 25E, 74, 706, 727, 760. Ter-Sáb 19.30-01.00. **NF** Henrique Sá Pessoa tem fama justificada. Mas se ainda tem dúvidas, vá ao seu restaurante de cozinha de autor, com menus de degustação a 36 e 47 euros.

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 Stanisic 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 E** A aposta descontraída de José Avillez, num espaço com pinta, e cozinha com inspiração portuguesa, mas renovada, de onde se destacam os fígados de aves sazonais, o *prego* mexicano DIY e a *Avella*.

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 E** 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 feições.

Confraria

21 483 4614. R Luis 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, e 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 D** Comida cantonense original, numa sala ampla e com serviço atento. Soa ao almoço é que há carta de *dim sum*. E muito boa.

Furnas do Guincho

21 486 9243. Estrada do Guincho (Cascais). Seg-Sex 12.30-16.00/19.00-23.00, Sáb-Dom 12.30-23.00. **NF F D O** Um clássico da recta do Guincho, que se soube renovar ao longo do tempo. Mas guardar a sabedoria com que se vem peixe e marisco. Seja cozido, grelhado ou em paelha.

Ibo

21 342 3611. Armaz - 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 bem agradável.

Largo

21 347 7225. R Serpa Pinto 10A, (Chiado). **Baixa-Chiado**/BUS 28E, 758, 790. Seg-Dom 12.30-15.00/19.30-00.00. **NF F D** Esta na "zona" da cidade e tem a carta criativa e apurada do chef Castro e Silva. A refeição pode sair cara, mas ao almoço tem um menu a 18€. Peça as mesas perto do aquário das medusas.

Mercado do Peixe

21 361 6070. Estrada Pedro Teixeira - Vila Simão (Monsanto). BUS 723, 760. Ter-Dom 12.30-16.00 (Dom até às 15.00). Ter-Sáb 19.30-23.00. **NF F D E** Um dos melhores restaurantes de peixe de Lisboa, que só o serve de uma maneira: grelhado. E entrar e ver a montra. Nem vale a pena pedir a carta.

O Nobre/Spazio Buondi

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.

Olivier Avenida

21 359 1000. Hotel Tivoli Jardim - Rua João César Machado. Seg-Sex 12.30-15.30; Sáb-Dom 12.30-16.00; Seg-Dom 20.00-00.00. **NF F D A** dividir o espaço com o sushi do Yakuza, o Olivier Avenida é um restaurante para extremos: tanto pode lá ir almoçar a preços simpáticos, como provar as especialidades do chef (*de bife kabé* para cima), beber cocktails e ficar na conversa até tarde.

Vinho Nota 10

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

FONTE DA SERRANA

ALENTEJO 2012 BRANCO 2,9€

Não sou grande fã de brancos alentejanos, como já disse várias vezes, mas fiquei muito surpreendida com este exemplar. Pela qualidade, em primeiro lugar - tem uma frescura e uma vivacidade fora do normal -, mas sobretudo pelo preço. Custa menos de três euros, mas está ao nível de muitos vinhos de cinco euros. Até do próprio do Monte da Ravasqueira branco, o irmão mais velho, que custa o dobro. Este tem uma cor clarinha, um aroma razoável a fruta madura de Verão, acidez equilibrada e um ligeiro toque de gás natural que dá vida ao vinho. Ganha em ser servido gelado.

