

Agradecimentos

É com orgulho que a Gala Sóis Guia Repsol 2026 encontra Évora. Esta é uma cidade de cultura e património e, quando se mencionam estas duas palavras, deve soar na nossa cabeça uma terceira: gastronomia. Aqui e no Alentejo, do pouco fez-se muito e criou-se uma das tradições gastronómicas mais singulares do país, que se mistura com o seu povo, a sua paisagem, os seus ritmos sociais e a sua arte. O Alentejo é uma região criativa e orgulhosa de si e com esta edição dos Sóis Guia Repsol 2026 celebramos aqueles que sempre se reinventa com novas ideias, respeitando o produto e o território.

Agradecemos à Entidade Regional de Turismo do Alentejo e à Câmara Municipal de Évora por nos receberem de braços abertos e por se juntarem a nós nesta edição. O seu envolvimento e apoio foram fundamentais para que esta celebração fosse partilhada e profundamente ligada à região.

Juntos partilhamos a convicção de que o respeito pelo produto e por quem faz a restauração, pelo ambiente, pelo património cultural e gastronómico é o caminho para um desenvolvimento sustentável e consciente, com uma visão genuína de futuro.



Bem-vindos ao Alentejo



Foto: Marisa Cardoso

Em 2026 a Gala dos Sóis Guia Repsol chega ao coração do Alentejo para a celebração máxima da qualidade e da excelência da gastronomia do país, promovendo o setor da restauração, cultural e turístico a nível nacional, ibérico e internacional.

Évora foi a nossa proposta e a escolha natural para o acolhimento da gala portuguesa da Repsol que pelo segundo ano consecutivo se realiza na área turística administrada pelo Turismo do Alentejo e Ribatejo.

Combinando o saber ancestral e os produtos da terra, com abordagens mais inventivas e contemporâneas,

o ambiente atual da gastronomia eborense e alentejana é de uma vibração constante, onde a cultura local se expressa através de sabores autênticos e de experiências renovadas e partilhadas, aspetos que esta grande festa dos Sóis da Repsol vem enaltecer e amplificar.

A todos, um muito obrigado pela vossa presença.

José Manuel Santos

Presidente da Entidade Regional de Turismo do Alentejo e Ribatejo

Évora, identidade e modernidade

Foto: Mariana Cardoso



Évora, Capital Europeia ao Sul e Capital Europeia da Cultura 2027, junta-se à Gala Portuguesa do Guia Repsol 2026, grande festival da gastronomia ibérica, com a força tranquila de um território que combina identidade com modernidade e interioridade com centralidade, dando tempo ao tempo, para que o melhor que a terra nos dá se transforme em sabores únicos, experiências extraordinárias e vivências inesquecíveis.

Carlos Zorrinho
Presidente da Câmara de Évora



Foto: Sofia Moro

Aqui estamos mais uma vez, reunidos, em excelente companhia, um ano depois da chegada a Portugal de um novo e remodelado Guia Repsol. Em 2025, mais ou menos por esta altura, não só apresentávamos alguns dos muitos, muitos restaurantes que fazem de Portugal um dos destinos gastronómicos mais entusiasmantes do mundo, mas anunciávamos também a nossa intenção, aquilo a que nos propomos: dar palco a estabelecimentos de todos os tipos, dos mais tradicionais aos mais refinados, dos mais consolidados aos pioneiros; celebrar os grandes nomes da gastronomia e apresentar os jovens que com eles aprendem mas que também lhes mordem os calcanhares; dar visibilidade à efervescência das grandes cidades, mas também ao potencial da ruralidade, do interior e das ilhas.

Somos alimento, cultura, paixão e esperança

Essencialmente, mostrar a arte e felicidade da comida que nos faz sentir bem, esteja ela onde estiver, seja quem for a pessoa ou pessoas que a criam. E da maneira incerta como vemos o mundo hoje, ainda mais urgente se torna celebrar este talento. Até mesmo porque todos sabemos bem o tremendo impacto que a gastronomia tem na realidade de um país: não só é um enorme motor económico — para referência, o sector do turismo teve em 2025 um impacto directo de 14% do PIB, praticamente 29,5 mil milhões de euros, o que simboliza um aumento de 6,1% face a 2024 — como é também um cartão de visita para quem vem de fora e um veículo de conservação cultural e até agrícola.

Ao anunciarmos a edição de 2026 do Guia Repsol Portugal, este horizonte que nos guia continua a brilhar. Crescemos, não só no número total de recomendações, mas também em alcance, chegando a mais sítios do território português e criando uma capilaridade que nos enche de orgulho. Em quase dois anos, entre Soletes, Restaurantes Guia Repsol, Restaurantes com um, dois e três Sóis, conseguimos criar uma rede com mais de 500 estabelecimentos, e que dá oportunidade a todos os recantos do país de mostrarem a comida que os orgulha e representa.

O Guia Repsol é uma comunidade. Ele junta cozinheiros, produtores e comensais numa mesa de cultura, história, mas também arrojo e vontade de quebrar com as regras. É um Guia que alimenta quem o faz e que garante estabilidade emocional, económica e social.

Há também um esforço grande em honrar os mestres, os nomes consagrados que nos trouxeram aqui hoje, sem nunca esquecer a tremenda e talentosa juventude que

está a desenhar o futuro. A afirmação é tarefa dura, sabemos bem isso, daí defendermos a importância de dar força a quem a está a construir. É precisamente isto que nos leva a outro ponto que o Guia pretende dar especial atenção: o papel das muitas e talentosas chefs que trabalham em Portugal. Com as novas entradas deste ano passamos a ter 11 mulheres galardoadas com sóis, e muitas mais enquanto restaurante Recomendado Guia Repsol. Espalhadas de norte a sul do país, são a inspiração a que muitas jovens cozinheiras ou estudantes de hotelaria devem recorrer para sentirem que há lugar para o seu talento, que a sua voz e visão tem um merecido espaço.

Para terminar, e pegando noutra mensagem que mencionámos já em 2025, o Guia Repsol Portugal veio para ficar e crescer, de ano para ano, actualizando-se e renovando-se, sempre apoiado no critério da diversificada e informada equipa de inspectores locais (que também ela se renova e cresce). Todos pretendemos o mesmo: mostrar o talento que mora nas cozinhas deste país, a sua enorme riqueza e diversidade, de maneira fundamentada e democrática. Enche-nos de entusiasmo a noção de que ainda há muito por fazer e daqui a um ano, quando nos reunirmos novamente, certamente teremos ainda mais motivos para celebrar.

Queremos fazer mais, ir mais longe, mostrar mais talento, tudo para tentar devolver à inspiradora comunidade gastronómica tudo aquilo que ela nos dá: alimento, cultura, paixão e esperança. Parabéns a todos!

MARÍA RITTER
Diretora de Guia Repsol

Évora e Alentejo: capitais da boa mesa

Cheia de história, na paisagem e na mesa, Évora é um bom símbolo da cultura gastronómica que o Guia Repsol pretende destacar. Une, aos monumentos e à cultura, restaurantes profundamente ligados às suas comunidades e cheios de tradição, mas também casas cosmopolitas atentas às tendências atuais e projetos de fine dining que exploram o futuro da restauração.

Évora é hoje um dos destinos gastronómicos portugueses em maior destaque, graças à fixação de jovens cozinheiros e restauradores junto de nomes consagrados da cozinha alentejana e de produtores de excelência. A este dinamismo junta-se uma cidade de lazer e cultura, que será Capital Europeia da Cultura em 2027.



O templo de Diana é o grande símbolo do património de Évora

Foto: CMÉvora



Foto: Marisa Cardoso

As sopas e ensopados, como a de cação, marcam a cultura gastronómica alentejana

Além de tudo isto, Évora é ainda um ícone do Alentejo — do Alentejo interior, é certo, marcado pelas planícies, pelo montado, pelos monumentos que assinalam a ancestral presença humana; pelas tabernas, vinho da talha, cante e toda a cultura em seu redor; pela histórica criação do porco e todas as iguarias em que este animal se desdobra; pelo pão grande, de côdea firme, simples e rico, quando se torna uma sopa com coentros e pøjos.

No litoral, o Alentejo expressa-se de outras formas. O mar é a presença impossível de ignorar, dita um bom caminho para percorrer a

região de Norte a Sul e encontrar sempre uma paisagem renovada, de falésias, serras, do Estuário do Sado e da foz do Mira. À refeição, o mar volta a mostrar-se — também nas sopas, claro — nos mariscos, nos peixes fritos; os ensopados de enguia são uma inevitabilidade na presença do rio; em terra firme, o Estuário do Sado é o início de tachos de arroz caldosos e os pinhais pedem pinhoadas.

É por toda esta diversidade gastronómica que expressa uma cultura forte e ligada ao território que no Alentejo e em Évora, cidade anfitriã, sentimos o calor dos Sóis Guia Repsol 2026.

A festa da comunidade gastronómica portuguesa

O regresso do Guia Repsol a Portugal, em 2025, reuniu os melhores chefs do país. Grandes profissionais que inspiram os colegas, gastrónomos e clientes, reuniram-se para celebrar a cultura e gastronomia portuguesa que os motiva e ir mais além na cozinha e hospitalidade.



Os 3 Sóis de Portugal disseram presente: **Benoit Sinthon**, do Il Gallo D'Oro na Madeira, **Ricardo Costa**, do The Yeatman em Vila Nova de Gaia, **José Avillez**, do Belcanto em Lisboa, e **Hans Neuner**, do Ocean, em Porches, Algarve.



Vista, Mesa de Lemos, Ciclo e Pão & Pizza os prémios Sol Sustentável 2026.

Vista (3 Sóis Guia Repsol, Portimão), Mesa de Lemos (2 Sóis Guia Repsol, Silgueiros, Viseu), Ciclo (1 Sol Guia Repsol, Lisboa) e Pão & Pizza (Restaurante Guia Repsol, Alandroal) recebem o prémio Sol Sustentável em 2026 pelo seu empenho no combate às alterações climáticas a partir do restaurante e pela promoção do consumo alimentar responsável.



Foto: Afonso Sousa

João Oliveira trabalha em colaboração com os viveiros de ostras do Algarve

Em 2026, o prémio Sol Sustentável centra-se em aspetos tão diversos como a ligação ao mar e à sua biodiversidade, a importância da proximidade com os produtores locais e a auto-produção, o aproveitamento total e criativo dos produtos e até a transmissão de todos estes valores em meio urbano. A gastronomia como ponto de partida para uma consciência ambiental e social marca a edição deste ano do prémio Sol Sustentável.

No Vista, restaurante de fine dining algarvio que conquistou os 3 Sóis Guia Repsol em 2026, o chef João Oliveira foca-se na gestão do produto para eliminar desperdícios. “Se temos um peixe, procuramos aproveitá-lo ao máximo, desde as espinhas à pele, passando pelos interiores, como o fígado, as ovas ou o coração”, exemplifica. Vai mais longe: um restaurante pode ser foco de mudança ao apostar numa economia local. “Temos um peixe ou um marisco de cada lote do Algarve, trabalhamos com oito pontos de comércio diferentes. Tudo o que seja a parte vegetal



Fotos: Marisa Cardoso



No Ciclo, José Neves e Cláudia Abreu da Silva a missão criativa do desperdício zero

- folhas, ervas, vegetais, legumes - vem da Quinta das Castelhanas, a um quilómetro e meio [do restaurante]. Tentamos ter o menor desperdício possível e trabalhar com o produto do dia, da semana. Se, para isso, tivermos de mudar o menu duas ou três vezes por semana, mudamos.”

Em Viseu, na remota zona de Silgueiros, o 2 Sóis Guia Repsol Mesa de Lemos pratica a mesma proximidade com o produtor e a economia local. Nesta quinta com um fine dining cheio de beleza arquitetónica há, inclusive, uma ceramista que cria alguns dos



Foto: David Pires

Diogo Rocha é o chef à frente da Mesa de Lemos

pratos onde se servem os menus de Diogo Rocha. A produção é feita trocando ideias com o chef e assim são produzidas exatamente as peças necessárias (sem excessos ou desperdícios) e se integra a economia local.

Na cozinha, usa-se o vinho e o azeite da quinta, as suas especialidades, e continua a busca pelo uso intensivo dos produtos. “Sou cozinheiro, aprendi a não deitar nada fora, a usar as cascas, usar as espinhas. Mas a sustentabilidade é muito mais do que isso, tem a ver com o produtor, com o produto e algumas intervenções em coisas que podem parecer básicas. Por exemplo, plantar rosmaninho. A dada altura decidimos plantar na nossa encosta porque a nível de gasto de água era o arbusto com menos necessidade. Para nós isso é importante”, exemplifica Diogo Rocha.

Diferente é praticar sustentabilidade em meio urbano. É isso que fazem Cláudia Abreu da Silva e José Neves no seu projeto familiar Ciclo, 1 Sol Guia Repsol. “Somos um restaurante normal que vê potencial em tudo o que nos chega. Para mim uma laranja não é só o sumo da laranja. Neste Inverno, no Ciclo, a casca de laranja foi provavelmente o ingrediente mais versátil— deu molhos picantes, caril, kombucha, óleo, vinagre, kimchi. Aumento o leque de oportunidades para fazer coisas giras e divertidas. Enquanto cozinheiro, ao desperdiçar, estou a retirar a mim mesmo a oportunidade de me divertir”, explica o chef.

Cláudia, chef de sala e sommelier, recorda como a perspetiva do casal mudou quando viveram e trabalharam em Champanhe, na região de Aube, França, num restaurante integrado numa quinta. “Foi isso que mudou o nosso mindset. E, no fundo, foi aplicar o que já fazíamos em casa ao restaurante,” resume.

No Pão & Pizza, integrado no projeto de agricultura regenerativa da Terramay, a chef Margarida Bessa Rego além de evitar desperdício, procura não fazer lixo — mesmo quando falamos de embalagens de produtos: “Fechamos o ciclo: todos os resíduos orgânicos crus

e cozinhados do restaurante voltam para o monte e para a terra e fazem as galinhas felizes. Zero plástico, usamos frascos de vidro retornáveis. Estou convencida de que somos dos restaurantes com maior percentagem de produção própria, especialmente neste modo de agricultura regenerativa. E, de facto, não temos menus, temos nano menus. Fazemos um planeamento da produção, mas quem manda é a natureza.”

Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável e a Agenda 2030 das Nações Unidas orientam estes prémios que valorizam cada proposta com base no que cada empresa pode contribuir e implementar. Os prémios Sol Sustentável do

Guia Repsol celebram grandes ideias que exigem recursos significativos, mas também nos lembram que um trabalho mais responsável é possível em qualquer lugar: pode começar simplesmente com conhecimento e vontade.



Foto: Marisa Cardoso

Margarida Bessa Rego é a chef responsável pelo Pão & Pizza



Foto: David Pires

Algumas das loijas que chegam à Mesa de Lemos são feitas e inspiradas na própria quinta do restaurante



O que é um 3 Sóis?

É o destino final da viagem. Onde sente desde o momento em que entra que será uma experiência única. Uma cozinha que mergulha profundamente no seu conhecimento e nunca perde a vontade de destacar-se e oferecer a sua melhor versão. Trabalha diretamente com os produtores na definição das matérias-primas. Combina perfeitamente uma garrafeira excepcional com uma equipa de sala sempre atenta. É uma máquina em perfeito funcionamento em que o cliente é a estrela.



O que é um 1 Sol?

É um lugar que recomendaria a um amigo e ao qual pensa voltar inúmeras vezes. A qualidade dos ingredientes é visível, assim como o empenho em criar uma cozinha honesta e consistente, que continuará a evoluir. O restaurante oferece um serviço atencioso e profissional, bem como uma garrafeira com vinhos cuidadosamente selecionados. Vale a pena conhecê-lo numa paragem a meio de uma viagem.



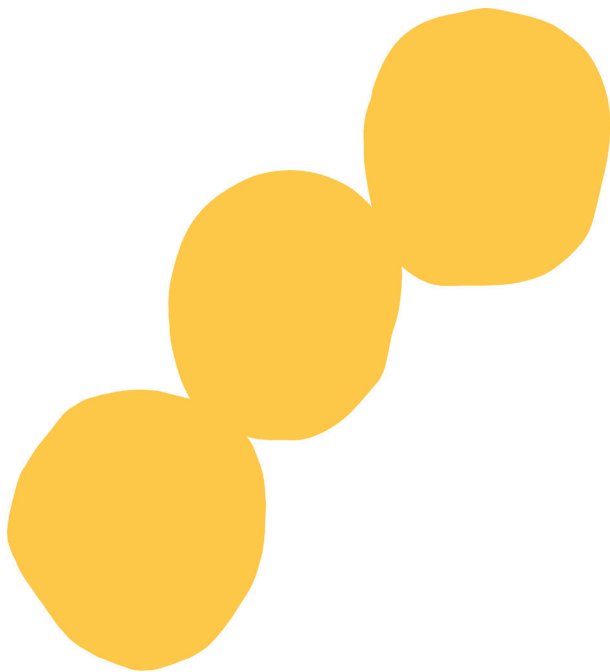
O que é um 2 Sóis?

Um local que se destaca por desenvolver um conceito onde a cozinha exhibe maturidade, potencial e ambição de continuar a evoluir. Mostra excelência no domínio da técnica e na escolha dos melhores ingredientes. Com um serviço irrepreensível, a experiência flui naturalmente e, com atenção ao detalhe e uma garrafeira cuidadosamente selecionada, vale a pena a longa viagem.



O que é um Restaurante Guia Repsol?

A partir desta edição, os estabelecimentos Recomendados passarão a designar-se Restaurantes Guia Repsol. Aqui o calor humano é contagiante e a cozinha feita com carinho está presente em cada prato e petisco. Aquele restaurante onde a fidelização dos clientes e os ingredientes de qualidade anunciam uma experiência agradável, complementada por uma seleção de vinhos simples, mas adequada.





VILA JOYA

O paraíso à beira-mar de Dieter Koschina há 35 anos

O boutique hotel em Albufeira Vila Joya recebeu em 1991 um promissor chef austríaco para elevar a fasquia do restaurante. Três décadas depois, Koschina é um mestre e decano da alta cozinha portuguesa e os seus menus mostram isso mesmo.

Quando entrou no Vila Joya, o chef Dieter Koschina assinou um desafio: o menu tem de mudar todos os dias. Apesar da premissa ter mais de 30 anos, o chef continua a cumprir o acordo nos seus menus de degustação — pelo menos nos menus de almoço. O estilo rebelde e a criatividade estão no ADN do chef austríaco e a consistência é a sua grande vitória: hoje, o Vila Joya é inegavelmente uma das maiores referências entre os restaurantes de fine dining na região do Algarve. A localização é privilegiada: a falésia da praia da Galé marca a chegada à sala do restaurante de onde se escuta a rebentação do mar e o terraço panorâmico é um



Fotos: Rest. Vila Joya

lugar idílico. À mesa, em menus de sete ou 13 momentos, o destaque vai para os melhores produtos portugueses, sobretudo os de origem marítima, como as ostras ou a dourada. No entanto, este é verdadeiramente um restaurante europeu com vista para o mundo, onde os produtos de luxo e notas tropicais e asiáticas marcam presença.



No restaurante do pequeno hotel Vila Joya, um lugar de luxo familiar, a personalidade disruptiva de Dieter Koschina sintetiza-se numa experiência clássica de alta cozinha, elegante, pautada pela qualidade do serviço e das técnicas apresentadas, onde não faltam os grandes vinhos portugueses e estrangeiros.

Hotel Vila Joya, Est. da Galé, Albufeira
Vila Joya





VISTA

Um fine dining ao ritmo do mar algarvio

Há mais de 10 anos que o Vista serve menus de degustação sem carne. A proposta é tão simples quanto arrojada: deixar que os pescadores e os portos do sul português mostrem a biodiversidade desta zona e toda a sua qualidade.

Com o mar como pano de fundo, a apresentação nobre das espécies de peixes e mariscos mais e menos conhecidos do Algarve está no âmago do Vista, na Praia da Rocha, Portimão. Por outro lado, quando o objetivo é mostrar o que há em terra, João Oliveira aposta em pratos vegetarianos e vegan. "Percebemos que os peixes e os vegetais funcionam da mesma maneira. Dentro do mesmo legume conseguimos ter sabores distintos, oferecendo dimensões diferentes do mesmo produto", diz João Oliveira sobre o processo de criação e conhecimento contínuos em que está envolvido desde que começou a liderar a cozinha do Vista, em 2015.

Assim, neste fine dining vê-se, cheira-se e prova-se uma interessante abordagem contemporânea à cozinha tradicional algarvia e aos melhores e mais característicos produtos da região, uma viagem pela variedade gastronómica algarvia.



Fotos: Afonso Sousa

Em cada menu, com as suas necessárias derivações sazonais, encontram-se combinações surpreendentes e técnicas afinadas. Tudo isto resulta na prática de uma sustentabilidade a partir do produto: aqui, pelo menos 95% do menu tem origem nos produtores locais.

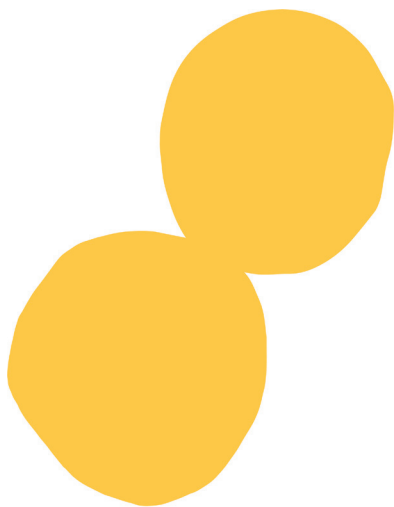
Já o serviço de sala acompanha o alto nível da oferta gastronómica e a carta de vinhos, muito completa com referências nacionais e internacionais, refinam ainda mais a experiência, que é em si uma pequena viagem pelo



histórico hotel onde o restaurante se situa, o Bela Vista Hotel & Spa. O mergulho no Vista começa no bar, para um aperitivo e os primeiros snacks, e o percurso segue pela cozinha, para conhecer a equipa e as respetivas estações. Finalmente, o cliente senta-se à mesa e experimenta a excelência das quintas, das rias e do mar algarvios.

Bela Vista Hotel & Spa, Av. Tomas Cabreira,
Praia da Rocha, Portimão
Vista







ANTIQVVM

Porto

Uma referência no Porto, com vista privilegiada para o Rio Douro. Na casa-mãe do chef Vítor Matos, a gastronomia refinada anda de mão dada com um serviço acolhedor. No conforto da sua sala de refeições poderá provar um de dois menus de degustação, sendo ambos um exemplo de como a apresentação, técnica e produtos de qualidade fazem a diferença. Entre as propostas mais

marcantes destacam-se o imperador com espargos, o salmonete com couve-flor e carabineiro e o robalo com caril. Quem escolhe os melhores ingredientes naturalmente irá sempre procurar os melhores vinhos para os acompanhar, por isso demore o seu tempo a explorar a interessante carta destes néctares ou opte por uma harmonização mais personalizada.



R. de Entre-Quintas, 200, Porto

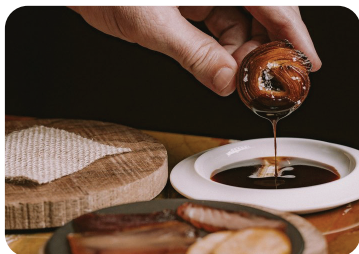


DESARMA

Funchal

O Desarma é uma experiência de alta gastronomia que se eleva sobre o anfiteatro da cidade. Sob a visão audaz do chef Octávio Freitas, este restaurante madeirense transcende a mera refeição, assumindo-se quase como um manifesto cultural da região da Madeira. Localizado no topo do hotel The Views Baía, no Funchal, oferece um serviço exímio e uma seleção de vinhos privilegiada - não

fosse o chef um enófilo confesso. A comida? Apresenta-se em três menus de degustação, com seis, nove ou 12 momentos, onde o melhor produto madeirense é tratado com o maior cuidado e criatividade — prova disso são pratos como o da truta do Seixal, por exemplo. Trata-se do destino ideal para quem procura uma narrativa histórica profunda, onde a técnica e a hospitalidade de luxo se encontram.



The Views Baía, R. das Maravilhas 74, Funchal



ÉON

Porto

Uma viagem gastronómica pelo país à boleia do Éon. Este projecto liderado pelo chef Tiago Bonito mora num antigo palacete portuense, com ambiente elegante e serviço atento e desenvolvido. O restaurante tem uma zona de bistro, com carta independente, e uma zona de restaurante propriamente dita, onde

em duas opções de menu degustação, uma de nove e outra de 12 momentos, viajamos pela criatividade e pelas referências do chef. Em pratos como a pescada de anzol com salsa e cogumelos ou no frango piri-piri sentimos que aqui imperam sabores portugueses, embora revisitados e atualizados.



R. de Ricardo Severo, 21, Porto



HENRIQUE SÁ PESSOA

Lisboa

Um novo capítulo para o chef Henrique Sá Pessoa. Um chef que dispensa apresentações e que neste seu projecto a solo se dedica a uma interpretação muito livre e contemporânea do fine dining em português. Instalado no Páteo Bagatela, em Lisboa, é um espaço intimista, com apenas 30 lugares, onde se destaca a cozinha aberta para a sala, visível através de um janelão que domina toda a parede

central. A oferta gira em torno de dois grandes menus de degustação: o Costa a Costa, mais dedicado a peixes e mariscos; e o Clássicos, que revisita os seus pratos mais emblemáticos. Existem ainda um terceiro menu, Encontros, que funciona como uma espécie de mini-degustação, e as opções à carta. Seja qual for a sua escolha, prepare-se sempre para uma grande experiência gastronómica.



Páteo Bagatela, Tv. da Légua da Póvoa 11 Corpo 3 Bloco B, Loja L, Lisboa

Foto: Ana Brígida



JNCQUOI ASIA

Lisboa

Gastronomia criativa, da Índia ao Japão, da Tailândia até à China. No JNCQUOI Asia é tudo um bocadinho superlativo. Da decoração, luxuosa e sofisticada, ao enorme dragão pendurado no teto. Da cozinha, grande e aberta para a sala, à carta, que é assinada pelo chef António Bóia e que se aventura pelos caminhos

percorridos pelos portugueses no Oriente e os sabores impressionantes com que se foram cruzando. Na zona exterior do restaurante há um elegante terraço, com jardim de cores vivas e até um pagode, que recria um pouco o ambiente das movimentadas ruas de Tóquio ou Hong Kong. Palavra final para a qualidade da carta de vinhos.



Av. da Liberdade, 144, Lisboa

Foto: Ana Brígida



JNCQUOI TABLE

Lisboa

Uma mesa com 10 lugares onde a exclusividade é uma festa. Desde que chegamos ao Table, toda a encenação e o compromisso da equipa com o conceito — bem como o cuidado em criar uma experiência invulgar — deixam-nos desde logo admirados e com vontade de explorar o que se segue. E assim é: somos encaminhados até à mesa, num percurso, ora acompanhado ora solitariamente, que nos conduz ao subsolo onde está o TABLE. À entrada, somos calorosamente recebidos pela equipa de cozinha que, de forma irrepreensível, nos coloca à

vontade, dissipando qualquer possível desconforto causado pela encenação inicial. Rapidamente percebemos ao que vamos. Segue-se uma experiência gastronómica irrepreensível, onde o chef Filipe Carvalho conjuga pratos de aparente simplicidade — onde o produto fala por si — com outros mais elaborados, revelando domínio técnico e sensibilidade. Por momentos, parece que estamos numa taberna moderna, tal a alegria dos 10 comensais. Momentos únicos que permanecem na memória por muito tempo — memórias, diga-se, absolutamente felizes.



Av. da Liberdade, 189 2, Lisboa

Foto: Rest. JNCQUOI TABLE



LARGO DO PAÇO

Amarante

Conforto no ambiente e no prato neste projecto de um talentoso jovem chef. O chef Francisco Quintas e o sommelier João Dória são os dois grandes responsáveis pelo consistente projecto Largo do Paço. Neste icónico restaurante que mora no hotel (recentemente renovado) mais

emblemático da pitoresca Amarante, e por onde já passaram grandes cozinheiros portugueses, encontramos um desfile de propostas com tanto de delicioso como de criativo, onde o produto de qualidade brilha sempre e uma grande coerência de menus é o ingrediente secreto.

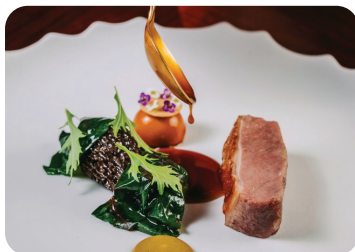


Foto: Rest. Lag do Paço

Lg. do Paço, 6, Amarante



MIDORI

Sintra

A elegância e a fidelidade ao espírito da cozinha japonesa. O hotel Penha Longa Resort acolhe o restaurante Midori há várias décadas, mas foi a partir de 2017 que realmente se consolidou como um dos grandes restaurantes do país, pela mão de Pedro Almeida, atualmente chef consultor. A sala intimista e a cozinha aberta reforçam a sensação de serenidade que define a experiência, criando o enquadramento perfeito

para os menus de degustação que aqui são servidos pelo chef Tiago Santos. Neles, a cozinha japonesa encontra a identidade portuguesa em pratos equilibrados e precisos, que brilham especialmente no momento dos nigiris feitos com o mais fresco peixe do mercado. O serviço, atento e cordial, acompanha uma paisagem que se estende pela Serra de Sintra e contribui para uma atmosfera de total harmonia.



Quinta da Lagoa Azul, Sintra

Foto: Rest. Midori



PALATIAL

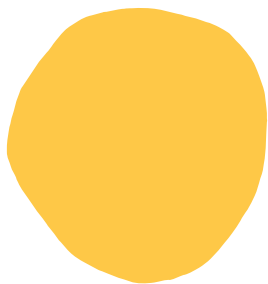
Braga

O talento do chef Rui Filipe faz brilhar este projecto refinado que mora em Braga. Um espaço pensado para proporcionar uma experiência gastronómica de alto nível, que é pautado por uma decoração contemporânea - assim é o Palatial. Apostando numa base clássica, mas com uma abordagem inspirada em produtos e receiturário tradicional português, a comida deste restaurante apresenta-se em dois

menus de degustação sasonais ou simplesmente à la carte. Pratos como o "cozido à portuguesa" ou a rabanada são exemplos de como tradição e criatividade podem andar lado a lado de maneira sólida e consistente. O serviço elegante e atento só ajuda a dar ainda mais relevo à experiência. Sem recorrer a excessos criativos, a proposta destaca-se pela consistência e pela solidez da oferta gastronómica.



Av. da Independência 8, Braga



1 sol

guia repsol



1



2



3



4



5



6



7

1 e 2 Fotos: Rest. Apego

3 e 4 Fotos: Rest. Atrêvo

5 Fotos: Rest. Audax

6 e 7 Barbela. Fotos: Tiago Pais



Porto

APEGO

A Chef Aurora Goy está à frente do Apego a desenvolver uma proposta gastronómica que valoriza os ingredientes locais e sazonais. Com inspiração portuguesa e francesa, o restaurante do Porto serve pratos trabalhados com técnica e sensibilidade contemporânea, que revelam identidade e equilíbrio. O resultado é uma experiência coerente e honesta, centrada no sabor e na autenticidade com uma linha e estilo muito próprias.

R. de Santa Catarina 1198, Porto

ATREVO

No Atrevo, a chef Rita Magro apresenta uma proposta contemporânea marcada pela sensibilidade técnica e por uma abordagem criativa ao produto nacional. O menu da jovem e premiada chef revela equilíbrio entre estética e sabor, com pratos bem construídos que demonstram atenção ao detalhe e identidade própria. A cozinha mostra ambição e personalidade, sem perder clareza na leitura dos sabores.

R. do Morgado de Mateus 51, Porto

Funchal

AUDAX

O Audax é para quem procura uma experiência que desafie a zona de conforto do palato regional. O restaurante surge no Funchal como uma lufada de ar fresco. Sob a liderança do chef César Vieira, este espaço não se limita a servir comida; propõe uma narrativa onde o produto local é desconstruído e elevado através de uma cozinha de autor audaz e progressiva. A experiência é pontuada por momentos de alta destreza técnica, como a surpreendente açorda de pão de Santana ou a gamba da costa com poncha, onde sabores humildes da ilha ganham uma nova dimensão sensorial.

R. Imperatriz D. Amélia, 104, Funchal

Lisboa

BARBELA C.P.M.

Portugal tem muitos restaurantes de peixe, mas nenhum como o Barbelá, de Leandro Carreira. Este é um restaurante que não aposta na frescura, mas sim na idade do peixe — sempre maturado. Alguns por seis ou setes dias, outros, como o atum dos Açores, até aos dois meses, ganhando uma cremosidade impossível de encontrar no peixe acabado de chegar. A propósito, o nome não vem do trigo, mas do anzol onde se penduram os peixes no frigorífico de maturação. C.P.M. significa Companhia do Peixe e do Marisco. Ao leme, o chef Leandro Carreira consegue surpreender e trazer um pouco da Ásia a pratos como a mousse semifria de koji com molho de camarão, enquanto o sashimi, claro, é imprescindível para perceber o efeito da maturação em estado cru. Em caso de dúvida, pode confiar na equipa, porque sabe muito bem o que serve.

R. Santos-O-Velho 82, Lisboa



1



2



3



4



5



6



7

1 e 2 Bioma. Fotos: Ana Brígida

3 Blind. Foto: Marisa Cardoso

4 e 5 Broto. Fotos: Tiago Pais

6 e 7 Fotos: Rest. O Calheta



Ilha do Pico

BIOMA

Um português e um argentino conheceram-se em Bilbao, e... nasceu há dois anos o Bioma, na ilha do Pico. Rafael Ávila Melo e Franco Pinilla elevam a aventura de fazer cozinha de autor ao patamar da descoberta territorial. O restaurante fica nos confins picoenses, na localidade da Calheta do Nesquim, onde os dois chefes mergulham no oceano para trazer ouriços, vão à lota buscar lírios de 20kg, e percorrem jardins e hortas vizinhas para recolherem ingredientes singulares, como nozes macadâmia ou limão-tanjerino, valorizando cada passo dos menus degustação. O lírio curado e fumado com canónigos, funcho marítimo e folhas de oxalis, o tártaro de salmonete com cenoura alecrim e laranja, ou a alcatra com puré de inhame-manteiga são pistas para descobrir a criatividade à solta no Pico. Uma mostarda feita na casa e uma nova horta biológica com ervas, legumes e árvores fruteiras mostram que o Bioma irá continuar a surpreender.

Foros, ER1, Lajes do Pico. Ilha do Pico

Porto

BLIND

Fine dining no centro do Porto, que convida a uma experiência gastronómica sensorial. No Blind, no Torel Palace Porto, nada é óbvio e apela-se à curiosidade, brincando com os sentidos. Sob a liderança do Chef Vítor Matos, que tantos outros restaurantes de sucesso tem pelo norte, este restaurante apresenta uma proposta autoral que cruza técnica com um toque de identidade portuguesa.

Rua de Entreparedes 40, Porto

Lisboa

BROTO

O Broto, de Pedro Pena Bastos, é um mergulho nas suas raízes familiares e geográficas. Através de uma oferta de produtos de origem alentejana, o chef reinterpreta a tradição e apresenta uma confeção moderna, elegante e tecnicamente cuidada. A cozinha distingue-se pela aplicação de técnicas pouco habituais na tradição culinária, sem perder identidade nem autenticidade. O menu está organizado em seis tipologias, com designações reinventadas, desafiando o cliente a refletir sobre os diferentes momentos da refeição e sem opção de menu de degustação. A comida é honesta, o serviço é atento e profissional, com uma equipa que apresenta o menu e a carta de vinhos de forma clara, explicando as escolhas do chef. O Broto, embora inserido num hotel, tem total autonomia de espaço e identidade própria. A arquitetura e o design condizem com esta zona nobre de Lisboa, o Chiado, criando um ambiente elegante e contemporâneo.

Lg. Rafael Bordalo Pinheiro 20A, Lisboa

Ilha de São Miguel

O CALHETA

Quando uma ementa nos coloca o dilema acerca do que escolher, pois apetece comer tudo, é porque estamos num lugar especial. O Calheta abriu há pouco mais de um ano e já marca a cena gastronómica açoriana. Uma carta repleta de produtos regionais tratados com precisão técnica e conhecimento profundo das joias do mar e da terra que a ilha de São Miguel oferece. O chefe Hugo Ferreira domina o fumo, os fermentados e pesquisa nas tradições para compor uma ementa onde brilham o "presunto" de espadarte, a salada de raia com pickles e batata-doce, ou uns deliciosos pastéis de massa tenra de peixe fumado, além de sobremesas sensíveis como o flan de abóbora. Uma viagem contemporânea à mesa, com o sabor da tradição bem presente.

R. João de Melo Abreu 82, Ponta Delgada. Ilha de São Miguel



Estremoz

CASA DO GADANHA

Muita criatividade, bom-gosto, técnica apurada e produto de qualidade. São estas as principais referências da Casa do Gadanha, onde a cozinha de autor se expressa com imaginação e requinte, ao mesmo tempo que faz do acolhimento familiar uma das principais características. O chef Ruben Trindade Santos concebeu cuidadosamente um menu bastante equilibrado, que consegue fugir a toda a espécie de previsibilidade, sem perder de vista as referências culinárias portuguesas, várias delas locais. O resultado é uma experiência para recordar e, possivelmente, repetir, num ambiente de enorme proximidade entre a sala e a equipa, com o próprio chef a comunicar com as mesas, acrescentando um toque familiar e informal, mas sempre equilibrado, que muito se saúda. A satisfação final é garantida.

R. Vasco da Gama 6, Estremoz

Évora

A COZINHA DO PAÇO

Num paço histórico recuperado a preceito, o jovem chef Afonso Dantas começa a brilhar. O Paço do Morgado de Oliveira, uma construção medieval de 1306 que foi alvo de uma extensa renovação, é além da casa-mãe do mundo vínico de António Maçanita, a base d'A Cozinha do Paço. Numa experiência onde o fine dining se cruza com a história, somos levados a conhecer os recantos mais bonitos da herdade antes de arrancar uma sucessão deliciosa de pratos de autor. Sempre em modo menu de degustação (há dois: um de seis e outro de nove momentos), a comida assenta principalmente na identidade alentejana, mas com algumas influências internacionais e até um momento muito particular, em que Afonso Dantas homenageia a sua terra natal, a ilha da Madeira - um pregado com uma salada de funcho e molho de manteiga de ovelha. O coscorão com borrego e gema é um dos pontos altos e o fim da refeição é um surpresa. A carta de vinhos assenta essencialmente nos néctares de Maçanita.

Paço do Morgado de Oliveira, Estrada M527, km10, Évora

Folgosa

D.O.C.

Uma experiência bem estruturada, desde o primeiro contacto, no D.O.C. do chef Rui Paula. A sala, totalmente envidraçada e suspensa sobre o rio, estabelece uma ligação direta à paisagem. A proposta gastronómica divide-se entre menus de degustação e opções à carta. O menu de seis momentos permite compreender a linha da cozinha, assente numa execução técnica consistente e precisa. Destaca-se o robalo com açorda de berbigão, pela qualidade do produto e pelo ponto do peixe. O serviço de sala é profissional e tecnicamente preparado, com especial destaque para o sommelier. Para quem valoriza paisagem e conforto, o D.O.C. é uma escolha segura.

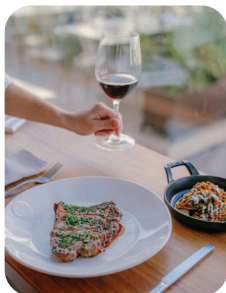
Cais da Folgosa, Estrada Nacional 222, Folgosa

Lisboa

ENCANTO

Vizinho do icónico Belcanto, o Encanto tem Diogo Formiga como head chef deste restaurante 100% vegetariano com carimbo de José Avillez. Num registo de alta cozinha, a experiência acontece através de um menu de degustação de 12 momentos, pensado ao detalhe, alinhado com a sazonalidade dos produtos e com os princípios de sustentabilidade muito presentes, seja no aproveitamento dos ingredientes, seja no trabalho com produtores próximos. A experiência é marcada por uma constante criatividade e novidade, onde a cada prato somos surpreendidos com novas texturas, produtos e sabores. Assim se desperta a curiosidade de quem prova, de uma forma muito pouco habitual e com um resultado nada menos que excepcional. O serviço é elegante e discreto e a carta de vinhos, sobretudo o pairing, permite elevar a experiência a outro patamar.

Lg. de São Carlos 10, Lisboa



1



2



3



4



5



6



7

1 e 2 Fotos: Rest. Casa do Gadanha

3 Fotos: Rest. Cozinha do Paço

4 e 5 Fotos: Rest. D.O.C.

6 e 7 Fotos: Rest. Encanto



1



2



3



4



5



6



7

1 Fotos: Rest. Esteva

2 e 3 Fotos: Rest. Fago

4 e 5 Fotos: Rest. Foco

6 e 7 Fotos: Rest. G Pousada



Borba

ESTEVA

Quem chega ao Esteva é porque quer mesmo lá ir. Uma casa num monte, depois de um caminho de terra e cascalho, à beira de uma estrada municipal entre Borba e Orada, não será, definitivamente, um daqueles lugares em que tropeçamos. A sensação de isolamento bucólico contribui muito para o charme do sítio. Entramos no restaurante e somos banhados pela luz do dia (a hora de almoço é a ideal), que inunda toda a pradaria em redor. A chef Francisca Dias lidera a equipa e a cozinha. Das suas criações pode dizer-se que são reinterpretações da culinária regional e tradicional, mas devemos evitar termos como “reinvenção”. A assinatura da chef está lá, mas a certificar uma versão mais atualizada das receitas, não as adulterando, e revelando um imenso respeito pela maneira como se cozinham os melhores pratos da gastronomia do sul de Portugal. No fim, fica apenas um lamento: o de não conseguirmos provar mais pratos da ementa.

R. Herdade da Videira, S/N, Borba

Marvão

FAGO

Na encantadora vila murada de Marvão mora um bastião gastronómico que junta a tradição e sofisticação de uma maneira consciente, elegante e saborosa. Liderado pelo chef José Diogo Branco, o Fago é um belo exemplo de como a tradição e a modernidade podem andar de mão dada no interior norte do Alentejo. Com a pitoresca vila de Marvão como pano de fundo, aqui serve-se um menu simples, mas eficiente, onde a sazonalidade e a atenção à produção local é regra de ouro. O serviço atencioso e simpático faz brilhar ainda mais alguns pratos como os secretos de porco preto com nêspera e mostarda, o bolo de pão com caramelo de azeite ou a gamba de cristal com bacalhau e pão frito. No final da refeição, não deixe de provar o café de especialidade que aqui é servido a preceito.

Tv. da Praça 2A, Marvão

Leiria

FOCO

Simples, urbano e focado, assim é o Foco, em Leiria. No Foco, a aparente simplicidade da carta revela à mesa as técnicas modernas, o domínio do fogo e o sabor no centro de cada prato. A sala é especialmente luminosa e passa a sensação de um bistrô elegante, com os pratos a serem terminados no balcão, onde é visível um lote de condimentos distribuídos num mosaico de taças. Nos vinhos há uma seleção cuidada de opções fora da caixa, bom prego no vinho a copo, com a carta a explicar em detalhe o perfil e composição de cada rótulo. A anfitriã Sarah Didry e o chefe César Vitorino estão empenhados em colocar o Foco no centro da restauração leiriense.

R. Lino António lote 40, Leiria

Bragança

G Pousada

A consistência e a valorização dos produtos regionais no restaurante G Pousada.

Integrado na Pousada de São Bartolomeu, em Bragança, este restaurante destaca-se pelo ambiente sereno, com vista sobre a cidade e o castelo. A reserva é simples e o atendimento é cordial desde o primeiro contacto. A cozinha combina técnicas modernas com tradição, dando protagonismo ao porco bísaro, à vaca transmontana e aos azeites locais, apresentados num carrinho que permite provar diferentes variedades. O menu de degustação mostra equilíbrio, com doses corretas e sabores especiais, tudo acompanhado por uma carta de vinhos bem estruturada e um serviço de sala irrepreensível. É uma excelente opção para quem procura uma experiência gastronómica em estilo fine dining assente na identidade de Trás-os-Montes.

Pousada de São Bartolomeu, Bragança



Funchal

GAZEBO

A redefinição da alta gastronomia através da intimidade. Localizado numa autêntica quinta madeirense, o Gazebo Experience, no Funchal, é o projeto do chef Filipe Janeiro e celebra o produto local e a horta própria. É uma viagem "da terra para a mesa", num ambiente acolhedor que funde sofisticação e hospitalidade familiar. Ideal para quem valoriza a autenticidade e o respeito pela matéria-prima.

Rua dos Ilhéus 30, São Martinho, Funchal

Beja

HERDADE MALHADINHA NOVA

A obsessão pela excelência do produto — sobretudo por aquele que ali nasce. É esta a grande bandeira do restaurante da Herdade da Malhadinha, em Beja. Sente-se o orgulho naquilo que chega à mesa: os legumes da horta biológica, os ovos das galinhas que, do terraço, podemos ver a passear pelo campo, a inevitável carne de porco preto, e claro, os vinhos — ponto de partida deste projeto da família Soares, já com a terceira geração a preparar-se para assumir o leme. Tudo isto é apresentado com elegância e coerência. A cozinha respeita a matéria-prima e evita artifícios desnecessários, deixando que o sabor fale primeiro. Mesmo estando no Alentejo profundo, há espaço para o mar: a proximidade do Algarve faz-se notar em alguns pratos de peixe bem conseguidos, que trazem frescura e equilibram à matriz mais rural da carta.

Herdade da Malhadinha Nova, Albernoa. Beja

Lisboa

JNCQUOI Fish

Tal como o nome indica - JNCQUOI Fish - a aposta deste restaurante vai para o peixe, servido com uma frescura e qualidade irrepreensíveis. Sob a batuta do chef Filipe Carvalho, destacam-se os peixes do dia na grelha e um surpreendente bitoque de atum (que serve duas pessoas) ou o carabineiro com arroz cremoso de limão. O espaço na Avenida da Liberdade, em Lisboa, assinado pelo arquiteto belga Vincent Van Duysen, exalta uma elegância sóbria e contemporânea, com a equipa de sala vestida com inspiração náutica, e a cozinha ao centro, aberta para os dois lados do restaurante.

Av. da Liberdade 189 1, Lisboa

KANAZAWA

Um balcão, oito lugares e um chef: eis o Kanazawa, de Paulo Morais. Atrás do balcão, o chef Paulo Morais vai preparando e explicando os pratos um a um, com uma rapidez e técnica impressionantes. O ritmo faz o tempo voar e sente-se uma agradável leveza no estômago à saída, mesmo depois de se experimentar uma grande variedade de pratos. Com diferentes opções de menu de degustação ao estilo kaiseki, tanto ao almoço como ao jantar, o Kanazawa garante ainda uma harmonização de vinhos e sake, ao estilo tradicional japonês. Às sextas e sábados serve um menu de lanche.

R. Damião de Góis 3 A, Lisboa



1



2



3



4



5



6



7

1 e 2 Fotos: Rest. Gazebo

3 e 4 Fotos: Rest. Herdade da Malhadinha Nova

5 e 6 Fotos: Rest. JNCQUOI FISH

7 Fotos: Rest. Kanazawa



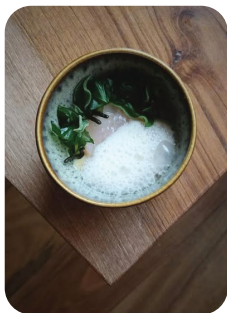
1



2



3



4



5



6



7

1 Fotos: Rest. Kappo

2 e 3 Fotos: Rest. Latitude

4 e 5 Fotos: Rest. Loco

6 e 7 Fotos: Rest. Oculito



Cascais

KAPPO

Kappo é o nome do templo do chef Tiago Penão, onde a tradição milenar do Japão e o melhor peixe e marisco português são servidos com elegância e cuidado. Neste restaurante de inspiração japonesa, esperamos uma experiência omakase, ou seja, em que nos deixamos nas mãos da equipa de cozinha, que nos guia pela sazonalidade dos ingredientes e por preparações tradicionais e outras mais contemporâneas. No longo balcão que envolve a cozinha deste Kappo temos lugares de primeira fila para a mestria do chef Tiago Penão e de quem o acompanha. Neste restaurante em Cascais só se serve menu de degustação, com destaque para o momento dos nigiris, um dos pontos mais altos, ainda que o pairing de sakes seja também bastante surpreendente.

Av. Emídio Navarro 23 A, Cascais

Ilha do Pico

LATITUDE

A Azores Wine Company, apostou forte no seu restaurante. O carro abandona o alcatrão e começa a sulcar a terra escura de um trilho inconsequente a caminho do Latitude, no Pico. Menus de degustação diversos para casarem com o excelente portfolio desta prestigiada marca de vinhos, e o chefe Rui Batista, da ilha de Santa Maria, que traz bagagem do Otaka em São Miguel, e a vivência dos sabores açorianos. A matéria prima é toda regional e de grande nível, com a cozinha a potenciar o sabor de casa prato, seja no delicado caranguejo com tártaro de tainha, ou no poder aromático do caldo do Espírito Santo. A lista de vinhos é da casa e não só, e isso diz tudo. Uma aposta ganha que dá mais um motivo para visitar o Pico, e pernoitar na adega!

R. Poço Velho, 34, Madalena. Ilha do Pico

Lisboa

LOCO

A criatividade e a sustentabilidade estão sempre na mira do Loco. Há dez anos o Loco começou disruptivo e polémico, seguindo-se uma década de reconhecimento público, prémios e projetos complexos. O restaurante lisboeta liderado pelo chef Alexandre Silva continua a provocar e a causar novas sensações aos clientes com os seus menus de degustação arrojados. Surgem combinações improváveis como uma mortadela de peixe e pão de algas, um pudim de cogumelos, intenso e perfumado, ou corvina com dióspiro e chá de poejos.

R. Navegantes nº53-B, Lisboa

Vila do Conde

OCULTO - THE LINCE HOTEL

A atmosfera histórica e o serviço de grande cuidado no Oculto de Vítor Matos. Alojado no renovado Mosteiro de Santa Clara, em Vila do Conde, o Oculto tem a sala e o lounge junto à cozinha, criando uma experiência próxima entre equipa e cliente, reforçada pelo gesto inicial de explicar os primeiros pratos diretamente pelos cozinheiros e pela visita do chef. O menu valoriza a região, com forte ligação ao mar e referências conventuais; pratos como a cavala com mexilhão, o arroz de ouriço do mar e o pão de ló com marmelo revelam identidade e técnica. O serviço de sala é atento e profissional. Uma experiência imersiva que alia produto local, história e cultura num espaço único do antigo Mosteiro.

Lg. Dom Afonso Sanches, Vila do Conde



1



2



3



4



5



6



7

1 Foto: Guia Repsol

2 e 3 Foto: Rest. Ryoshi Lisboa

4 e 5 David Jesus, do Seiva | Foto: Marisa Cardoso

6 e 7 Fotos: Rest. Touta



Porto

PATA GORDA

Ideal para descobrir sabores diferentes e partilhar pratos num registo descontraído. A experiência no Pata Gorda começa no momento da receção, com atendimento tranquilo e cordial. Há tranquilidade no momento de receção, com atendimento simpático e cordial. O conceito é explicado à mesa, com carta de comida e vinhos escrita em lousa, que se vai ajustando ao gosto do chef. As quantidades são bem pensadas e o conselho da equipa é correto em relação às mesmas. Durante a experiência, destaca-se a codorniz à baIRRada e o arroz de gamba violeta. O ambiente é acolhedor, o serviço empático e a leveza do conceito fazem deste restaurante uma experiência a repetir.

R. Dr. Melo Leote 13, Porto

Lisboa

RYOSHI LISBOA

Com uma carta pensada para ser partilhada, o Ryoshi é, seguramente, um dos japoneses mais animados de Lisboa. Talvez por influência da zona, entre Santos e o Cais do Sodré, pela música ambiente e pelos empregados, vestidos à jogador de baseball. Mas é também um dos mais sérios e criativos, com propostas cheias de sabor e umami, como enguia com arroz branco com gema de ovo ou uma katsu sando com língua de vaca - deliciosa até para quem se recusa a comer este corte do bicho. O chef Lucas Azevedo tem um currículo invejável na gastronomia nipónica e até começou por deixar o sushi de fora, mas os pedidos foram tantos que teve de ceder com uma mão cheia de propostas.

Rua da Boavista 108, Lisboa

Leça da Palmeira

Seiva

Como se estivéssemos em casa de David Jesus. Podemos escolher à la carte ou então entre as duas opções de menu de degustação que o Seiva, em Leça da Palmeira, oferece: com seis e nove momentos. O chef demonstra um grande respeito pelos produtos locais e sazonais e cria pratos vegetarianos tão surpreendentes como saborosos. A carta e os menus vão-se adaptando às diferentes estações e mudando ao longo do ano, por isso, ao voltar, temos sempre a garantia de uma surpresa. Há opção de harmonização de vinhos.

R. Sarmento Pimentel, 63, Leça da Palmeira

Lisboa

TOUTA

A reinterpretação da cozinha libanesa.

Atendimento muito agradável (em francês ou inglês) por parte da Rita, sócia do restaurante juntamente com a Cynthia Bitar, que podemos ver trabalhar na cozinha aberta do Touta, em Lisboa. A carta está recheada com pratos tradicionais da saborosa cozinha libanesa, mas sempre com o toque pessoal da chef. Há algumas referências de cervejas e vinhos libaneses e o conhecido araq. Existe, ainda, uma pequena mercearia no fundo da sala com produtos libaneses maioritariamente elaborados no local.

R. Domingos Sequeira 38, Lisboa



Évora

TUA MADRE

Um moderno bistro italiano de alma alentejana. Com um conceito muito claro da cozinha que pretende abordar, o Tua Madre apresenta iguarias da gastronomia italiana (principalmente pastas), retocadas pela culinária — e acima de tudo, pelo produto — regional do Alentejo. Localizado no centro histórico de Évora, o pequeno restaurante tem ambiente minimalista, decoração sóbria, menos de uma dezena de lugares à mesa e meia-dúzia de cadeiras ao balcão, com vista para a cozinha e para o chef Francesco Ogliari, debaixo de uma vasta estante de vinhos. Estes revelam uma escolha cuidada de Marisa Tiago ao nível do que se produz, especialmente em Portugal, mas também em Espanha, França e Itália, no universo dos vinhos naturais e de baixa intervenção. As massas são produzidas na casa, os produtos usados são frescos e regionais, com a ementa a respeitar a sazonalidade do produto. Um dos pontos de honra do Tua Madre está nos ovos que usam: de produção local, de galinhas criadas em liberdade.

Alcárcova de Baixo 55, Évora

Vila Nova de Gaia

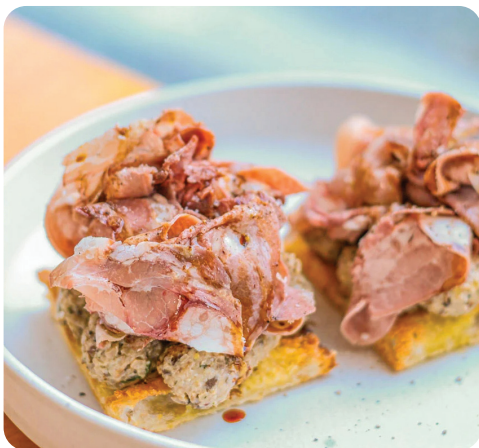
VINHA

Descomplicado e atento ao detalhe. Situado numa zona afastada do centro de Vila Nova de Gaia, num hotel de luxo e com uma decoração muito particular, Henrique Sá Pessoa, com o suporte do chef Jonathan Seiller e da chef pasteleira Ana Macedo, desenvolve um trabalho contemporâneo onde se vislumbra uma base tradicional portuguesa. Dos salgados à sobremesa, no Vinha a proposta gastronómica é apresentada com um excelente nível de qualidade num menu consistente.

Rua Quinta, R. Fonte da Vinha 383, Vila Nova de Gaia



1



2



3



4

1 e 2 Tu Madre. Fotos: Tiago Pais

3 e 4 Foto: Rest. Vinha

2026

298 Restaurantes



6
2 NOVIDADES



21
9 NOVIDADES



75
30 NOVIDADES

Restaurantes
guia repsol

196
79 NOVIDADES



Consulta todos os restaurantes
com Sóis em guiarepsol.com





Lista Sóis 2026

NORTE

Braga



2 Sóis

PALATIAL
Braga



1 Sol

A COZINHA
Guimarães

PIRÂMIDES DO EGIPTO
Moreira de Cónegos

SÃO GIÃO
Moreira de Cónegos

Restaurante Guia Repsol

ARCOENSE
Braga

BEM-ME-QUER
Braga

CAMELO APÚLIA
Esposende

ESPERANÇA VERDE
Braga

FERRUGEM
Vila Nova de Famalicão

GARAGEM 33
Vila Verde

INATO BISTRÓ
Braga

PORINHOS
Fafe

TABERNA DO LEBRE
Braga

TASQUINHA DOM FERREIRA
Braga

UM CIBO NO PRATO
Braga

Bragança



1 Sol

G POUSADA
Bragança

Restaurante Guia Repsol

MARIA RITA
Mirandela

O GEADAS
Bragança

SOLAR BRAGANÇANO
Bragança

Porto



3 Sóis

THE YEATMAN
Vila Nova de Gaia



2 Sóis

ANTIQVVM
Porto

CASA DE CHÁ DA BOA NOVA
Matosinhos

ÉON
Porto

EUSKALDUNA STUDIO
Porto

LARGO DO PAÇO
Amarante

LE MONUMENT
Porto

PEDRO LEMOS
Porto



1 Sol

APEGO
Porto

ATREVO
Porto

BLIND
Porto

COZINHA DAS FLORES
Porto

D.O.C.
Porto

FAUNO
Porto

FAVA TONKA
Matosinhos

MITO
Porto

O FERNANDO
Maia

OCULTO - THE LINCE HOTEL
Vila do Conde

PATA GORDA
Porto

SEIVA
Leça da Palmeira

VILA FOZ
Porto

VINHA
Vila Nova de Gaia

Restaurante Guia Repsol

ASTÓRIA
Porto

CAFEÍNA
Porto

CANTINA 32
Porto

CANTINHO DO AVILLEZ
Porto

CASA VENTURA
Amarante

COZINHA DA TERRA
Paredes

A COZINHA DO MANEL
Porto

CULTO AO BACALHAU
Porto

D.O.P
Porto

DANTES
Penafiel

ÉTER
Porto

EXUBERANTE
Porto

GENUÍNO
Porto

GRUTA
Porto

LIZ
Porto

LUFFA
Porto

ROGÉRIO DO REDONDO
Porto
ROMANDO
Árvore
STRAMUNTANA
Vila Nova de Gaia

Viana do Castelo

Restaurante Guia Repsol

A CARVALHEIRA
Ponte de Lima

TABERNA DO AFONSO
Ponte de Lima

TASQUINHA DA LINDA
Viana do Castelo

Vila Real

Restaurante Guia Repsol

CARVALHO
Chaves

CENTRO

Aveiro

Restaurante Guia Repsol

DÓRI
Costa Nova do Prado

MERCANTEL
Aveiro

MUGASA
Sangalhos

O TÍPICO
Águeda

Coimbra

Restaurante Guia Repsol

SOLAR DO BACALHAU
Coimbra

Leiria



1 Sol

FOCO
Leiria

Viseu



2 Sóis

MESA DE LEMOS
Viseu



1 Sol

DERÁÍZ
Viseu

FLORA
Viseu

OS TRÊS PIPOS
Tondela

Restaurante Guia Repsol

100 PAPAS NA LÍNGUA
Viseu

7SENSES
Viseu

CLUBE DE CAÇADORES
Viseu

O MONTE
Viseu

ZÉ PATACO
Viseu

OESTE E VALE TEJO

Oeste

Restaurante Guia Repsol

AREIAS DO SEIXO
Torres Vedras

COSTA FRIA
Ericeira

O FUSO
Arruda dos Vinhos

Santarém



2 Sóis

Ó BALCÃO
Santarém



1 Sol

TIA ALICE
Fátima

Restaurante Guia Repsol

CHAPA 7
Santarém

CHICO ELIAS
Tomar

CISCO
Almeirim

OH! VARGAS
Santarém

TABERNA DO QUINZENA
Santarém

GRANDE LISBOA

Lisboa



3 Sóis

BELCANTO
Lisboa



2 Sóis

CURA
Lisboa

FEITORIA
Lisboa

FIFTY SECONDS
Lisboa

HENRIQUE SÁ PESSOA
Lisboa

JNCQUOI ASIA
Lisboa

JNCQUOI TABLE
Lisboa

MARLENE
Lisboa

Lista Sóis 2026

MIDORI
Sintra



1 Sol

100 MANEIRAS
Lisboa

2MONKEYS
Lisboa

BAHR
Lisboa

BARBELA C.P.M.
Lisboa

BOUBOU'S
Lisboa

BROTO
Lisboa

CANALHA
Lisboa

CÍCERO
Lisboa

CICLO
Lisboa

ELEVEN
Lisboa

ENCANTO
Lisboa

EPUR
Lisboa

ESSENCIAL
Lisboa

FORTALEZA DO GUINCHO
Cascais

GAMBRINUS
Lisboa

JNCQUOI AVENIDA
Lisboa

JNCQUOI FISH
Lisboa

KANAZAWA
Lisboa

KAPPO
Cascais

LAB BY SERGI AROLA
Sintra

LOCO
Lisboa

O MAGANO
Lisboa

MARÉ
Cascais

O NOBRE
Lisboa

PIGMEU
Lisboa

PRADO
Lisboa

RYOSHI LISBOA
Lisboa

SÁLA DE JOÃO SÁ
Lisboa

SANTA JOANA
Lisboa

SOLAR DOS PRESUNTOS
Lisboa

TOUTA
Lisboa

Restaurante Guia Repsol

A'PARANZA
Lisboa

ALFREDO
Lisboa

ANTIGA CAMPONESA
Lisboa

ARON SUSHI
Lisboa

BAIRRO DO AVILLEZ
Lisboa

BAR ALIMENTAR
Lisboa

BELMIRO
Lisboa

BISTRÔ 4
Lisboa

BISTRÔ BICHOMAU
Lisboa

BOM DE VERAS
Lisboa

O BOTECO
Lisboa

BRILHANTE
Lisboa

CACUÉ
Lisboa

CAFÉ DE SÃO BENTO
Lisboa

CAFÉ DO PAÇO
Lisboa

CARVOARIA JACTO
Lisboa

CASA DA DÍZIMA
Oeiras

CASA DOS PASSARINHOS
Lisboa

CERQUEIRA
Lisboa

COPO LARGO
Lisboa

A COURENSE
Lisboa

DAS FLORES
Lisboa

DEGUSTAR
Lisboa

DOM FEIJÃO
Lisboa

ERVA
Lisboa

ESTORIL MANDARIM
Estoril

FAMILIEN
Lisboa

FISMULER
Lisboa

FOGO
Lisboa

O FRADE
Lisboa

FURNAS DO GUINCHO
Cascais

GALETO
Lisboa

O GALITO
Lisboa

GRÉNACHE
Lisboa

GUNPOWDER
Lisboa

IZAKAYA - CASCAIS
Cascais

O JACINTO
Lisboa

KABUKI LISBOA
Lisboa

LAGAR DO XISTO
Lisboa

LAS DOS MANOS
Lisboa

MÃE COZINHA COM AMOR
Lisboa

MARISQUEIRA DO LIS
Lisboa

O MATTOS
Lisboa

MINI BAR
Lisboa

MONTE MAR
Cascais

NUNES REAL
Lisboa

OFÍCIO
Lisboa

OVEN
Lisboa

PAP' AÇORDA
Lisboa

PARRA
Lisboa

PETISCO SALOIO
Lisboa

PICA-PAU
Lisboa

PILS
Lisboa

PLANO
Lisboa

POMAR DE ALVALADE
Lisboa

PORTO DE SANTA MARIA
Cascais

PRAIA NO PARQUE
Lisboa

A PROVINCIANA
Lisboa

RAMIRO
Lisboa

RELENTO
Oeiras

RUVIDA
Lisboa

SALA DE CORTE
Lisboa

SALSA E COENTROS
Lisboa

SÍTIO DE GENTE FELIZ
Oeiras

O SOAJEIRO
Lisboa

SOLAR DOS NUNES
Lisboa

SULT
Cascais

SUZANA
Lisboa

TABERNA ALBRICOQUE
Cascais

TABERNA DA RUA DAS FLORES
Lisboa

A TABERNA DO MAR
Lisboa

TASCA BALDRACCA
Lisboa

TASCA DA ESQUINA
Lisboa

TASCA PETE
Lisboa

TASCA ZEBRAS
Lisboa

TATI
Lisboa

TRICKY'S
Lisboa

TURVO
Lisboa

ÚLTIMO PORTO
Lisboa

O VELHO EURICO
Lisboa

VIA GRAÇA
Lisboa

VORAZ
Barreiro

VIDA DE TASCA
Lisboa

Lisboa

ZÉ PINTO
Lisboa

ZUNZUM
Lisboa

PENÍNSULA DE SETÚBAL

Setúbal



1 Sol

CAVALARIÇA
Alcácer do Sal

LAMELAS
Porto Covo

Restaurante Guia Repsol

CASA IDEAL
Trafaria

CAÇA MATEUS
Sesimbra

FAROL DE CACILHAS
Almada

JOANA COME A TAPA
Alcochete

PEIXOCO
Setúbal

PORTO SANTANA
Alcácer do Sal

RIBAMAR
Sesimbra

TABERNA DOS CABRÕES
Montijo

O ZAGAIA
Sesimbra

ALENTEJO

Beja



1 Sol

HERDADE MALHADINHA NOVA
Beja

Évora



1 Sol

CASA DO GADANHA
Estremoz

Lista Sóis 2026

A COZINHA DO PAÇO
Évora

DOM JOAQUIM
Évora

ESTEVA
Borba

MAPA
Montemor-o-Novo

MERCEARIA GADANHA
Estremoz

TUA MADRE
Évora

Restaurante Guia Repsol

CAFÉ ALENTEJO
Évora

COZINHA D'ABOIM
Évora

FIALHO
Évora

PÃO&PIZZA
Évora

PODA
Montemor-o-Novo

TABERNA SAL GROSSO
Évora

TABERNA TÍPICA
QUARTA-FEIRA
Évora

TAŠQUINHA DO OLIVEIRA
Évora

Portalegre



1 Sol

FAGO
Marvão

TOMBALOBOS
Portalegre

Restaurante Guia Repsol

TABERNA TINTOS E PETISCOS
Monforte

ALGARVE

Faro



3 Sóis

VILA JOYA
Albufeira

VISTA
Portimão

OCEAN
Porches



2 Sóis

BON BON
Carvoeiro



1 Sol

AUSTA
Almancil

GUSTO BY HEINZ BECK
Almancil

HENRIQUE LEIS
Loulé

NÄPERÖN
Odeceixe

VENEZA
Paderne

Restaurante Guia Repsol

À DO JOÃO
Faro

ALAMEDA
Faro

AUTHENTIC
Almancil

CAFÉZIQUE
Loulé

CASA VELHA
Quinta do Lago

CASAVOSTRA
Almancil

CHA CHA CHA
Olhão

CHECK IN BY LEONEL
PEREIRA
Faro

ESCAMA
Faro

ESTAMINÉ
Faro

FERMENTO
Sagres

MARISQUEIRA SANTIAGO
Quarteira

MESA FARTA
Tavira

NOÉLIA
Tavira

TABERNA DA MARÉ
Portimão

TIA BIA
Loulé

AÇORES

Flores

Restaurante Guia Repsol

O MERGULHADOR
Santa Cruz das Flores

Pico



1 Sol

BIOMA
Lajes do Pico

LATITUDE
Madalena

Restaurante Guia Repsol

MAR SUSHI TERRACE
Lajes do Pico

São Miguel



1 Sol

O CALHETA
São Miguel

Restaurante Guia Repsol

BOCABERTA
Ponta Delgada

ÕTAKA
Ponta Delgada

SACA-ROLHAS TABERNA
Ponta Delgada

A TASCA
Ponta Delgada

Terceira

Restaurante Guia Repsol

CANETA
Angra do Heroísmo

TABERNA ROBERTO
Angra do Heroísmo

TASCA DAS TIAS
Angra do Heroísmo

TI CHOA
Angra do Heroísmo

Restaurante Guia Repsol

ADEGA DO POMAR
Camacha

AVISTA
Funchal

O CESTO
Camacha

AS FONTES DO HORÁCIO
Estreito da Calheta

GAVIÃO DO ILHÉU
Câmara de Lobos

GINJA & PETISCOS
Câmara de Lobos

PRIMA CAJU
Funchal

RAZÃO POR OCTÁVIO
FREITAS
Estreito da Calheta

O RECANTE
Canical

MADEIRA

Ilha da Madeira


3 Sóis

IL GALLO D'ORO
Funchal


2 Sóis

DESARMA
Funchal

WILLIAM
Funchal


1 Sol

AUDAX
Funchal

GAZEBO
Funchal

KAMPO BY JÚLIO PEREIRA
Funchal



Évora _____ 27
capital europeia
da cultura
european capital
of culture