

VISÃO



101

RESTAURANTES
DE ELEIÇÃO

TRADICIONAIS • INSPIRAÇÃO PORTUGUESA
PEIXE E MARISCO • MUNDO • DE AUTOR

e café, e já terá uma bela amostra do que o chefe é capaz.

> **R. Anchieta, 15, Lisboa** > T. 21 347 0650
> ter-dom 12h30-15h, 19h-23h > €75 (preço médio), menu Costa a Costa €120, menu Alma €110

Salsa e Coentros

LISBOA

A comida portuguesa bem apaladada e o serviço simpático fazem do restaurante Salsa e Coentros um marco da gastronomia de Lisboa. Ali a refeição inicia-se, por exemplo, com os cogumelos de coentrada e as migas de batata e ovo. Depois multiplicam-se as escolhas, como o cozido com carne de porco preto, servido à segunda-feira (único prato com dia fixo).

A par deste sucesso, há ainda empada de perdiz, lebre com feijão e bacalhau confitado com grão. Na doçaria, feita na casa também com mérito, sugerem-se a enchardada e a sericaia.

> **R. Coronel Marques Leitão, 12, Lisboa**
> T. 21 841 0990
> seg-sáb 12h30-15h, 19h30-23h > €25 (preço médio)



FABRICE DEMOULIN

Bistro 100 Maneiras

LISBOA

No restaurante de Ljubomir Stanisic, que este ano voltou a constar na lista dos melhores restaurantes da revista *Monocle*, a

escolha é feita à carta, com pratos concebidos a partir do receituário português, francês, italiano e jugoslavo, entre outras inspirações que o cozinheiro traz das suas viagens. Não se estranhe por isso que à mesa se junte cascas

de batata com ervas aromáticas, croquetes do cozido, pork ribs, burek jugoslavo de queijo e espinafres, risoto de cogumelos com camarões selvagens e um típico arroz de cabidela. Sem limites são também os

cocktails do bar (há uma carta com sugestões sem álcool à hora do almoço), a misturar ingredientes como fruta, ervas aromáticas e especiarias.

> **Lg. da Trindade, 9, Lisboa** > **T. 91 030 7575**
> **seg-dom 12h-2h**
> **€45 (preço médio)**

JNcQuoi

LISBOA

O restaurante JNcQUOI, que ocupa o piso térreo do prédio do antigo Cinema Tivoli, em Lisboa, tem uma sala cheia de luz e de charme. A ementa, sugestiva e fiel ao conceito de comida de conforto, aposta na qualidade dos produtos, na confeção correta e no toque de modernidade comedida, que sobressaem logo nos medalhões de caranguejo do Alasca e no presunto de boluta Maldonado, duas entradas. Nos pratos principais, o destaque vai para a paetilha com arroz de forno, o carré de borrego e o tornedó de novilho.

> **Av. da Liberdade, 182, Lisboa** > **T. 21 936 9900**
> **seg-qua 12h-24h, qui-dom 12h-2h**
> **€70 (preço médio restaurante), €35 (preço médio bar)**

O Nobre

LISBOA

A ementa do restaurante O Nobre, da chefe Justa Nobre, um nome incontornável da cozinha portuguesa, está em permanente renovação, ora para acolher produtos da época, ora para registar novas criações. Enquanto o tempo vai quente e o cozido à portuguesa não volta a estas mesas, fique-se pelos pratos clássicos e insubstituíveis, como a famosa sopa de santola, a cataplana de marisco e a perninha de cabrito assada no forno, entre outras receitas tradicionais reinventadas sem perder de vista a sua genuidade. Para terminar a refeição, há sopa dourada e arroz-doce, nos sucessos de sempre.

> **Av. Sacadura Cabral, 53-B, Lisboa**
> **T. 21 797 0760** > **seg-dom 12h-15h, 19h-23h**
> **€30 (preço médio)**

Pap'Açorda

LISBOA

Nenhum restaurante marcou tanto uma época e uma zona de Lisboa como o Pap'Açorda dos anos 80 no Bairro Alto. A 5 de março de 2016 (exatamente 35 anos depois



MÁRIO JOÃO