

O Guia Repsol Portugal volta a destacar os lugares que tornam o nosso quotidiano mais saboroso. Pequenos tesouros espalhados pelas cidades e vilas, onde se come bem, se é recebido com simpatia e onde apetece sempre voltar. Locais autênticos e cheios de vida que refletem o espírito português à mesa, simples, acolhedor e genuíno.

guia  
repsol

# SOLETES



02.07.2026

Cafés e pastelarias que acordam o dia, tascas onde o convívio é o melhor tempero, quiosques cheios de histórias, geladarias que sabem a verão, bares que brindam à amizade e restaurantes que nos fazem sentir em casa. São os Soletes, lugares que nos fazem sorrir, que guardamos na memória e recomendamos aos amigos, porque têm tudo o que é preciso para nos fazer felizes.



# SOLETE: o prémio mais cool do Guia Repsol

Tascas e balcões, quiosques e esplanadas, cafés, pastelarias e geladarias, bares de vinho ou cocktails, hamburguerias e pizzarias das boas ou restaurantes com menus do dia divinais. Para que nunca te falte um lugar onde passar um bom momento a qualquer hora do dia — aquele lugar que se recomenda a um amigo — o Guia Repsol dá-te os Soletes. Estas são as categorias:

## **Cafés e pastelarias**

Para tomar um bom pequeno-almoço ou lanche. O café da moda onde experimentar um bom brunch ou aquela confeitaria emblemática onde ias com a tua avó comer um bolo de arroz enquanto ela bebia um chá. Celebramos também as boas pastelarias de fabrico próprio.

## **Petisqueiras**

Aqui bebes uma cerveja com um petisco, comes um bom prego ou almoças um prato regional que te faz viajar. Sítios que servem grandes salgados, petiscos e doses generosas de pratos especiais. Sejam clássicos ou inovadores, estas casas servem momentos inesquecíveis a um visitante ocasional e são cantinas para os que têm a sorte de viver por perto.

## **Quiosques**

Os Soletes para um verão ao fresco ou um dia de inverno bucólico. São quiosques míticos de parques, esplanadas urbanas em praças onde se sente o espírito da cidade e miradouros com grandes vistas. Também são tasquinhas e cafés à beira-mar, onde comes um peixe fresquíssimo a ver o mar.

## **Geladarias**

Aquela geladaria com sabores únicos e surpreendentes, com uma vitrine cheia de gelados cremosos onde o único problema é escolher. Mas também aquela outra antiga, na mesma família há gerações e que continua a fazer o gelado de nata, chocolate e morango da tua infância — ou melhor: aquelas taças decoradas com chantilly que marcam um dia de verão.

## **Bares e Winebars**

Aqui os vinhos, cerveja artesanais ou sidras são protagonistas, acompanhados de uma tábua de queijos, enchidos ou conservas. Não nos esqueçamos da mixologia: estes bares têm mestria nas receitas clássicas e na criação de cocktails desafiantes e surpreendentes, com ou sem álcool.

## **Fast good**

Comida rápida, sim! Mas também honesta e, claro, goodlosa. Boas hamburguerias e pizzarias, com pratos de salivar e ambientes divertidos. São estes lugares que procuras quando precisas mesmo de uns tacos, de um ramen bem feito ou uma sandes saciante, só com condutos bem verdadeiros, que não desiludem.

## **Restaurantes**

Casas de pasto, tascas com menu do dia, restaurantes onde levas a tua família para um almoço de domingo ou onde a grelha é rainha. Estas refeições são acessíveis, mas exímias; estes restaurantes têm qualquer coisa que te faz querer voltar — será o ambiente acolhedor, a cozinha reconfortante ou o serviço que te faz sentir em casa?

# Soletes de Verão

2026

## AÇORES

### Ilha do Faial

#### Vista da Baía

No Varadouro, na cidade da Horta, o restaurante Vista da Baía, apesar de ser um restaurante simples, tem uma grande esplanada para o mar. Gerido por um imigrante vindo dos EUA, podemos encontrar o famoso Frango do Frank. O forte do espaço é comida de churrasco. espaço é comida de churrasco.

**Morada: R. Ten. Simas, 9900-302, Faial.**

## AVEIRO

#### Binho Wine Bar

Gafanha da Nazaré.

Junto ao farol da praia da Barra há "aulas práticas" para aprender e as melhores referências vnicas da região (e não só) para degustar. Petiscos leves como os recomendáveis bolinhos de bacalhau (ou não estivéssemos em lhavo), queijos, saladas e várias opções de vinhos fazem ainda mais sentido no verão.

**Morada: Av. João Corte Real, 4, 3830-751, Gafanha da Nazaré.**

## BEJA

#### Aperitivo

Perfeitamente vocacionado para ser o melhor ponto de encontro da cidade, o Aperitivo faz jus ao nome com petiscos, como as magníficas "Gildas", coisa de eleição. Com uma esplanada banhada pelo pôr do sol alentejano, faz da imperial — imaculada — uma necessidade, uma urgência.

**Morada: R. Cap. João Francisco de Sousa, 68, 7800-475, Beja.**

#### O Amândio

Este restaurante isolado, conhecido pelos locais como "A Julinha", é exímio na grelha. É o seu forte, falemos de carnes ou peixes, graças à Júlia que dá o nome oficioso à casa. As carnes servem-se, curiosamente, com alguns cortes de fruta, o que não sendo do agrado de todos, é marca castiça da casa.

**Morada: Ribeira da Azenha, 7645-639, Vila Nova de Milfontes.**

#### Padaria da Ema

Não haverá melhor elogio para uma padaria do que dizer que tem o melhor pão da região. Neste caso, ainda pode sublinhar-se que a Padaria da Ema é a demonstração clara de que o pão da Vidigueira não tem a fama e o reconhecimento que merece. Além do pão, há biscoitos e pupias (o biscoito alentejano) de alto gabarito.

**Morada: R. dos Gregos, 5, 7960-273, Vidigueira.**

#### Porta 15

No Porta 15, os cocktails criativos e feitos a rigor são servidos num ambiente tranquilo, por vezes animado com música ao vivo ou até por espectáculos de stand-up comedy. Bem no centro de Beja, este é o sítio perfeito para uma noite longa de verão na capital do Baixo Alentejo.

**Morada: R. do Sembrano, 15, 7800-487, Beja.**

#### PREC - Processo Regenerativo em Curso

Num território dominado pelos produtos de origem rural, eis que surge este novo projecto: não é

só um restaurante, mas também quer ser um hub de produtos de origem controlada e biológica, com respeito pelo ecossistema local. A comida é surpreendentemente bem confeccionada.

**Morada: R. Ten. Simas, 9900-302, Faial**

## COIMBRA

#### Emanha

Um clássico da Figueira da Foz. Esta geladaria está há mais de 40 anos a fazer as delícias desta cidade. O seu nome inspira-se numa região de Angola, de onde são naturais os proprietários que, além de geladaria artesanal, também fazem a sua própria pastelaria.

**Morada: Av. 25 de Abril, 64, 3080-086, Figueira da Foz.**

## ÉVORA

#### Casa das Bifanas

O lugar perfeito para petiscar qualquer coisa depois de visitar o mercado de Estremoz. Aqui estão todos os clássicos portugueses: bifanas, caracóis, pica-pau. Um lugar simples, mas com muita qualidade.

**Morada: Rossio do Marques de Pombal, 7100-513, Estremoz.**

#### Com Calma

Petiscos, tradicionais ou modernos (pica-pau e gambas ao alinho coexistem com wraps de camarão e abacate), uma banda sonora criteriosa, cocktails, vinhos e cerveja fresca: tudo junto à areia e de frente para a maravilhosa paisagem que enquadra a praia fluvial de Oriola, no concelho de Portel.

**Morada: Praia Fluvial de Oriola, Portel, 7220-300, Évora.**

#### Enoteca Cartuxa

Aqui é possível provar, a copo, toda a gama dos vinhos da Cartuxa, com exceção dos Pêra Manca — estes estão disponíveis em garrafa. É certo que o universo é circunscrito, mas, além dos vinhos, há uma gama de petiscos com uma abordagem muito própria que merece a visita.

**Morada: R. de Vasco da Gama, 15, 7001-901, Évora.**

#### Framboesa Tasty Food & Brunch

Liderado por uma equipa jovem, este Framboesa oferece um menu de brunch onde não faltam os clássicos, das panquecas aos ovos benedict, mas há também propostas mais criativas, que mostram o produto da região, como a sanduíche aberta de bochecha de porco ou a broa de bacalhau com pesto de coentros.

**Morada: R. da República, 119, 7000-656, Évora.**

## FARO

#### A Casa da Isabel

Para provar um doce fino artesanal em pleno verão basta entrar nesta casa. São só motivos para tornar os fins de tarde na praia mais gulosos: seja com os biscoitos de azeite ou uma das várias especialidades de inspiração conventual que fazem brilhar aquele jantar tardio pós banhos.

**Morada: R. Direita, 61, w8500-626, Portimão**

#### A Fábrica Bolinhas do Carlos

Carlos Cipriano percorre as praias do Algarve com bolas de Berlim. Mas quem quiser ir à origem pode passar pela fábrica, em Moncarapacho, e provar uma das mais de dez versões. Há sabores como chocolate, avelã, limão ou maçã, mas a clássica, recheada com creme de pasteleiro, continua uma das favoritas.

**Morada: Caixa postal 1802, 8700-077, Moncarapacho.**

#### Bakie

A Bakie Cookies, em Faro, tornou-se paragem obrigatória para quem gosta destas bolachas ao estilo americano. São servidas quentes, com interior macio, sempre com ingredientes de boa qualidade.

**Morada: R. Gen. Teófilo da Trindade, 10, 8000-356, Faro.**

#### Bar da Praia

Uma das melhores opções nesta zona para um petisco antes, durante ou depois da praia. Tem sempre produto fresco e bem confeccionado e o anfitrião, Pedro, gosta de fazer com que os clientes se sintam em casa. Só funciona durante os meses mais quentes do ano: de maio a outubro.

**Morada: Rua do Posto, s/n, 8670-325, Odeceixe.**

#### Café do Zé

Mesmo em frente à Praia de Faro, é o sítio ideal para uma refeição rápida entre mergulhos. O menu é simples e prático: destacam-se as tostas generosas (como a de atum, uma das mais pedidas), sandes, snacks quentes e opções ligeiras que chegam rapidamente à mesa.

**Morada: Av. Poente, 25, 8005-520, Faro.**

#### Cais Aqui

À chegada à Ilha do Farol, o Cais Aqui é o local ideal para beber uma cerveja fresca, acompanhada de um prego no pão, ou um pastel de bacalhau. Saladas e outras refeições rápidas também estão disponíveis. No Verão há sempre um DJ à hora do pôr do sol.

**Morada: R. Formosa, 31, 8005-554, Faro.**

#### Canico

O Canico é um dos mais antigos segredos que o Algarve reserva. Um restaurante quase na água — chegar pode ser uma pequena aventura cheia de surpresas. O menu é também ele um mergulho — quase exclusivamente dedicado ao mar.

**Morada: Aldeamento da Prainha, Praia dos 3 Irmãos, 8500-072, Alvor, Portimão.**

#### Cozinha da Tia Fatinha

No sítio menos provável surge este pequeno Café-Restaurante que serve das 7h às 21h, obedecendo aos horários dos comboios. É pois numa estação ferroviária que se situa. De comboio ou de carro, vale a pena a visita: desde petiscos, pratos do dia a pastelaria própria, tudo é feito com carinho.

**Morada: R. Teófilo Carvalho dos Santos, 22, 8365-235, Tunes.**

#### Crema di Gelato

Numa rua discreta de Lagos, uma pequena geladaria propõe o estilo cremoso italiano, com ingredientes frescos e sabores improváveis. Aos clássicos pistácio, chocolate ou cerejas amarelas, juntam-se a delícia algarvia, rosas, açai com banana, rum com passas, entre outros. Sempre sedosos.

**Morada: R. Marreiros Netto, 17, 8600-754, Lagos.**

#### Fábrica do Meu Avô

Situada no centro histórico de Tavira, esta geladaria produz todos os sabores que oferece (alguns deles 100% vegan) e entre eles há alguns mais curiosos, como pitaia, amarguinha ou Dom Rodrigo. Há também crepes, gaufres e batidos — todos eles uma tentação. Peça os mini-cones para os pequenitos.

**Morada: Tv. Dom Brites, 10, 8800-354, Tavira.**



Gelados de Fruta da Madeira (foto: Friic)

# O Gelato-Ria está entre um sonho doce e uma dose de loucura

Soletes  
2026

O Mercado de Olhão tem agora uma geladaria artesanal italiana, com gelados sem lactose, feitos com produtos frescos e da época, idealizados por uma cirurgia e criados por um dentista. Um sonho improvável para esta família algarvia, que já lhes valeu um Solete.

Texto: *Viviana Martins*

Fotografia: *Afonso Sousa*



Inês Guerreiro alimentava há muito um sonho romântico: abrir uma geladaria. Daqueles sonhos distantes, quase inocentes, que parecem pertencer mais ao imaginário do que à vida real. A rotina preenchida com três filhas, quatro cães e carreiras sólidas — ela como cirurgiã, e o marido, Tiago, como dentista — tornava essa possibilidade mais improvável. “Nem sei bem onde nasceu essa vontade, mas sempre procurei provar os melhores gelados. E depois há o próprio ato de servir, o detalhe, a bolacha por cima. Há ali qualquer coisa que me fascina desde criança”, conta Inês.

O nascimento da terceira filha acabou por marcar um ponto de viragem na vida do casal: “Tive algumas complicações de saúde e, quando recuperei, era a altura certa para tentar algo novo”. O sonho da geladaria voltou então a ganhar força e, mais depressa do que imaginava, o improvável aconteceu. Fizeram uma proposta para uma loja para trespasse no Mercado de Olhão e dias depois, precisamente no aniversário de Inês, receberam o

sim. Sem experiência na produção de gelados partiram para Itália para aprender.

Foi lá que conheceram Viviane Cirignano, especialista em gelados artesanais italianos, que rapidamente se tornou a grande mentora do projeto. Com ela, Tiago fez o seu primeiro curso de geladaria e, já em Portugal, aprofundou conhecimento e prática na Casa Optima School, em Vilamoura.

Desde o primeiro dia, há exatamente um ano, os gelados são produzidos no próprio espaço, numa pequena cozinha escondida no interior da loja, onde tudo está impecavelmente organizado e limpo, à semelhança de um consultório dentário. Só que aqui recomendam-se doces, mas em doses controladas. O resultado é um gelado mais cremoso, intenso no sabor e com menos ar incorporado — como um verdadeiro gelado italiano.

Os sabores mudam todas as semanas, ao ritmo das estações. O pistácio — feito com matéria-prima vinda de Itália — é um dos



sabores permanentes, ao lado da avelã, morango, maracujá, manga ou tangerina. Fazem testes e experiências, como o iogurte grego com framboesa e lima, que o Tiago anda a preparar para o Verão. Outro detalhe importante para o casal é a utilização reduzida de lactose, presente apenas em dois ou três sabores. A opção deve-se, não só a questões de saúde, mas também à textura final do gelado — cremoso, leve e fácil de digerir.

Para Inês, a experiência de comer gelado está também na bolacha: “O gelado termina no cone e, se a bolacha não for de qualidade, pode estragar tudo. Daí a minha loucura com os cones”, sublinha. As bolachas são produzidas em Itália e dividem-se entre as clássicas — baunilha e chocolate — e versões especiais, como chocolate com pistácio ou baunilha com bolacha. Também a forma de servir segue fielmente a tradição

italiana: o gelado é trabalhado com espátula e batido antes de chegar ao cone.

No meio da loucura que a vida pode ser, a Inês e o Tiago encontraram o espaço e a coragem para concretizar um sonho. Agora, sempre que servem um gelado e observam a reação do outro lado do balcão, confirmam aquilo que já suspeitavam: um gelado vale um sonho.

Gelato-Ria. Av. 5 de Outubro 59, 8700-306 Olhão. Abertos todos os dias, das 11h às 22h

## Gelato-Ria

Restaurante de gastronomia tradicional portuguesa, aqui prova-se alguma da melhor carne grelhada da cidade. Da horta dos proprietários, saem uma salada mista bem temperada e umas batatas fritas deliciosas. **Morada: Av. 5 de Outubro, 59, 8700-306, Olhão.**

## Inverso - Cocktail Bar & Portuguese Food

Apresentam-se como "típica tasca de cocktails" e só por isso vemos que não há nada de típico aqui. A cozinha portuguesa está presente, no entanto. É por vezes inspiração para cocktails e, noutras tantas ocasiões, vem no prato. Por aqui vão passando desde croquetes ou bifanas a bacalhau à Brás para fazer o pairing com a mixologia. **Morada: R. do Prior, 17, 8000-250, Faro.**

## LAB Terrace

No centro de Faro com uma espantosa vista sobre a Ria Formosa, o LAB terrace deve o seu nome ao edifício do Centro de Ciência Viva, onde se situa. Oferece um ambiente muito descontraído com boa música (num volume ideal para conversar) e bebidas muito bem feitas. **Morada: R. Cmdt. Francisco Manuel, 8000-250, Faro.**

## Muxagata

No Jardim do Coreto, em Tavira, servem-se gelados artesanais produzidos pela família Muxagata desde 1981. Durante o Verão, é habitual formar-se fila à porta, onde locais e visitantes esperam pelo seu sabor preferido — dos clássicos intemporeais às combinações mais surpreendentes. **Morada: R. José Pires Padinha, 8800-658, Tavira.**

## O Arco Il Gelato

Um estabelecimento clássico da costa algarvia, onde os gelados são servidos em grandes taças cheias de chantilly, em cima de crepes com muito molho de chocolate e açúcar em pó ou sobre waffles. Um favorito entre os locais. **Morada: Av. 24 de Junho, 8950-411, Altura.**

## O Primo dos Caracóis

À beiradaEN125surgeestedespretensioso restaurante, ótimo para fugir no verão ao caos das cidades e beira mar. Reinam os peixes e mariscos, essencialmente em arrozos, sopas e caldos, mas na época deles é lugar de romaria: aos caracóis. **Morada: N125, 27k, Est. de Quatrim, 8700-217, Moncarapacho, Olhão.**

## OZZO

Aqui preparam-se sandes italianas em pão de fermentação lenta, bolachas artesanais e café de especialidade. A estrela da casa é o panuozzo, uma típica comida de rua italiana feita com massa de pizza fofa e recheada com carne ou vegetais. **Morada: Lg. Dr. Francisco Sá Carneiro, Ed. Mercado Municipal, 8000-151, Faro.**

## Poke Market

O Poke Market, em Olhão, é uma opção prática para refeições leves junto à marina. As pokes são personalizáveis, os ingredientes são muito frescos e o serviço é rápido, ideal para uma pausa nos dias de calor. **Morada: Av. 5 de Outubro, Loja 67, 8700-306, Olhão.**

## Santa Maria Petiscaria

A Petiscaria Santa Maria, localizada mesmo na Marina de Faro, detém uma ótima esplanada com uma excelente vista sobre a marina. Além disso, alguns dos seus petiscos são criados com produtos locais, da Ria Formosa. Carta de bebidas e vinhos completa para desfrutar ao final da tarde. **Morada: Marina de Faro, Passeio Abu Said Ibn Harune, 8000-078, Faro.**

## Sorbetto

Nicole Losurdo é a responsável por esta geladaria artesanal, com prémios conquistados internacionalmente. A receita é simples: gelados e sorvetes feitos com excelente matéria-prima. As propostas invulgares, como a laranja e beterraba, o limoncello ou o cannolo siciliano, merecem atenção especial. **Morada: Av. Tomas Cabreira, loja 24, 8500-802, Portimão.**

## Tesouros da Serra

Fátima Galego é a doceira responsável por esta pastelaria de doces do Algarve. Com bolos tradicionais e outros criados por si (especialmente aqueles que envolvem alfarroba), faz questão de manter o secretismo das receitas, apesar da parede envidraçada para a sua zona de produção. **Morada: R. Jornal O Sambrazense, 459A, 8150-061, São Brás de Alportel.**

## Ú Venâncio

Portimão e sardinhas assadas é uma equação de verão. N'Ú Venâncio esta fórmula é chamariz da casa há décadas, com o Rio Arade a entrar nas vistas da esplanada e da sala. Peixes e mariscos para a grelha — e outros petiscos algarvios — fazem as delícias de muitos. **Morada: Zona Ribeirinha Entre-Pontes, 4, 8500-523, Portimão.**

## MADEIRA Ilha da Madeira

### Barreirinha Bar Café

A Barreirinha Bar Café é uma referência pelo seu ambiente descontraído e pela esplanada sobre o mar. Ideal para provar petiscos locais, hambúrgueres e cocktails ao som de música alternativa, oferecendo uma vista privilegiada sobre a costa madeirense. **Morada: Lg. do Socorro, 1, 9060-305, Funchal.**

### Esplanada Jardim Municipal

Localizada no coração do Funchal, no interior do Jardim Municipal, esta esplanada oferece um ambiente tranquilo e sombreado por flora exótica. É um espaço de paragem frequente para refeições ligeiras e bebidas, funcionando como um refúgio central e descontraído. **Morada: R. Ivens, Jd. Municipal, 9000-045, Funchal.**

### FRIC - Gelados de Fruta da Madeira

Os gelados da FRIC são a essência da fruta regional num cone. Destacam-se pelo uso de ingredientes locais e por uma textura cremosa, contando com opções vegan e sem lactose. Funcionando como uma geladaria pop-up, é uma paragem obrigatória e autêntica, disponível apenas durante os meses de verão. **Morada: Forum Madeira, Est. Monumental, 390, piso 0, São Martinho, 9004-568, Funchal.**

### Gela-tó

Longe do frenesim do turismo massificado do centro do Funchal surge esta surpresa, na marginal do Lido: uma gelataria a usar ingredientes de produtores locais mais variados — das frutas ao rum. Destaque ainda para os gelados para cães que os humanos podem provar. **Morada: R. Vale da Ajuda, 40, 9000-116, Funchal, Madeira.**

### Rise & Dine

O Rise & Dine destaca-se pela sua abordagem contemporânea à comida de pequeno-almoço e almoço. O foco recai sobre a frescura dos ingredientes e uma apresentação cuidada, fundindo o conceito de refeição informal com um toque de requinte. **Morada: R. da Carreira, 60, São Martinho, 9000-042, Funchal.**

### Snack-Bar Recanto do Caminheiro

O Snack-Bar Recanto do Caminheiro é um ponto de paragem habitual para quem percorre os trilhos da zona Norte. O espaço foca-se numa oferta gastronómica regional e petiscos tradicionais, proporcionando uma experiência simples e genuína. **Morada: Est. da Laurissilva, 30, 9230-201, Santana.**

## LEIRIA

### Boca Beach Club

Serviço simpático e atencioso. Carta virada para o peixe e marisco, muitos deles em modo de petisco, sempre com qualidade e fresquíssimos. Boas saladas e pratos de carne. Os preços que não chocam, sobretudo tendo em

conta que estamos numa esplanada em frente ao mar, numa das praias mais bonitas do país.

**Morada: Praia do Rei Cortiço, 2510-453, Óbidos.**

### Café Central

O grande painel de Júlio Pomar atesta a importância deste café nas Caldas. Integrado no roteiro dos cafés históricos de Portugal, tem uma localização privilegiada na Praça da República e é hoje tão conhecido pela doçaria tradicional e pelo famoso Bolo do Pomar (de maçã) como pelos gelados artesanais.

**Morada: Pç. da República, 69, 2500-262, Caldas da Rainha.**

### Xakra Beach Bar

Na praia do Molhe Leste, este é um bar de praia repleto de petiscos, mas também com vários pratos principais. São icónicos os percebes de Peniche, mexilhões de cebolada, pica-pau de atum, uma salada de raia ou de bacalhau fumado, além dos hambúrgueres em bolo do caco. É um ótimo local para assistir ao pôr do sol. **Morada: Praia do Molhe Leste, 2520-000, Peniche.**

## LISBOA

### Annina Gelato

Sem o hype de outras geladarias, a Annina serve gelados artesanais, com sabores naturais e sem demasiados açúcares — alguns dos melhores que vai provar em Portugal. Sabores clássicos incontornáveis (destaque para o pistácio) e algumas surpresas, como arroz-doce ou, na época delas, a noz e a castanha. **Morada: R. do Sol ao Rato, 1A, 1250-236, Lisboa.**

### Bar do Fundo

Este clássico bar de praia na Praia Grande, perto de Sintra, foi renovado há uns anos e tornou-se um restaurante com uma oferta muito competente, tanto em petiscos como em pratos principais. No entanto, o que brilha mais é a vista, sobretudo ao pôr do sol. **Morada: Av. Alfredo Coelho, 2705-329, Colares.**

### Bar Motel

Descontraído e irreverente, este bar na Ericeira dedica-se a vinhos de baixa intervenção, cervejas artesanais e outras especialidades líquidas e sólidas. Dentro destas últimas, há de ostras frescas a cachorros, com ocasionais pop-ups que garantem uma diversidade de oferta refrescante. **Morada: R. do Mercado, 18, 2655-245, Ericeira.**

### Beira Rio

Junto a um pequeno riacho e a caminho de Colares e das praias, eis este retiro doce, pronto a explorar. A neblina de Sintra fica lá no alto quando se entra nesta casa das delícias. Tem fabrico próprio de travesseiros, pão de ló bem húmido, tartes, tigelas e o que mais a imaginação gulosa desejar. **Morada: R. Pe. Amaro Teixeira de Azevedo, 4, 2710-656, Várzea de Sintra.**

### Blitz Pizza&Deli

Além de ser conhecido pelo ambiente de festa, com frequentes sunsets e um bar animado, o Blitz é famoso pelas pizzas ao estilo napolitano. Localizado no paredão da Costa de Caparica, mesmo em cima da praia, deste forno saem pizzas clássicas e outras criativas e há ainda sandes substanciais. **Morada: Av. Gen. Humberto Delgado, 7, 2825-391, Costa de Caparica.**

### Calma

O Calma, em Lisboa, cruza café de especialidade, vinhos bem escolhidos — com foco nos naturais — e uma cozinha leve, pensada para partilhar. Um espaço de produto, equilíbrio e informalidade cuidada, ideal para quem procura beber bem, comer com critério e ficar sem pressa à mesa. **Morada: Lg. Agostinho da Silva, 1, 1200-250, Lisboa.**



Poke Market (foto: Afonso Sousa)

## Clube Naval da Ericeira

No ponto de encontro dos pescadores da Ericeira, junto ao pontão que separa a Praia dos Pescadores da do Norte, o pequeno restaurante é dos melhores locais da vila para comer peixe. Sobretudo caldeirada, a grande especialidade da casa, que deve ser encomendada até às 10h da manhã.

**Morada: Calçada da Praia, 2655-339, Ericeira.**

## Cresmina Beach Bar

Serve boas tostas, saladas, hambúrgueres, sumos, cocktails e cervejas bem geladas. O Cresmina Beach Bar fica mesmo na lindíssima Praia da Cresmina, a dois minutos de distância de um mergulho no mar. Ao pôr do sol, há música.

**Morada: Praia da Cresmina, 2750-642, Porto Santa Maria, Cascais.**

## Dr. Bernard

Divertido e irreverente, este Dr. Bernard é já um ponto icónico do paredão junto à Praia do CDS, na Costa de Caparica. Aqui há pizzas e hambúrgueres, vinho natural e bastante espaço para aulas, pop-ups e até música ao vivo. Nesta casa junta-se à descontração típica de um bar de praia uma aura de festa contagiante.

**Morada: Praia do CDS, Apoio de Praia 11, 2825-391, Costa de Caparica.**

## Duna Kebab

Contrariando a ideia de que os kebabs têm de ser algo demasiado básico e, por vezes, até descuidado, a equipa da Duna mostra que um clássico internacional de street food pode ser feito com mestria. Escolhe-se a proteína, o recipiente (pita caseira de massa-mãe ou durum) e o resto é confiar.

**Morada: R. Dona Filipa de Vilhena, 14E, 1000-042, Lisboa.**

## GiG - Green is Good

Perfeito para quem gosta de tomar o pequeno-almoço a qualquer hora do dia, o GiG é o lugar ideal para um momento de recosto, a relaxar e a consumir coisas saudáveis: sumos naturais, tártaro de salmão, gnocchi de batata doce ou os célebres ovos "benegig" são algumas das propostas da casa.

**Morada: Tv. da Misericórdia, 16, 2655-311, Ericeira.**

## Irmão

Dá para comer um gelado? Sim. E beber um copo de vinho ou cocktail? Também. Come-se alguma coisa, também? Sim. E festas, há? Claro. Tudo isto é o Irmão, espaço que já se tornou num dos pousos mais cool da Costa de Caparica. Situado mesmo em cima do areal, é uma ótima escolha para dias de sol.

**Morada: Estr. da Praia do Castelo, 2825-308, Costa de Caparica.**

## KAU Pastrami House

Quando caminhar por Lisboa, na zona da Avenida Duque de Ávila, e vir uma fila enorme, marque o seu lugar: tudo correndo bem, estará a provar uma deliciosa sanduíche de pastrami caseiro. Inspirado na tradição norte-americana do barbecue, este espaço é uma perdição.

**Morada: Av. Duque de Ávila, 38H, 1050-083, Lisboa.**

## Liberty

O Liberty, na Parede, destaca-se pela localização mesmo em frente ao mar e por um ambiente mais calmo do que os "brunch spots" habituais. Os ingredientes são frescos e os pratos saborosos. Há sempre saladas, tostas ou taças de iogurte com granola a acompanhar café de especialidade.

**Morada: R. Sampaio Bruno, 4A, 2775-279, Parede.**

## Lugar Nenhum

O Lugar Nenhum afirma-se em Lisboa como espaço de café de especialidade e pastelaria natural, com produtos sazonais, fermentações cuidadas e abordagem consciente. A carta, leve e precisa, privilegia sabor e textura

num ambiente luminoso, tranquilo e contemporâneo. Serviço com atenção ao detalhe do prato à mesa.

**Morada: Regueirão dos Anjos, 43, 1150-028, Lisboa.**

## Magnólia Bistrot e Winebar

O Magnólia, na Praça das Flores, combina espírito cosmopolita e cozinha descontraída num registo atual. Pratos pensados para partilhar, sabores bem definidos e uma seleção de vinhos cuidada fazem deste espaço um endereço certo para refeições informais.

**Morada: Pç. das Flores, 43, 1200-192, Lisboa.**

## Maruoko

Esta pequena food truck nos jardins de Belém, em Lisboa, é a prova de que nunca é tarde para mudar de vida. Hiroki Marumoto, japonês de Hiroshima, abdicou da carreira em engenharia electrónica para se dedicar a fazer okonomiakis, famosas panquecas salgadas com ovo, noodles, couve e muito mais.

**Morada: R. Vieira Portuense, 1, 1300-571, Lisboa.**

## Nuua Beach

Na praia da Cornélia, na Costa de Caparica, mora este espaço que tem tanto de cool como de delicioso. Servindo vários tipos de cocktails, sumos e vinhos, sempre com comida de inspiração japonesa a acompanhar, o Nuua Beach é uma casa multifacetada — não fosse também palco para festas de arromba.

**Morada: Praia da Cornélia, 2825-412, Costa de Caparica.**

## O Crôa

Um clássico da Praia Grande. Ambiente descontraído, cozinha tipicamente portuguesa, com foco no peixe e no marisco. Sardinhas, amêijoas, arroz de camarão e peixe bem fresco e grelhado. A localização, num ponto mais elevado, oferece vistas magníficas e, ainda assim, os preços são bastante razoáveis.

**Morada: Av. Alfredo Coelho, 24, 2705-328, Praia Grande, Sintra.**

## O Veleiro

O Veleiro está localizado na zona residencial da Costa de Caparica e é mais conhecido pelo público da zona. O peixe sempre fresco e grelhado no ponto é a especialidade e faz um perfeito almoço de verão.

**Morada: Prac. José Maria Costa, 2, 2825-472, Costa de Caparica.**

## Olmo

O Olmo, em Sintra, aposta numa cozinha de conforto contemporânea, baseada em produtos sazonais e execução cuidada. A carta privilegia sabores limpos e ambiente tranquilo, num espaço discreto onde a simplicidade do prato acompanha o ritmo pausado da serra. Ideal para refeições demoradas e com vista.

**Morada: Est. do Telhal, 13, 2725-506, Sintra.**

## Padaria 110

Fazer pão é uma tradição milenar, mas isso não significa que não haja espaço para alguma criatividade. É isso que Joana Galo Costa e a sua equipa fazem na Padaria 110, um pequeno espaço no centro de Lisboa onde o menu muda com frequência e brilham os buns de café e cacau, jesuitas e muito mais.

**Morada: R. Filipe Folque, 28B, 1050-113, Lisboa.**

## Patife

O Patife, em São Bento, serve pizzas napolitanas de fermentação lenta num espaço pequeno e quase sempre cheio. Come-se muitas vezes ao balcão, sem grandes formalidades, com combinações menos óbvias, bons ingredientes e vinho a acompanhar.

**Morada: R. Poço dos Negros, 192, 1200-267, Lisboa.**



Patife (foto: Patife)

## Tascardoso

É há décadas uma tasca tradicional numa das ruas íngremes do Príncipe Real e, apesar de ter mudado de gerência recentemente, não deixou a sua matriz. O espaço continua castiço e a cozinha bem portuguesa: as estrelas continuam a ser a sopa da pedra e os pratos de tacho, como a cabidela e o arroz de pato à antiga, e os peixes grelhados.

**Morada: Rua de o século, 242, 1200-439, Lisboa.**

## Tasquinha da Costa

Com toda a sua memorabilia ligada à pesca e os pescadores e com peixe diariamente fresco, esta é uma casa tradicional para almoçar peixe grelhado ou caldeiradas. Aqui prova-se também a típica "areia da praia", uma espécie de doce da casa em que o doce de ovos substitui o leite condensado.

**Morada: R. Mte. Ernestino, 18, 2825-329, Costa de Caparica.**

## Trifana

Quando um prato se torna tão famoso que ganha vida própria num projecto à parte, é sinal de sucesso. Foi isso que aconteceu com a trifana, a sanduíche criada pelo chef Vasco Lello que tem lugar cativo na roulotte estacionada no Estádio da Tapadinha, em Lisboa. Além desta gulodice carnívora, prove também as chips de batata.

**Morada: Estádio da Tapadinha, 1300-604 Lisboa.**

## Virgula

O Vírgula, em Carcavelos, fica a poucos passos da praia e aposta numa cozinha leve sem cair nos clichés do brunch. Destaca-se pelas sampi (sandes em massa de pizza bem recheadas), pratos frescos e uma esplanada com vista para o mar.

**Morada: R. de Gaza, s/n, 2775-357, Carcavelos.**

## Wishbone

Já ouviu falar de frango frito karaage? No Wishbone, em Lisboa, tem oportunidade de descobrir em primeira mão. Esta casa especializa-se nesta maneira tradicional coreana de confeccionar frango, garantindo uma crocância extrema, uma carne suculenta e um tempero especial.

**Morada: R. da Boavista, 14, 1200-067, Lisboa.**

# PORTO

## A Certain Café

Bom café com vários dos clássicos do mundo da pastelaria e também alguns

vinhos e petiscos. O ambiente é jovem e cosmopolita e, de vez em quando, transforma-se no Uncertain Bar.

**Morada: R. do Morgado de Mateus, 107, 4000-334, Porto.**

## Aduela

Um clássico do Porto e da sua noite, sempre muito movimentado. A carta propõe algumas tostas e umas latas de conservas e há sempre uma boa e dinâmica na oferta de vinhos portugueses.

**Morada: R. das Oliveiras, 36, 4050-448 Porto.**

## Bicho

O Bicho, na Póvoa de Varzim, existe desde 2021 e é uma padaria de fermentação natural e um pequeno café. Na carta encontram-se opções para pequeno-almoço e um menu de almoço mensal rotativo. Em 2024 abriu um segundo espaço, no Porto, na zona de Cedofeita.

**Morada: R. de Camilo, 75, 4490-485, Póvoa de Varzim.**

## BUuh!

Aqui há café e bolos caseiros, fruta e tortas para fazer um brunch sem abacates, num ambiente bonito com música a sair dos discos em vinil. Os donos confeccionam, atendem e servem com simpatia, fazendo da hospitalidade um forte da casa.

**Morada: Pç. da República, 164, 4099-037, Porto.**

## Castro de São Paio

Espaço em cima da praia que lhe dá nome, é ideal para acompanhar o almoço ou o jantar com uma vista deslumbrante. O forte são os mariscos e peixes, mas há também petiscos leves para ajudar a passar a tarde.

**Morada: R. de São Paio, 580, Praia de S. Paio, 4485-319, Labruge.**

## Fiasco

O Fiasco, no Porto, é um "Record Bar". Tudo gira em volta da música, dos vinhos e dos cocktails, que constituem uma carta de boa oferta. O ambiente é intimista, ideal para disfrutar de uma bebida ou pensar em que disco levar para casa.

**Morada: Av. de Rodrigues de Freitas, 133, 4300-096, Porto.**

## HopTrip Craft Beer Bar

O chamariz é a cerveja artesanal, mas qualquer um sai conquistado pelos pratos da carta — bem extravagantes e apetitosos. Numa das principais avenidas de Matosinhos, comem-se agora bolinhas de queijo fritas, jalapeños fritos e recheados com cheddar ou hambúrgueres simplesmente provocadores.

**Morada: R. Heróis de França, 617, 4450-159, Matosinhos.**

# Kau Pastrami House: duas fatias de pão e um sonho

Soletes

2026

Uma casa com morada fixa é a mais recente etapa no crescimento fogoso do Kau Barbecue. Lá dentro, carne curada, fatiada e servida para delícia dos que aparecem à hora de almoço — e quando acabar, acabou.

Texto: João da Ponte  
Fotografia: Marisa Cardoso

Kau Pastrami House



A frase no título deste texto podia ser uma canção, mas é bem melhor porque suja, porque exige contacto físico, requer dedicação e é uma relação que quer ser correspondida. Antes que alguém me acuse de exagero, permitam-me que explique: escrevo-vos sobre sandes, sim, mas como sucede em muitas outras situações, as palavras mais simples na mesa podem esconder complexidade na cozinha. E no caso do Kau Barbecue, preparem-se para nunca mais usarem palavras como "sandochas". Guardem-nas para as vossas confeções apressadas em dia de praia, quando quiserem poupar tempo e fugir ao trânsito.

Aliás, permitam-me que volte a escrever a palavra "tempo", agora entre aspas para que ninguém me acuse de repetições involuntárias. Porque aqui é esse o ingrediente mais importante, além da carne de qualidade superior, essencial ao sucesso de um prato em que a inferior categoria jamais conseguirá ser disfarçada. Uma vez garantida tal exigência, eis que surge o tempero adequado a cada entrada no menu, a grelha estudada ao milímetro da mais científica das emoções, o defumador que apura o detalhe que nem julgávamos ser possível atingir.

O Kau Barbecue é a utopia alcançável do apaixonado pelo churrasco. É a real concretização das inúmeras tentativas do mestre falhado do braseiro, que compreende finalmente que é possível tratar a carne como coisa encantada, poli-la para a revelar como preciosidade. E é possível também fazê-lo com morada fixa, sem estarmos dependentes dos alertas que nos diziam onde poderíamos encontrar Rui Matias, como até há pouco era obrigatório, se quiséssemos viver esta epifania.

Aliás, Rui Matias, artista do fogo e do fumeiro auto-intitulado "pit master", como se fosse uma rockstar da proteína no ponto, está cada vez mais ocupado — ele e Vera Matias, o casal que decidiu abençoar-nos com esta criação. No dia em que entrei na mais recente casa lisboeta

desta turma, a chefia estava ausente, entregue aos detalhes de um espaço temporário num dos festivais do verão português. "Já o fizemos antes, queríamos muito que voltasse a acontecer e aí está", dizem-me do outro lado do balcão, depois de fazer um pedido por pastrami no espaço na Duque D'Ávila que lhe é inteiramente dedicado.

Curioso: "queria muito que acontecesse" foi precisamente o que pensei quando me passaram a sandes para a mão, envolta no papel que anuncia gulodice, acompanhada por

pickles que ocupam o outro lugar neste balancé com eixo no paladar. Levamo-la à boca com pena, porque sabemos que assim que o contacto físico surgir, a matéria começa a desfazer-se e o surgimento da satisfação é também o princípio do fim. Dramatismo? Talvez. Mas é merecido.

A carne de que aqui se trata é brisket, da zona do peito do bovino, que é curada durante mais de duas semanas, para depois passar pelo menos meio dia num tratamento de fumo que lhe dá a classe que depois

se prova. É o receituário apurado pela história de Nova Iorque, para ali levada por judeus do leste europeu, entretanto espalhado pelo mundo. Neste caso, a manufatura faz-se na zona da Malveira, o pão é dos arreadores, junto a Montachique, e o resto é fazer as contas.

Na Pastrami House do Kau Barbecue, a regra é simples: abre ao meio-dia, de quinta a sábado, e fecha quando não houver mais nada para vender. Há três tipos de dose, entre os 12 e os 36 euros. E é isso que precisa de saber. Se tudo fosse assim tão simples, juro-vos eu que seríamos todos mais felizes. Se têm dúvidas, experimentem aparecer tarde de mais para perceberem o que estão a perder e como os vossos dias seriam mais felizes se colocassem as prioridades em ordem.

Quando esta Pastrami House abriu, já Rui e Vera Matias tinham ido além dos muitos pop ups acumulados, com a infraestrutura instalada na Curva, espaço de alegria gastronómica num dos topos do Estádio da Tapadinha, também em Lisboa. Aqui há black angus, pulled pork, pork ribs e outras maravilhas cuja ciência este casal apreendeu em viagem pelos EUA, depois de terem vendido um primeiro negócio, de bolo do caco. E em todas as situações damos com gente lambuzada em contentamento, gulosos do churrasco que se debatem com a carne, o molho e o pão como quem domestica uma fera. Saem sempre vencedores, mesmo que alvejados pela luta. É um mimo vê-los orgulhosos.

Um novo templo do churrasco à americana abre portas a qualquer momento na Malveira, acrescentando novos destinos a esta romaria, com o negócio tão bem pensado como o tempero: primeiro, trabalhar a marca e gerar paixões tais que, uma vez feito o investimento nos espaços físicos, a procura está assegurada. Lenha nesse fogo.

Kau Pastrami House: Avenida Duque de Ávila 38H, 1050-083. De quinta a sábado, às 12h. Telefone: 910 356 330



# Pastéis de Santo António: um doce tesouro na Caparica

2026

Soletes

Das bolas de Berlim aos pastéis que lhe dão nome, esta casa octogenária garante verão o ano inteiro e comida de prazer sem hora marcada. *Texto: João da Ponte Fotografia: David Pires*

Há qualquer coisa de satisfatório num estabelecimento de restauração cujo funcionamento se assemelha a uma linha de montagem. E pode muito bem ser, por causa da procura. Vejamos: se os responsáveis pela casa chegaram à conclusão que seria melhor atender os clientes mediante um sistema de senhas, é porque estamos a falar de muitos clientes. O serviço tem de ser rápido e tem de evitar conflitos que as filas mal organizadas tendem a gerar.

Também há a questão dos tabuleiros: só não o leva quem pede para fora. Se o consumo é feito dentro de portas, cada cliente trata do transporte do que lhe é devido até à mesa correspondente. E os porta-tabuleiros à saída indicam, de forma educada mas pouco subtil, que a gerência espera que os mesmos clientes ali os arrumem quando for hora de despedida.

Sejamos sinceros: se isto for aplicado a um restaurante que serve almoços e jantares como habitualmente os entendemos — refeições feitas com garfo e faca, essencialmente — o mais provável é que a área ganhe contornos de cantina e, nesse caso, o sucesso não vai acontecer. Ninguém quer pagar para se sentir no pavilhão polivalente da escola secundária. Mas se isto for assim num espaço em que não há hora marcada para comer coisa alguma e em que o mais próximo de “comida de prato” que há são salgadinhos do campeonato que lida com rissóis e croquetes, então nesse caso tudo é permitido.

Falamos de uma casa antiga chamada Pastéis de Santo António. Antiga porque foi fundada na década de 40 do século passado, mas seria difícil ser mais atual. E porque é que aqui o tal sistema familiar de uma linha de montagem funciona? Porque esta casa é, na essência, uma padaria-pastelaria-geladaria, com morada na zona de Santo António que lhe dá nome, bem no coração da Costa de Caparica. É um sítio onde parece ser verão o ano inteiro e é daí que lhe vem a fama — daí e de uns quantos produtos que conquistaram, merecidamente, estatuto de referência.

Fica na avenida que vai da rotunda central da Costa de Caparica, à chegada da via rápida, até às praias de São João e conseqüente curva para a Trafaria. É paragem habitual para quem se abastece de felicidade a caminho da praia. É visita costumeira no passeio domingueiro daqueles que procuram o sol de inverno durante a vigência do mesmo. E é pouso obrigatório para irrefletidos que estão dispostos a atravessar o Tejo (o autor destas linhas pode ou não ser um deles) em busca de iguarias impossíveis de igualar noutra destino.

Importa clarificar o que está em causa. Há vários protagonistas. O pão é um bom princípio, sobretudo aquelas bolas para os gulosos que apreciam farinha branca que cresceu densa e justa, num forno acarinhado por calor consistente (passem-lhe manteiga e depois atravessam a dizer que não viram a luz). O mesmo pão dá vida ao dito com chouriço que é uma refeição inteira, com a gordura do enchido a tomar conta do panificado, como desejávamos que acontecesse mesmo antes de fazer o pedido.

O café é proveniente de torrefação própria, bem equilibrado entre o amargo e o ácido, de corpo cheio e cor de agradável memória. E ainda

que este trabalho sobre a cafeína mereça destaque e atenção, talvez uma das maiores atrações desta casa seja a bola de Berlim. Vou escusar-me a escolher entre o creme ou a sua ausência, até porque ambas as soluções têm valências, dependendo da vontade, do dia, da hora e de tantas outras incógnitas. Esta bola não é uma fatura. Este creme não é de pasteleiro. As miniaturas não são para enganar. Falamos de uma almofadinha de prazer que é sempre repetida na perfeição e que, da primeira para a frente, pode mudar a relação que temos com este doce.

Mas os croissants também merecem (muito) respeito. As improváveis línguas de veado, quando acabadas de fazer, exaltam toda a crocância que, ao longo da História, as tornou viciantes. E, claro, os ditos pastéis de Santo António, derivação do pastel de nata, mediante receita própria que ganhou vida, fama e deu nome ao portão que está aberto todos os dias e que, primeiro que tudo, convida ao lugar sentado na esplanada.

O espaço é longo e largo, vemos famílias atarefadas, crianças alegres e de boca satisfeitamente cheia. Vemos estrangeiros com dúvidas sobre o que comer e como proceder relativamente ao aporuguesamento das práticas doceiras. Há quem leia e quem reflita. Há quem entre pela primeira vez e quem ali faça o chá das cinco diário. Pastéis de Santo António é nome de estabelecimento familiar e individual, tem espaço para ambas as verdades, com um serviço que é sobretudo rotativo e sazonal, pouco dado às relações que as pastelarias antigas providenciaram noutros tempos, mas ainda assim com eficácia garantida. E as senhas e os tabuleiros não atrapalham, antes pelo contrário.

Pastéis de Santo António: Avenida Afonso de Albuquerque 227, 285-458 Costa de Caparica. Telefone: 212 900 065. Todos os dias, das 07h às 20h.



Pastéis de Santo António

## Humble Anchor Coffee Roasters

Humble Anchor Coffee Roasters é uma torrefação e café. A casa adquire cafés verdes de alta qualidade de forma sustentável e ética e torra cada lote para realçar os seus sabores distintos. Aqui podemos passar um excelente momento, provar vários tipos de café e de extrações, num bom ambiente e com bom serviço.

**Morada: R. do Lidador, 225, 4480-791, Vila do Conde.**

## La Copa

É uma premiada geladaria artesanal que faz excelentes gelados de fruta (com leite fresco Vigor) e sorvetes. Conta também com uma panóplia de copos e composições tanto clássicas como criativas e um pequeno terraço nas traseiras.

**Morada: Av. de Rodrigues de Freitas, 366, 4000-423, Porto.**

## Musa das Virtudes

É a cerveja lisboeta Musa à conquista da cidade invicta. Aqui bebem-se as cervejas da marca, à pressão ou garrafa, e comem-se sandes e outros petiscos gulosos. Além da programação de música, há a excelente esplanada com vista para o rio Douro e para o pôr do sol.

**Morada: Passeio das Virtudes, 28, 4050-629, Porto.**

## Padaria Royale

Mesmo na Boavista, a Padaria Royale é uma padaria moderna que respeita os produtos e a tradição do pão português. O espaço é muito agradável e parte da panificação é envidraçada, para podermos ver trabalhar a equipa. Além dos pães e pastelaria, têm ainda brunch e refeições.

**Morada: R. de Guerra Junqueiro, 634, 4150-387, Porto.**

## Talhasca Villa Parda

Tasca com pratos tradicionais no centro do Porto, com bom preço e boa qualidade. Aqui destacam-se os petiscos, como as sandes de presunto e ovo, os ovos rotos ou os pimentinhos assados. No entanto, há também pratos do dia que vão rodando com dia fixo — conte com papas de sarrabulho ao sábado.

**Morada: R. do Bonjardim, 1096, 4000-122, Porto.**

## The Royal Cocktail Club

O Royal Cocktail Club é um bar de autor no centro do Porto, conhecido pelos seus cocktails criativos e com identidade, num ambiente intimista. Excelente experiência voltada para o cliente com uma ótima hospitalidade.

**Morada: R. da Fábrica, 105, 4050-247, Porto.**

## SETÚBAL

### Banca das Ostras

Numa das bancas da zona do peixe, ao fundo do Mercado do Livramento, está a Banca das Ostras. Susana abre as ditas — é a dona desta espécie de bar — à nossa frente e podemos beber um shot de vinho para as acompanhar.

**Morada: Mercado do Livramento, Av. Luísa Todi, 163, Banca 43, 2900-462, Setúbal.**

### Casa Cego

Em Azeitão, esta é uma casa centenária e o sítio ideal para encontrar não só as famosas tortas de Azeitão sempre frescas, mas também outros doces ricos de gemas, amêndoas ou queijo — queijadas, beijinhos, mémés (folhado com queijo fresco e doce de ovos), entre outras especialidades regionais.

**Morada: R. José Augusto Coelho, 150, 2925-114, São Lourenço.**

### Geladaria Valenciana

Um clássico setubalense por causa dos seus gelados fabricados artesanalmente desde 1938. Ainda tem a mobília original e serve ícones incontornáveis como banana split, pêche melba ou cassata.

**Morada: Lg. da Misericórdia, 4, 2900-502, Setúbal.**

### O Passarinho

A cozinheira dona Cila é a alma desta casa modesta, que oferece cozinha alentejana verdadeira a poucos quilómetros da costa. O ensopado de borrego, quando há, é imperdível. A carne de porco com migas e o choco frito com arroz de coentros são boas alternativas, sempre disponíveis na carta.

**Morada: R. João de Sousa Farelo, 21, 7555-116, Santiago do Cacém.**

### Retiro do Pescador

Na pequena aldeia da Carrasqueira, conhecida pelo Cais Palafítico, há vários restaurantes. Este é o melhor: bom nos arrozos, tanto de marisco como de lingueirão, e bom nos petiscos, como o choco frito ou as amêijoas. No verão, convém reservar, já que a casa torna-se muito concorrida no pós-praia.

**Morada: Av. dos Pescadores, Carrasqueira, 7580-613, Comporta.**

## Rodinhas

Conhecido entre locais pelos caracóis, esta pequena tasca é uma verdadeira petiscaria também graças aos mariscos e mariscadas, à batata frita caseira e aos salgadinhos.

**Morada: R. Marques de Pombal, 25, 2970-712, Sesimbra.**

### Tasca do Isaías

Para a grelha do Isaías, só vai peixe fresquíssimo, de alta qualidade, e é sempre servido no ponto porque o domínio das brasas e da matéria-prima é de alto nível. Problema: não fazem reservas, por isso no verão a espera pode ser longa. Mas vale sempre a pena.

**Morada: R. Cel. Barreto, 2, 2970-741, Sesimbra.**

## VIANA DO CASTELO

### A Taberna

Tem sempre uma grande variedade de petiscos prontos a servir, tanto de mar como de terra. A acompanhar, cerveja fresca bem tirada e um ambiente vivaço composto por locais e visitantes. Destaque para a tortilha, que é de fazer inveja a muitas congéneres espanholas.

**Morada: Av. Dr. Ramos Pereira, 349, 4910-547, Vila Praia de Âncora.**

### Tasca do Necas

Noé Silva, mais conhecido como Necas, começou a trabalhar na mercearia da família quando tinha 17 anos, transformando-a, em 1986, numa tasca de referência de Viana do Castelo. É famosa sobretudo pelas moelas e pelos petiscos tradicionais, como "o entaladinho", uma sandes de presunto com ovo estrelado. Tudo servido num ambiente típico minhoto com um fresquinho trifásico (combinação de cerveja, vinho e 7Up) a acompanhar.

**Morada: Santa Marta, 4925-104 Viana do Castelo, Portugal.**

## VILA REAL

### A Cabana

Um lugar místico na Serra do Alvão. Mais do que uma petisqueira, A Cabana é outra dimensão: a comida é servida sem presunções, o vinho verde caseiro em copos baixos, a cebola em curtume, os enchidos tradicionais são um verdadeiro reviver da história e da simplicidade das aldeias.

**Morada: Lamas de Olo, 5000-083, Vila Real**

## UISEU

### Cervejaria Imperial

Na Nacional 2, o Cervejaria Imperial é um restaurante de estrada, com comida simples e tradicional — comem-se boas feijoadas, peixe grelhado ou bacalhau com broa. Tudo bem confeccionado e uma ótima paragem para quem está de viagem.

**Morada: Av. Catraia 26, São Joaquinho, 3440-111, Santa Comba Dão.**

### O Cantinho do Fernando

Em São João de Larousa, encontra-se o cantinho do Fernando. Com uma cozinha tradicional e simples, este restaurante é sobretudo conhecido pelas suas iscas de fígado.

**Morada: R. Soito, 1, 3500-885, São João de Lourosa.**

### Padaria Contemporânea

O nome denuncia as intenções: é um espaço contemporâneo, onde se encontram os mais diversos tipos de pães de fermentação natural. Além da padaria, os croissants ao estilo brioche ganharam fama — compreensivelmente.

**Morada: R. Q.ta D'el Rei, 265, Loja 4, piso -1, 3500-630, Viseu.**

### Ribeiro

Na coração da aldeia do Teixo, Tondela, encontra uma casa-restaurante com jardim e esplanada, comida simples, mas bem confeccionada. Excelente para petiscar pratos tradicionais.

**Morada: R. Almas, 6, 3745-086, Teixo.**

### Sepa do Dão

Na zona vinícola de Silgueiros, conhecido pelos seus grelhados e sobretudo pelo Cabrito, a Sepa do Dão é uma casa sem pretenções. Excelente paragem numa viagem pelo interior.

**Morada: R. da Feira, 147, 3500-535, Silgueiros.**

### Véneto Gelato

No centro histórico da cidade de Viseu encontra-se a gelataria Véneto, na famosa Praça D. Duarte. É o lugar ideal para quem está a conhecer a cidade: basta parar a disfrutar um gelado de fabrico próprio, de um waffle, crepe ou tripa, neste lugar histórico.

**Morada: Pç de D. Duarte, 12, 3500-069, Viseu.**



Musa das Virtudes (Foto: Musa)

# Na Kubidoce manda o pasteleiro bom rebelde

Nesta pastelaria no Algarve, Filipe Martins trabalha a tradição com criatividade, técnica e matérias-primas naturais. Na Páscoa, o foliar de Olhão assume o protagonismo.

Texto: *Viviana Martins*  
Fotografia: *Afonso Sousa*

A Kubidoce nasceu no centro de Olhão pelas mãos de um filho da terra que, aos 14 anos, trocou a escola pelas madrugadas na padaria. Entre massas e fornadas, Filipe Martins foi desenvolvendo o gosto pelo ofício e uma curiosidade constante: "A cada dia gostava mais do que fazia. Tinha muita fome de aprender e, felizmente, essa inquietação nunca me abandonou".

Com 30 anos já tinha construído um negócio sólido, com várias lojas abertas na cidade, mas sentia que o modelo criado estava a esgotar-se. Vendeu todas as pastelarias e não estava nos planos voltar a abrir mais nada. Mas esta oportunidade. É importante para a cidade e para a nossa família também", resume Clara Sala.

Agora, é do La Fabbrica que chegam os gelados da Veneziana, produzidos com as receitas que o avô de Angelo trouxe para Lisboa nos anos 30. O destaque é o gelado de marrasquino, licor de ginja da Europa Central, muito popular nos anos 1920. Além do clássico spaghetti gelado, há sandes de gelado e as taças Veneziana e a Pelmo, ambas com um chantilly que sabe a nata pura sem açúcar, acabado de sair de uma máquina que parece poder produzi-lo assim, espesso e leve, infinitamente — um sonho.

Depois de uma temporada para formação em Barcelona, as solicitações continuavam a aparecer. Sem grandes planos, ocupou uma pequena loja junto à N125 e começou a fazer pedidos por encomenda. Agora, com uma nova abordagem e rodeado de família e amigos, torna-se inevitável: inicia-se uma nova era da Kubidoce, que lhe valeu um Solete Guia Repsol — mais pessoal, consciente e inovadora.

## Kubidoce: uma pastelaria sem atalhos.



Kubidoce



A começar pela matéria-prima: Filipe só utiliza manteiga, azeite e manteiga de cacau como gordura, o que começa a ser raro nas pastelarias de fabrico próprio, onde reinam as gorduras hidrogenadas, ou seja, alteradas para serem mais estáveis e duradouras. Ao açúcar amarelo ou mascavado (nada de açúcar refinado), são acrescentados apenas produtos naturais como o mel, especiarias e ervas aromáticas. Já as massas são feitas devagar, passando todas por um processo de fermentação natural.

"O paladar das pessoas está formatado para sabores modificados", explica Filipe Martins: "Ao ganhar consciência do impacto das gorduras hidrogenadas e dos açúcares refinados, tive de procurar soluções naturais que não comprometessem a textura e a longevidade dos produtos". Apesar da técnica aprimorada e de uma nova filosofia, as bases do seu trabalho continuam a vir de um lugar de simplicidade. Foi com a tia materna, entre rissóis de camarão e empadinhas de batata-doce, que descobriu a sua vocação e aprendeu as receitas tradicionais que servem de inspiração às suas criações, "Tento pegar na nossa cultura gastronómica e nos nossos sabores simples e dou-lhes uma abordagem mais moderna".

Neste processo os ingredientes locais como a alfarroba, o figo, a amêndoa e a laranja, são privilegiados "São sabores que as pessoas conhecem, mas que não estão habituadas a encontrar na pastelaria". Um bom exemplo é o "Floripes", um bolo criado pelo Filipe, que reúne cinco elementos do Algarve — alfarroba, figo, laranja, amêndoa e azeite — inspirado numa das lendas da cidade. Já o seu panettone artesanal de alfarroba e figo, conquistou o segundo lugar no Campeonato do Mundo de Panettone, em Milão.

Ao título de pasteleiro e padeiro, Filipe, acrescenta o de chocolateiro. Nas traseiras da pastelaria, encontramos o seu laboratório de chocolate — um espaço onde passa horas a aperfeiçoar técnicas e combinações. O ambiente faz lembrar um atelier: há salpicos de chocolate, "tintas" de sabores como poejo, alecrim, tomilho, limão ou piri-piri, e moldes de to-

das as formas: "Gosto de estar aqui, sossegado, a criar. É um trabalho quase laboratorial, apesar de muito intuitivo".

## O foliar de Olhão no seu melhor.

Este desejo por um lugar de escape, vem da azáfama vivida na padaria. É que, apesar dos turistas curiosos, esta continua a ser uma pastelaria do bairro, com um entra e sai constante de clientes habituais que, no seu ritual, bebem o cafézinho acompanhado por um bolo, trocam dois dedos de conversa com quem estiver ao balcão e, no final, ainda levam o pão do dia para casa.

Entretanto, na cozinha, enquanto as fermentações decorrem ao seu ritmo, as fornadas seguem outro tipo de velocidade. Nas bancadas fazem-se preparações ao som de música alta e trocam-se piadas. Em época de festas, a intensidade duplica e se no Natal Filipe brinca aos panettones e ao bolo-rei, na Páscoa o foliar de Olhão tem toda a sua atenção.

Pouco se sabe sobre a origem deste doce, mas "há quem diga que é uma derivação de um bolo angolano trazido para cá e adoptado pelas gentes. Tornou-se numa das nossas maiores tradições e faz parte da nossa identidade. Tinha de fazê-lo, mas à minha maneira", explica Filipe. Tradicionalmente preparado em camadas, o foliar surge aqui reinterpretado: enrolado em forma de caracol, inspirado na pâte feuilletée — uma técnica francesa da massa folhada. A massa é trabalhada de véspera, respeitando um processo de fermentação lento e natural, que lhe confere textura e profundidade. No sabor, mantém-se a matriz clássica de manteiga e açúcar, ainda que afinada com canela, erva-doce e laranja, e surgiram recheios a enriquecer as camadas interiores, como pistachio, chocolate e amêndoa ou batata doce e amêndoa. Filipe Martins criou também um "foliar da Serra", sem lactose, feito com a massa do pão, e uma variação do foliar de



Olhão em que usa massa brioche, azeite e mel. Como se tudo isto fosse pouco, do produto base nasceu ainda um creme para barrar e um bombom com o mesmo sabor.

É neste equilíbrio entre tradição e reinvenção — tão evidente no seu foliar — que se define o caminho da Kubidoce. Este pasteleiro "bom rebelde" já provou que é possível honrar as suas raízes, desafiando os seus limites e criando uma linguagem própria, onde o respeito pelos ingredientes naturais e pelos processos artesanais se cruza com uma criatividade inquieta. A Kubidoce encontrou o seu equilíbrio e é assim que se pretende manter.

Kubidoce. N125 118, 8700-137 Olhão. De terça a sexta, das 7h30 às 19h; sábado das 7h às 13h30

Os melhores gelados de Lisboa

# É fruta, chocolate e o que mais houver: 10 Soletes para comer gelado na região de Lisboa

2025

Soletes



São Soletes premiados em 2025 e respeitam a tradição que criou esta delícia fria. Ao mesmo tempo, não têm medo de arriscar para descobrir novos sabores. A época está aberta, vamos a eles. Texto: João da Ponte · Fotografia: Vários

Alguém não gosta de gelado? Será que foi à volta desta encantadora criação que gerou a ideia de unanimidade? Ao longe, dizemos que não. Quando a provamos, eliminamos qualquer resto de dúvida.

Prestando o devido serviço e recuperando os Soletes Guia Repsol premiados em 2025, seguem-se 12 geladarias imperdíveis em Lisboa.

## A Veneziana

É difícil ter uma história mais completa do que a Veneziana, a primeira geladaria em Lisboa. Começou tudo nos anos 1930, com bicicletas que giravam pela cidade com arcas em forma de gôndola. No ano passado, a loja icónica dos Restauradores reabriu, com o apelido de sempre e as receitas com décadas — incluem um spaghetti especial e as cassatas derivadas do clássico bolo siciliano com o mesmo nome. Mesmo quem não aprecia gelado (característica inexplicável, mas avancemos), vai apreciar a visita como experiência existencial.

Praça dos Restauradores 8.

## Brera

Bons gelados; um laboratório para descobrir novos e desafiantes sabores, como quem brinca no paraíso (aqui há gelados de papos de anjo, natas do céu ou pudim Abade de Priscos); copo, cone, crepe e caixa para levar: é disto que se faz a Brera, que roubou o nome a um bairro milanês antes de se instalar em plena baixa lisboeta pela mão do grupo Plateform.

Rua Áurea 258

## Casa do Gelado - 1981

Como é hábito, o número que vemos no nome deste estabelecimento diz respeito ao ano de fundação. Nesta

casa (aqui a palavra é mais certa do que nunca), o gelado é tratado com carinho e gulodice. Atendem: o crepe é uma das especialidades, bem tratado por dentro, bem cuidado por cima. E é também um ótimo argumento para apresentar a todos aqueles que dizem que gelado não é refeição.

Avenida de Roma 28H.

## Conchanata

Era uma vez um pai e um filho italianos, de apelido Tarlattini. Quintilho e Alfo instalaram-se num pequeno estabelecimento e, tantos anos depois, a Conchanata continua a ser palco de romaria. É Michele, o neto de Quintilho, quem hoje toma conta do negócio. Em copo, cone ou na famosa taça de vidro que dá nome a esta casa que é já quase coisa de lenda — mas verdadeira, o que torna tudo melhor. Fiéis do bairro de Alvalade, adeptos de toda a cidade e curiosos tratam a Conchanata como um monumento.

Avenida da Igreja 28A.

## FIB

Vai da bolacha maria ao amendoim — e vai bem. De tal maneira que assume, sem pudor, que é o “verdadeiro gelado italiano”. O título resulta de uma auto-distinção, mas ainda assim não evita a pergunta: será mesmo? E é também por isso que lá vamos. Não se dizem estas coisas de ânimo leve, é essencial provar para comprovar.

Avenida Padre Manuel da Nóbrega 13E.

## La Fabbrica

É gelado segundo as melhores das regras e com aprumo nas especialidades: o spaghetti, o tartufo — amêndoa por fora, gelado por dentro, calda de morango por cima

— e, claro, a cassata — meia bola elaborada com carinho e às camadas de baunilha, chocolate, morango e, chegando ao centro, nata batida com fruta. Em baixo, servindo de suporte para a nossa felicidade, uma base, mais nata batida (nunca é um exagero) e amêndoa torrada moída. É um desafio concentrado dentro do desafio maior: encontrar a melhor cassata de Lisboa.

Rua Dona Filipa de Vilhena 14 A B

## Lumi

Para todos os que pensavam que isto dos gelados em Lisboa era coisa para ficar concentrada nos locais de estabelecimentos com mais tradição ou nas áreas mais turísticas e veraneantes, eis que surge Benfica, bairro orgulhoso. Na Lumi há gelados de leite e há sorvetes, há waffles, crepes e batidos. Tudo sempre no respeito daquilo que as bancas das frutas do mercado da zona têm para oferecer. Os fundadores Luís e José Miguel levam ainda a medalhinha de melhores amigos dos animais porque têm sempre um gelado para cães pronto a sujar bigodes.

Estrada de Benfica 733C.

## Matoli

Era uma vez um tempo em que, para comer um gelado, se passava simplesmente pelo café mais próximo — “aquele que estiver aberto” — se olhava para o cartaz da distribuidora da especialidade e escolhia o pré-feito favorito, com o sem pauzinho, com mais leite ou mais gelo, com cone ou até com colher. Quem é que se lembra disto hoje, quando pode entrar na Matoli e pedir um gelado de brigadeiro, de churros ou de goiabada com queijo? Sabores frutados e doces, com uma

oferta complementada por um bolo de chocolate (e não só) que tem dado que falar.

Rua de Entrecampos 56C.

## Mú Gelato & Caffé

A fila pode parecer longa, mas não se apoente que o serviço costuma ser ágil. Da mesma forma, não tema por ser pequena a loja. É que do outro lado da estrada tem todo um jardim onde pode degustar o produto que acabou de adquirir. E de que se trata? Pois bem, é gelado, do bom, do saboroso, do frutado, do cremoso, que vem no copo ou no cone, com ou sem bolacha, que pode vir no waffle. E o gelado pode até ficar na vitrine porque, afinal, preferiu o brownie casa, ou um frappé; ou um smoothies. Ou então, deixe-se ficar pelo café, que apresenta várias hipóteses, como manda a tradição italiana, que também manda aqui — ou nas outras lojas da marca, na Graça e Príncipe Real.

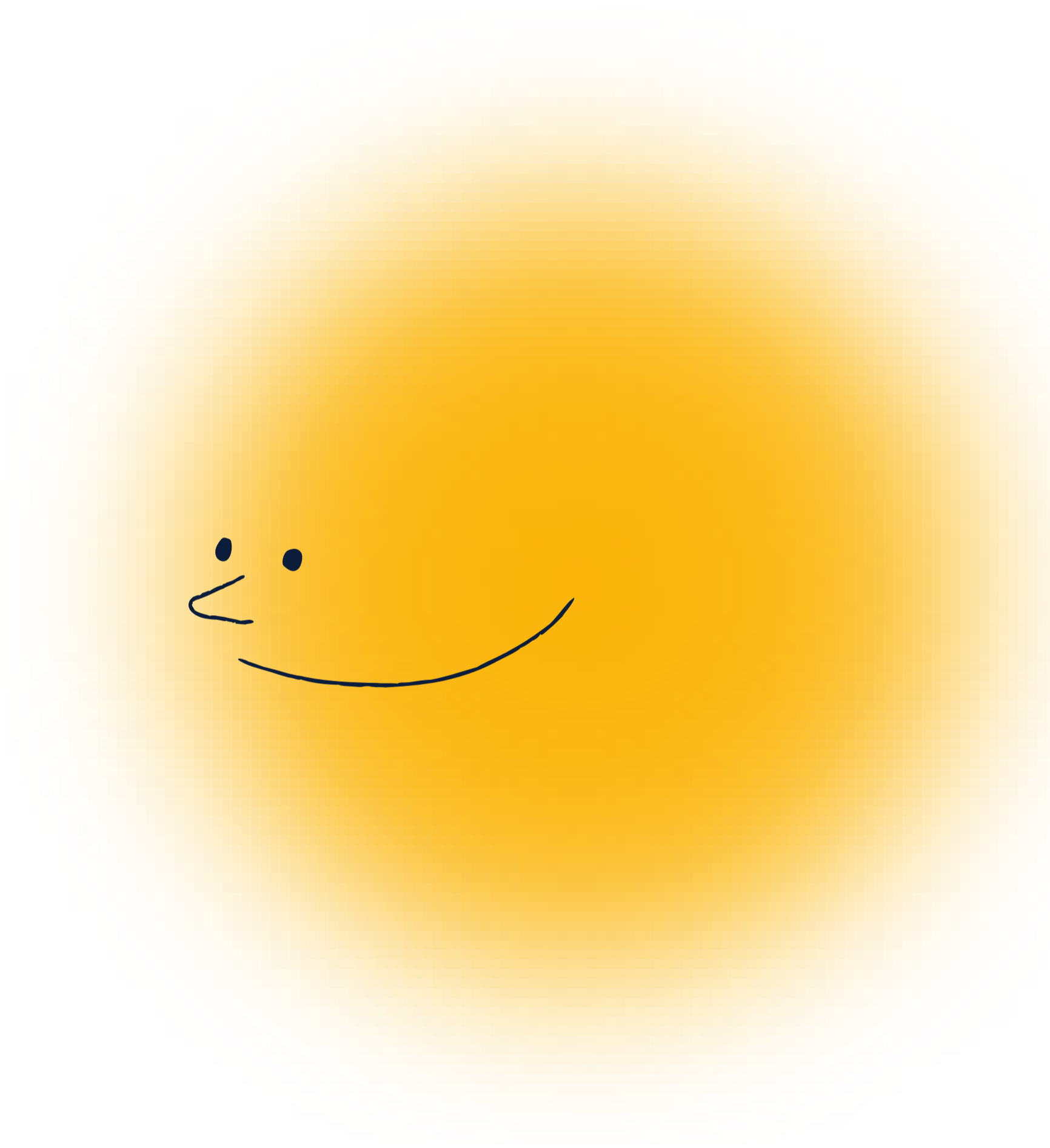
Campo dos Mártires da Pátria 50.

## Nannarella

É inevitável: vemos uma fila e queremos saber o que se passa. Ora bem, a Nannarella passa-se gelado e fica a fila justificada da primeira à última colher. Não aquela que não se usa para servir este clássico. Nem colher, nem concha. Faz-se como em Roma, é com espátula e assim é que tem de ser, com natas batidas por cima, como quem finaliza uma obra de arte.

A Nannarella não precisa que sejamos nós aqui a elogiar-lhe o produto final, o sucesso comercial explica tudo e não deixa margem para dúvidas. Mas se for preciso, aqui estamos, avançamos sem medos: este é um gelado feito com carinho e merece outro tanto.

Rua Nova da Piedade 64A.



# LISTA SOLETES GUIA REPSOL 2026

The Repsol logo, consisting of the words "guia" and "repsol" stacked vertically inside an oval shape, is positioned to the right of the word "LISTA".

Aos premiados da edição de 2025, juntam-se agora os 100 Soletes de Verão 2026. Estes são os 381 Soletes que nos levam a viajar por todo o país.

## AÇORES

### *Ilha de São Miguel*

**Bolos Lêvedos** - Glória Moniz  
Furnas  
**Jardim Natural Food & Coffee**  
Ponta Delgada  
**La Gelateria**  
Ponta Delgada  
**Queijadas do Morgado**  
Vila Franca do Campo

### *Ilha do Faial*

**Peter Café Sport**  
Horta  
**Vista da Baía**  
Horta

### *Ilha do Pico*

**Cella Bar**  
Madalena

### *Ilha Terceira*

**Galinha do Diniz**  
Angra do Heroísmo  
**Quinta dos Açores** - Loja do Gelado  
Angra do Heroísmo  
**Pastelaria o Forno**  
Angra do Heroísmo

## AVEIRO

**Binho Wine Bar**  
Ílhavo  
**Café Luz do Sol**  
Gafanha da Nazaré  
**Confeitaria Peixinho**  
Aveiro  
**Crescente Padaria Artesanal**  
Santa Maria da Feira  
**Márito Snack-Bar**  
Aveiro  
**Pastelaria Ramos**  
Aveiro  
**Rossio (O Augusto)**  
Aveiro

## BEJA

**Aperitivo**  
Beja  
**A Taberna do Cesário**  
Porto Peles  
**Café Conchinha**  
Odemira  
**Gelados Nicolau**  
Mértola  
**Gelataria Sabor & Arte**  
Beja  
**Luiz da Rocha**  
Beja  
**Mabi**  
Vila Nova de Milfontes  
**O Amândio**  
Vila Nova de Milfontes  
**Padaria da Ema**  
Vidigueira  
**Padaria d'Avó Joana**  
Vidigueira  
**Porta 15**  
Beja  
**PREC - Processo regenerativo em Curso**  
Mértola  
**Taberna do Enteiriço**  
Vila de Frades  
**Taberna João das Cabeças**  
Castro Verde  
**Tói Faróis**  
Porto Peles

## BRAGA

**Adega do Ermitão**  
Guimarães  
**Cantina CAAA**  
Guimarães  
**Confeitaria Clarinha (Divina Gula)**  
Guimarães  
**Má Vontade**  
Guimarães  
**Marupiu**  
Vila Nova de Famalicão  
**O Victor**  
Póvoa de Lanhoso  
**Padaria Norre**  
Braga

## BRAGANÇA

**Café Lameirinho**  
Torre de Moncorvo  
**Taberna do Carró**  
Torre de Moncorvo  
**Taberna do Totó**  
Vinhais

## CASTELO BRANCO

**Padaria Montalvão**  
Castelo Branco  
**Porta 32 Petisqueira**  
Covilhã  
**Taberna a Laranjinha**  
Covilhã  
**Taberna Manjar do Ramos**  
Castelo Branco  
**Tábuas.Come**  
Castelo Branco

## COIMBRA

**Bar 21**  
Penacova  
**Taberna Casa Costa**  
Coimbra  
**Café Santa Cruz**  
Coimbra  
**Così**  
Coimbra  
**Emanha**  
Figueira da Foz

## ÉVORA

**Botequim da Mouraria**  
Évora  
**Casa das Bifanas**  
Évora  
**Charme**  
Reguengos de Monsaraz  
**Com Calma**  
Portel  
**Enoteca Cartuxa**  
Évora  
**Fita Preta**  
Évora  
**Framboesa Tasty Food & Brunch**  
Évora  
**O São Cristovão**  
São Cristovão  
**Pão de Rala**  
Évora  
**Quiosque da Maria**  
Santana  
**Quiosque Jardmn Diana**  
Évora  
**Wine Bar - Esporão**  
Reguengos de Monsaraz

## FARO

**A Casa da Isabel**  
Portimão  
**A Bica**  
Sagres  
**A Tasquinha dos Borrachos**  
Aljezur  
**Adega Amável**  
Faro  
**Adega Vila Lisa**  
Mexilhoeira Grande  
**A Fábrica de Bolinhas do Carlos**  
Moncarapacho  
**Alice Gelateria**  
Sagres  
**Bar da Praia**  
Aljezur  
**Bakie**  
Faro  
**Café Brasil Marisqueira**  
Portimão  
**Café Calcinha**  
Loulé  
**Café do Zé**  
Faro  
**Café Ervilha**  
São Brás de Alportel  
**Café Zambujo**  
Sagres  
**Cais Aqui**  
Faro  
**Canicho**  
Alvor  
**Casa da Igreja**  
Cacela Velha  
**Casa de Pasto Pôr do Sol**  
Faro  
**Cozinha da Tia Fatinha**  
Tunes  
**Crema di Gelato**  
Lagos  
**Epicur Wine Boutique & Food**  
Faro  
**Fábrica do Meu Avô**  
Tavira

**Flor da Ameixa**  
Estoi  
**Gardy**  
Faro  
**Gelataria Vicentina**  
Aljezur  
**Gelato-Ria**  
Olhão  
**Gula FoodLab**  
Faro  
**Inverso - Cocktail Bar & Portuguese Food**  
Faro  
**Kubidoce**  
Olhão  
**LAB terrace**  
Faro  
**L'Atelier Gourmet**  
Loulé  
**Madalena**  
Faro  
**Maramais**  
Ilha do Farol  
**Muxagata**  
Tavira  
**O Arco Il Gelato**  
Altura  
**O Bocage**  
Loulé  
**O Palhacinho**  
Faro  
**O Postigo**  
Loulé  
**O Primo dos Caracóis**  
Moncarapacho  
**O Retiro**  
Boliquireme  
**O Terceiro Lugar**  
Faro  
**Ozzo**  
Faro  
**Pão do Rogil**  
Rogil  
**Pastelaria Beira Mar**  
Quarteira  
**Pastelaria Central**  
Patacão  
**Pizza Pazza**  
Vila do Bispo  
**Poké Market**  
Olhão  
**Ponto Smokehouse**  
Faro  
**Pozzetti**  
Albufeira  
**Ribeira do Poço**  
Vila do Bispo  
**São Gelados**  
Olhão  
**Santa Maria Petiscaria**  
Faro  
**Sorbetto**  
Portimão  
**Tasca do Petrol**  
Marmelete  
**Tesouros da Serra**  
São Brás de Alportel  
**Travia Wine and Food**  
Lagos  
**Ú Venâncio**  
Portimão

## GUARDA

**A Petisqueira**  
Barracão  
**A Tasquinha**  
Guarda  
**Museu do Pão**  
Seia  
**Ti Branquinho Judite**  
Gouveia

## MADEIRA

### *Ilha da Madeira*

**A Pinheira**  
Funchal  
**Adega Moniz**  
Santa Cruz  
**Ameu.gosto**  
São Martinho  
**Bar Cidade Nova**  
Câmara de Lobos  
**Barreirinha Bar Café**  
Funchal  
**Casa de Pasto das Eiras**  
Canico  
**Chave D'Ouro**  
Funchal  
**Choux**  
Funchal  
**Esplanada Jardim Municipal**  
Funchal  
**Friic — Gelados de Fruta da Madeira**  
Funchal  
**Gela-tó**  
Funchal  
**Novidade**  
Funchal  
**Paladares**  
Camacha  
**Penha d'Águia**  
Funchal  
**Pukiki Bar**  
Estreito da Calheta

**Rise & Dine**  
Funchal  
**Snack-bar Recanto do Caminheiro**  
Machico  
**Taberna do Petisco**  
Santa Cruz  
**Tasquinha do Pescador**  
Canical

### *Ilha de Porto Santo*

**Fava Rica**  
Campo de Baixo  
**O Banheiro**  
Campo de Cima  
**O Golfinho**  
Vila Baleira  
**Roulote Mendonça's**  
Campo de Baixo

## LEIRIA

**Alcôa**  
Alcobaça  
**Boca Beach Club**  
Óbidos  
**Café Central**  
Caldas da Rainha  
**Casa Antero**  
Caldas da Rainha  
**Pastelaria Baía**  
Caldas da Rainha  
**Xakra Beach bar**  
Peniche

## LISBOA

**A Galé dos Manos**  
Lisboa  
**A Veneziana**  
Lisboa  
**A Viagem das Horas**  
Lisboa  
**Anemia**  
Lisboa  
**Annina Gelato**  
Lisboa  
**As Bifanas do Afonso**  
Lisboa  
**Associação Caboverdeana**  
Lisboa  
**Atelier Chefe Miguel Oliveira**  
Paço de Arcos  
**Avó Maria**  
Parede  
**Bar do Fundo**  
Colares  
**Bar Motel**  
Ericeira  
**Beira Rio**  
Várzea de Sintra  
**Bibs**  
Lisboa  
**Black Sheep**  
Lisboa  
**Boavista Social Club**  
Lisboa  
**Bogotá**  
Amadora  
**Botão Beer Bacon BBQ**  
Carvoeira  
**Brera Gelateria**  
Lisboa  
**Brick Café**  
Lisboa  
**Calma**  
Lisboa  
**Cantinho das Lulas**  
São Domingos de Rana  
**Casa da Fernanda**  
Ericeira  
**Casa do Gelado - 1981**  
Lisboa  
**Casa Gama**  
Ericeira  
**Casa Periquita**  
Sintra  
**Catfish**  
Lisboa  
**Cerveteca**  
Lisboa  
**Churrasqueira do Marquês**  
Lisboa  
**Cinco Lounge**  
Lisboa  
**Clube Naval da Ericeira**  
Ericeira  
**Conchanata**  
Lisboa  
**Confeitaria Nacional**  
Lisboa  
**Cresmina Beach Bar**  
Cascais  
**Dallas Burguer Joint**  
Lisboa  
**Déjà Vu Park**  
Lisboa  
**Do Vigário**  
Lisboa  
**Duna Kebab**  
Lisboa  
**Fábrica das Trouxas**  
Malveira  
**FIB - Il Vero Gelato Italiano**  
Lisboa  
**Frutalmeidas**  
Lisboa

**Gelatommy**  
Ericeira  
**GIG — Green is Good**  
Ericeira  
**Graça do Vinho**  
Lisboa  
**Helsínquia**  
Lisboa  
**Insaciável**  
Lisboa  
**Isco**  
Lisboa  
**Jezzus**  
Lisboa  
**Jorge D'Amália**  
Lisboa  
**Kaffeehaus**  
Lisboa  
**Kau Pastrami House**  
Lisboa  
**Kendrick**  
Lisboa  
**La Fabbrica**  
Lisboa  
**Liberty**  
Parede  
**Liquid Love**  
Lisboa  
**Lugar Nenhum**  
Lisboa  
**Lully 1661**  
Lisboa  
**Lumi**  
Lisboa  
**Maçã Verde**  
Lisboa  
**Magnolia Bistrot & Winebar**  
Lisboa  
**Maria Food Hub**  
Lisboa  
**Maruoko**  
Lisboa  
**Matoli**  
Lisboa  
**Meia-Lua**  
Lisboa  
**Mi Dai**  
Lisboa  
**Mú Gelato & Caffè**  
Lisboa  
**Musa de Marvila**  
Lisboa  
**Nannarella**  
Lisboa  
**Nonna Ada**  
Mafra  
**Nova Pombalina**  
Lisboa  
**O Cacho Dourado**  
Lisboa  
**O Cantinho do Alfredo**  
Lisboa  
**O Careca**  
Lisboa  
**O Crôa**  
Sintra  
**Olmo**  
Sintra  
**O Pãozinho das Marias**  
Ericeira  
**O Pif**  
Lisboa  
**Origem**  
Lisboa  
**Otsumami**  
Lisboa  
**Padaria 110**  
Lisboa  
**Padaria do Miguel**  
Parede  
**Pastelaria Ribeiro**  
Parede  
**Patife**  
Lisboa  
**Penalva da Graça**  
Lisboa  
**Pirilampo**  
Lisboa  
**Popular do Capelo**  
Lisboa  
**Potzália**  
Lisboa  
**Praça Beato**  
Lisboa  
**Prado Wine Bar**  
Lisboa  
**Quattro Teste**  
Lisboa  
**Quiosque Lisboa - Príncipe Real**  
Lisboa  
**Quiosque Parque Morais**  
Parede  
**Quiosque Popular**  
Lisboa  
**Quiosque Rocha do Inferno**  
Lisboa  
**Quiosque São Paulo**  
Lisboa  
**Red Frog**  
Lisboa  
**Retrogusto 84**  
Lisboa  
**Rude Wine & Food**  
Lisboa  
**Sacolinha**  
Cascais  
**Salty Floor**  
Lisboa  
**Santini**  
Cascais  
**Secret Oven**  
Ericeira  
**Sem Nome**  
Lisboa  
**Solar dos Pintor**

Santo Antão do Tojal  
**Tasca da Ti'Augusta**  
Ribamar  
**Tasca Phina**  
Lisboa  
**Tascardoso**  
Lisboa  
**The Dog**  
Lisboa  
**Tosta Sandwich Kitchen**  
Lisboa  
**Trifana**  
Lisboa  
**Versailles**  
Lisboa  
**Vírgula**  
Carcavelos  
**Wishbone**  
Lisboa

## PORTALEGRE

**Barona Craft Beer House**  
Castelo de Vide  
**A Veneziana**  
Lisboa  
**Café Central**  
Pisão  
**O Túlio**  
Nisa  
**Paloma**  
Elvas

## PORTO

**A Certain Café**  
Porto  
**A Regional da Areosa**  
Porto  
**Adega Kilowatt**  
Amarante  
**Aduela**  
Porto  
**Belo Mundo**  
Porto  
**Bicho**  
Póvoa do Varzim  
**Brites**  
Porto  
**BUuh!**  
Porto  
**Café Corcel**  
Porto  
**Café do Fernando**  
Mindelo  
**Café Santiago**  
Porto  
**Candelabro**  
Porto  
**Casa das Bifanas**  
Porto  
**Casa dos Presuntos "Xico"**  
Porto  
**Casa Expresso**  
Porto  
**Casa Guedes**  
Porto  
**Castro de São Paio**  
Labruje  
**Catraio**  
Porto  
**Cave Bombarda**  
Porto  
**Cervejaria Gazela**  
Porto  
**Confeitaria Império**  
Porto  
**Confeitaria Nandinha**  
Porto  
**Confeitaria Rainha da Foz**  
Porto  
**Conga**  
Porto  
**Curb**  
Porto  
**Época**  
Porto  
**Fiasco**  
Porto  
**Francesinha Café**  
Porto  
**FUNQ Natural Wine Bar**  
Porto  
**Gelataria Portuense**  
Porto  
**Gelataria Sincelo**  
Porto  
**Hoptrip Craft Beer Bar**  
Matosinhos  
**Humble Anchor Coffee Roasters**  
Vila do Conde  
**Kiosk Bar Mompilher**  
Porto  
**La Copa**  
Porto  
**Lado B**  
Porto  
**Majestic**  
Porto  
**Manteigaria**  
Porto  
**Mesa 325**  
Porto  
**Moura**  
Porto  
**Musa das Virtudes**  
Porto  
**Neveiros**

Porto  
**O Astro Cervejaria Petisqueira**  
Porto  
**O Gólfinho Porto**  
Porto  
**Padaria Ribeiro**  
Porto  
**Padaria Royale**  
Porto  
**Pára!Bento Merceria**  
Vila do Conde  
**Pedro dos Frangos**  
Porto  
**Petúlia**  
Porto  
**República dos Cachorros**  
Porto  
**Sala de Prova**  
Porto  
**Saura**  
Vila do Conde  
**Taberna Dom Rodrigo**  
Amarante  
**Talhasca Villa Parda**  
Porto  
**Tasca da Badalhoça**  
Porto  
**Tavi - Confeitaria da Foz**  
Porto  
**The Royal Cocktail Club**  
Porto  
**Torto**  
Porto  
**Venham Mais 5**  
Porto

## SANTARÉM

**Mosteiro do Leitão**  
Zibreira  
**Terra Bio Food & Co**  
Santarém

## SETÚBAL

**3 Irmãos**  
Grândola  
**A Papinha**  
Alcácer do Sal  
**Adega de Sines**  
Sines  
**Banca das Ostras**  
Setúbal  
**Bica no Campo**  
Aldeia do Meco  
**Blitz Pizza&Deli**  
Costa de Caparica  
**Casa Cego**  
Setúbal  
**Condestável**  
Almada  
**Dr. Bernard**  
Costa de Caparica  
**Formiga**  
Sesimbra  
**Geladaria Valenciana**  
Setúbal  
**Gulato**  
Comporta  
**Irmão**  
Costa de Caparica  
**O Passarinho**  
Cercal do Alentejo  
**O Veleiro**  
Costa de Caparica  
**Nuaa Beach**  
Costa de Caparica  
**Padaria Porto Covo**  
Porto Covo  
**Pastelaria Santo António**  
Costa de Caparica  
**Retiro do Pescador**  
Aldeia da Carrasqueira  
**Rodinhas**  
Sesimbra  
**Tasca do Isaías**  
Sesimbra  
**Tasquinha da Costa**  
Costa de Caparica  
**Tasquinha do Ilídio**  
Santiago do Cacém

## VIANA DO CASTELO

**A Taberna**  
Vila Praia de Âncora  
**Casa Primavera Taberna Soares**  
Viana do Castelo  
**Pacóvio**  
Viana do Castelo  
**Pastelaria Manuel Natário**  
Viana do Castelo  
**Tasca do Gomes**  
Chafé  
**Tasca do Necas**  
Viana do Castelo  
**Vivins**  
Caminha

## VILA REAL

**A Cabana**  
Vila Real  
**Cardoso**  
Vila Real  
**Casa de Souto Velho**  
Chaves  
**Chaxoila**  
Vila Real  
**Libatio**  
Peso da Régua  
**O Cleto**  
Favaios  
**Pastelaria Maria**  
Chaves

## UISEU

**Casa Arede**  
Vouzela  
**Cervejaria Imperial**  
Santa Comba Dão  
**O Cantinho do Fernando**  
Viseu  
**Padaria Contemporânea**  
Viseu  
**Padaria Rústica**  
Viseu  
**Pastelaria Capuchinha**  
Viseu  
**Petz Bar - Pedro Ladeiras**  
Cabanas de Viriato  
**Ribeiro**  
Tondela  
**Santa Eulália**  
Viseu  
**Sepa do Dão**  
Silgueiros  
**Véneto Gelato**  
Viseu  
**Zé do Pernil**  
Viseu  
**Zé Moleiro**  
Oliveira do Conde

# Já conheces os 298 Sóis e Restaurantes Guia Repsol 2026?

3 sóis  
guia repsol

6  
2 NOVIDADES

2 sóis  
guia repsol

21  
9 NOVIDADES

1 sol  
guia repsol 2026

75  
30 NOVIDADES

Restaurantes  
guia repsol

196  
79 NOVIDADES



Consulta dos os restaurantes e soletes  
Guia Repsol 2026 em [guiarepsol.com/pt](http://guiarepsol.com/pt)