



***Tavares.** Rua da Misericórdia, 37. /www.restaurantetavares.pt/. Tel. (+351) 213421 112. Situado en un palacete en el Bairro Alto con una decoración barroca que combina grandes espejos, enormes arañas en el techo y tonos dorados es uno de los mejores restaurantes de Lisboa. Por la mañana suele ser un lugar de comidas de negocios, pero por la noche es uno de los habituales para cenas románticas. La cocina de José Avillez aúna las técnicas más modernas (trabajó en El Bulli con Ferrán Adriá) con las raíces de la cocina portuguesa. Precio: 100 euros por persona aprox.

***Varanda del Hotel Ritz Four Seasons - Lisboa.** Rua Rodrigo da Fonseca 88 (Four Seasons Hotel Ritz), Lisboa. Tel, (+351) 213811400. /www.fourseasons.com/lisbon/dining/. El restaurante Varanda se encuentra en el Hotel Ritz Four Seasons y es uno de los lugares más sofisticados de la ciudad especializado en cocina portuguesa y singularmente pescados. Precio: 100-190 euros aprox.

***Restaurante Lapa.** Palacio de Lapa. Rua do Pau de Bandeira 4. Tel. (+351) 21 394 9494. /www.orient-express.com/. El restaurante del Hotel Palacio Lapa es uno de los más prestigiosos de Lisboa. Tiene un servicio y un emplazamiento inmaculados con una terraza para comer al aire libre los meses más frescos y su menú tiene especialidades mediterráneas y hace hincapié en la cocina portuguesa e italiana. Las especialidades incluyen feijoada, el salmón fresco con Sage, y pechuga de pato con peras. Es un buen lugar tanto para almuerzos de negocios, como para cenas románticas. Precio: Más de 90 euros aprox.

***Restaurante Panorama.** Rua Latino Coelho, 1. Sheraton Lisboa Hotel & Spa. Lisboa. Tel. (+351) 213120000. /www.sheratonlisboa.com/. Está situado en la planta 25 del Hotel Sheraton y es uno de los prestigiosos de la ciudad al ofrecer una renovada cocina moderna portuguesa basada en la cocina tradicional. Destaca el pescado: bacalao, salmonetes... Precio: 45-120 euros aprox.

***Via Graça.** Rua Damasceno Monteiro 9b. Tel. (+351) 218870830. /www.restauranteviagraca.com/.

Disfruta de un delicioso almuerzo o cena mientras contemplas una de las mejores vistas de la ciudad: las colinas, el Tajo, el Castillo de San Jorge... Cocina portuguesa: Tornado de rape en salsa de azafrán, Bacalao en costra de cangrejo, lomo de ternera rellenos de langosta... Menús desde 40 € aprox. Precio medio carta: 50-80 euros aprox.

***Eleven Restaurant Lisboa.** Rua Marquês de Fronteira, Jardim Amália Rodrigues. Tel. (+351) 213862211. /www.restauranteleven.com/.

Es uno de los nuevos restaurantes de moda para la gente más chic de Lisboa. Ubicado en la cima del Parque Eduardo II su propietario Joachuim Koerper prepara una cocina mediterránea que le ha valido una estrella Michelin. Tiene buenas vistas de Lisboa, en especial durante la noche, cuando el restaurante mima a sus clientes con velas y una suave música. Precio: Entre 100-200 euros aprox.

***Bica Do Sapato.** Avenida Infante Dom Henrique Amazém B. Casi da Petra. Tel. (+351) 218810320. /www.bicadosapato.com/.

Ubicado en un antiguo almacén remodelado en la zona ribereña, este bar-restaurant-sushi bar atrae a una clientela local elegante con diferentes espacios para comer. Uno de sus propietarios es el actor John Malkovich. El marisco es uno de los platos fuertes del lugar y se puede degustar en la terraza de verano. Precio: entre 40-80 euros aprox.

***Kais.** Cais da Viscondessa, Rua da Cintura-Santos. Lisboa. (+351) 213932930.

Bello y moderno restaurante situado en una reformada nave junto al Río Tajo decorado por María José Salavisa dándole un bello aire industrial y con mobiliario inspirado en Frank Lloyd Wright y una iluminación que juega con luces y velas. Cocina portuguesa con toques actuales: Carpaccio de novillo, Vieras a la plancha con tomate y vinagreta, Camarón Tigre en Témpera... Si quieres un lugar más barato y más informal puedes comer en la planta baja en donde no sirven un menú fijo. Precio medio: 50 euros.

***Solar dos Presuntos.** Rua Portas de Santo Antão, 150. Lisboa. Tel. (+351) 213424253.

/www.soldardospresuntos.com/. Local ubicado en la Baixa muy cerca de la plaza de Restauradores en la calle paralela a la Avenida da Liberdade. Se ha convertido en un clásico de la ciudad por su cocina portuguesa tradicional, en la que destaca el arroz con bogavante (servido en cazuela grande), los mariscos y su variada carta de carnes, jamones y postres. Raciones abundantes. Menús desde 50 euros. Aprox. Precio medio carta: 30-150 euros aprox.

***Cervejaria da Trindade.** Rua Nova da Trindade 20. Tel. (+351) 213423506.

[/www.cervejariatrindade.pt/](http://www.cervejariatrindade.pt/). Ubicada en el espléndido Convento antiguo de Trindade que fue comprado por el gallego Manuel García para transformarla en una fábrica de cerveza convertida hoy en Cervecería y restaurante. Bellamente decorada con azulejos en sus paredes, está considerada la cervecería más antigua de Portugal que sirve grandes platos de marisco y carnes y también tienen su propia destilería de cerveza artesanal. En verano abre su terraza. Precio: 20-50 euros aprox.

***Rosa da Rua.** Rua da Rosa, 265. Lisboa. Tel.(+351) 213432195. [/www.rosadarua.com/](http://www.rosadarua.com/). Situado en el tradicional Barrio Alto, este coqueto restaurante de diseño ofrece un buffet libre de cocina portuguesa y africana. Precio: 35-100 euros aprox.

***Cervecería Ribadouro.** Av. da Liberdade, 155, Lisboa. Tel. (351) 213 549 411. <http://www.cervejariaribadouro.pt/>. Céntrica cervecería situada en la Avenida da Liberdade que ofrece buen pescado y marisco a precios razonables. Muy recomendable el Bacalao a Ribadoura y el Bacalao a la Brasa. Precio: 30-70 euros aprox.

***Casa da Comida.** Travessa das Amoreiras. Amoreiras, Lisboa. Tel. (+351) 21388 5376. [/www.casadacomida.pt/](http://www.casadacomida.pt/). Es uno de los restaurantes más reconocidos del país, de ambiente exquisito y alta cocina portuguesa. También celebra eventos y posee catering. Entre 35 y 70 euros aprox.

***Restaurante Atira-te ao rio.** Cais do Ginjal, nº 69/70. Calcilhas. Almada. Tel. (+351) 212751 380. <http://atirateaorio.pt/.reservas@atirateaorio.pt/>. Situado al otro lado del Río Tajo, este encantador restaurante regentado por brasileñas posee una de las más maravillosas vistas de Lisboa y una deliciosa oferta gastronómica. Desde él se contempla una fantástica puesta de sol con el fondo del Puente 25 de julio mientras disfrutas de platos como la sabrosa Coca de Sardinha o la exquisita Moqueca de Marisco (Maruca, Gambas, Mejillones... ensopados en leche de coco y aceite palma), mientras que los sábados tienen una estupenda feijoada de la que puedes servirte platos hasta quedar satisfecho. Un lugar distinto, bohemio, de esos que nunca olvidas y al que siempre deseas volver. Eso sí, como todo pequeño paraíso, debes ir a su encuentro cruzando el Tajo en los diferentes ferrys (salen desde Cais do Sodré, Belem...) que conducen a Cacilhas en apenas 10 minutos de trayecto. Una vez en la estación de ferry de Cacilhas sólo debes seguir la ribera derecha del muelle del río hasta encontrarte a unos 300 metros con la terraza del restaurante. Procura ir antes del atardecer y no olvides tomar su deliciosa caipiriña. Buena relación calidad-precio. Precio medio: 30 euros aprox.

***Ponto Final.** Cais do Ginjal 72, Cacilhas, Lisboa. Tel. (+351) 21 2960989. Situado junto al restaurante Tira-te ao rio y también con magníficas vistas de la ciudad, es un lugar indicado para los amantes del marisco fresco que traen los pescadores hasta el cercano muelle. Cuando llega el buen tiempo instala su terraza en la zona del muelle. Se llega a él de la misma forma

que al anterior restaurante. Precio: entre 25-50 euros aprox.

***100 Maneiras.** Rua do Teixeira, 39, Lisboa. Tel. (+351) 910918181. / 100maneiras.com /. Excelente restaurante en pleno Barrio Alto de cocina mediterránea y de fusión (tosta de sardina marinada, a minha brandada de bacalhau...) dirigido por el chef serbio Ljubomir Stanisic. Precio: 80-150 euros aprox.

***Wine Bar do Castelo.** Rua Bartolomeu de Gusmao, nº11-13. Castelo São Jorge, Lisboa. Tel. (+351) 21 8879093. Situado a la entrada del Castillo de San Jorge, en el podrás disfrutar de una tienda de vinos así como poder degustar copas de vino portugués (más de 150 vinos del país). Precio: entre 5 y 52 euros aprox.

***Picanha.** Rua das Janelas Verdes 96, Lapa, 1200. Lisboa. Tel. (+351) 213975401. Restaurante brasileño agradable y de ambiente informal con buena cocina. Un paraíso para los amantes de la carne con un sólo plato principal: la ternera. Este restaurante con azulejos está concurrido por familias que acuden para disfrutar del bufé de ternera, arroz, patatas asadas, judías blancas y ensaladas. El personal se encarga de asar las finas tiras de ternera. Precio: 20-30 euros aprox.