

GUIA REPSOL PORTUGAL

Novembro 2025

GR PT

O Guia Repsol Portugal apresenta uma nova forma de reconhecer 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.

SOLETES



24.11.2025

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 novo prémio 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 esquecemos 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? Provavelmente é tudo ao mesmo tempo.

AÇORES

Ilha de São Miguel

Bolos Lêvedos - Glória Moniz

Nas Furnas, esta uma padaria destaca-se pela produção artesanal dos famosos bolos lêvedos, ícones da gastronomia açoriana. Num ambiente acolhedor, oferece também pães variados, doces regionais e serviço de cafetaria, sendo uma paragem obrigatória para quem procura sabores autênticos e regionais.
Morada: EN2-1A 6, Furnas (Ilha de São Miguel)

Jardim Natural Food & Coffee

Está inserido no Jardim Botânico António Borges em Ponta Delgada. Este refúgio do brunch saudável reabriu em 2022 com panquecas, bowls, saladas e opções vegetarianas, servido num ambiente descontraído.
Morada: Rua do Jardim, 9500-250 Ponta Delgada (Ilha de São Miguel)

La Gelateria

A La Gelateria, em Ponta Delgada (São Miguel), é uma geladaria artesanal que combina tradição italiana com ingredientes açorianos. Famosa pelos seus gelados cremosos e sabores únicos como ananás dos Açores, a meloa de Santa Maria ou pistácio, oferece um ambiente acolhedor e atendimento simpático.
Morada: R. Dr. Bruno Tavares Carreiro 77, 9500-055 Ponta Delgada (Ilha de São Miguel)

Queijadas do Morgado

A casa de um dos mais famosos doces do arquipélago dos Açores, as incontornáveis queijadas de Vila Franca do Campo. De decoração simples, este é um pouso imperdível para qualquer amante de um bom doce tradicional português.
Morada: R. do Penedo 20, 9680-146 Vila Franca Do Campo (Ilha de São Miguel)

Ilha do Faial

Peter Café Sport

Mora no meio do Atlântico, é uma instituição centenária e serve um dos gin tónicos mais famosos do mundo: o Peter Café Sport é um ícone dos Açores que mora na ilha do Faial. Marinheiros, viajantes e aventureiros passam por aqui para provar marisco local, por exemplo, entre muitos outros petiscos.
Morada: R. José Azevedo 9, 9900-027 Horta (Ilha do Faial)

Ilha do Pico

Cella Bar

Na ilha do Pico (Açores) está este espaço único, com arquitetura premiada, vista deslumbrante para o Faial e um ambiente acolhedor. Ideal para petiscos, vinho e fins de tarde memoráveis. Fica em Lugar da Barca, na Madalena.
Morada: Lugar da Barca, 9950-303 Madalena, (Ilha do Pico)

Ilha Terceira

Galinha do Diniz

Em Angra do Heroísmo, este restaurante emblemático da ilha Terceira é especialista em frango frito, considerado por muitos como o melhor dos Açores. Com um espaço renovado e acolhedor, oferece uma experiência gastronómica autêntica, ideal para quem procura sabores intensos e tradição local.
Morada: Estrada Dr Marcelino Costa Moules, 109, 9700-321 Angra do Heroísmo (Ilha Terceira)

Happy Hour

Ambiente descontraído e acolhedor, ideal para quem procura sabores italianos com um toque local. Com vista para o mar, aqui provam-se pizzas generosas, opções vegetarianas e sobremesas caseiras, como tiramisù e panna cotta.
Morada: R1-, Canada da Igreja S. Bartolomeu 1, 9700-507 Angra do Heroísmo (Ilha Terceira)

Pastelaria o Forno

Uma pastelaria em Angra do Heroísmo, na ilha Terceira, que ainda conserva as receitas antigas dos doces regionais, cheios de história, como a queijada Rainha Dona Amélia, o Conde da Praia e as famosas Cornucópias.
Morada: Rua de São João 67, 9700-171 Angra do Heroísmo (Ilha Terceira)

Quinta dos Açores - Loja do Gelado

Do grupo Quinta dos Açores, a Loja dos Gelados fica na Marina de Angra do Heroísmo, com vista para o Monte Brasil. Aqui encontram-se gelados feitos com o leite da produção local, batidos, crepes e waffles que pode acompanhar, claro está, com bolas de gelado.
Morada: Edifício da Marina de, piso 1, 9700-066 Angra do Heroísmo (Ilha Terceira)

AVEIRO

Confeitaria Peixinho

Nas Furnas, esta uma padaria destaca-se pela produção artesanal dos famosos bolos lêvedos, ícones da gastronomia açoriana. Num ambiente acolhedor, oferece também pães variados, doces regionais e serviço de cafetaria, sendo uma paragem obrigatória para quem procura sabores autênticos e regionais.
Morada: R. de Coimbra 9, 3810-086 Aveiro

Crescente Padaria Artesanal

Os clássicos portugueses voltam mesmo às origens: os bolos e pães são de fermentação natural, sem preparados industriais. O padeiro Daniel Brandão eleva a outro nível a fogaça, o pão doce da zona, e o croissant, que em 2025 levou o primeiro lugar no concurso O Melhor Croissant à Moda do Porto.
Morada: Rua Central Chousa de Cima 1006, Fiães, Aveiro, Portugal 4505-254

Café Luz do Sol

São 30 anos a servir diversos petiscos num café simples e familiar junto a uma estrada regional. A montra está sempre apetrechada com pataniscas ou salada de bacalhau, 'sainhas' (torresmos), rojões, berbigão de bom calibre (os cricos!), cerveja artesanal de pressão e pão de ló cremosos a finalizar!
Morada: R. Camilo Castelo Branco 119, 3830-582 Gafanha da Nazaré

Márito Snack-Bar

Situado na Praia da Barra em Aveiro, é um espaço descontraído e acolhedor, ideal para petiscar com amigos. Famoso pelo marisco fresco e bem servido, prego à Márito e cerveja bem tirada em copos de barril, oferece uma esplanada agradável e serviço simpático que conquista clientes fiéis.
Morada: Av. Fernão de Magalhães 198, Praia da Barra, 3830-748 Gafanha da Nazaré

Pastelaria Ramos

Ponto de referência em Aveiro desde 1929, a Ramos é uma das grandes pastelarias da região. De entre todas as criações na montra sempre bem recheada, destaque para o cartucho: um bolo de forma cilíndrica feito com uma massa de frutos secos e cacau, recheado com um maravilhoso chantili.
Morada: Av. Dr. Lourenço Peixinho 86 e 88, 3800-159 Aveiro

Rossio (O Augusto)

Entre locais, dizer O Augusto ou Rossio significa o mesmo: pregos no ponto, a sopa de marisco de sempre, saladinhas frias e cerveja a estalar. Aos pratos dignos das melhores cervejarias junta-se uma decoração dos anos 1960, época da abertura, e um bonito balcão onde se debate a atualidade.
Morada: Largo do Rossio 8, 3800-246 Aveiro

BEJA

A Taberna do Cesário

A Taberna do Cesário, localizada em Porto Peles (Beja), é um restaurante alentejano que atrai locais pela sua cozinha de conforto, feita com ingredientes de qualidade e receitas regionais. Num ambiente simples e acolhedor, destaca-se por pratos como o famoso cozido de grão, bacalhau gratinado, carne no tachinho e mousse de amendoim, servidos com generosidade e a preços acessíveis.
Morada: R. Venâncio Rosa Gabriel 5, 7800-654 Beja

Café Conchinha

Sítio simples, à beira de uma estrada, onde o fabrico de pão tradicional alentejano é o ex-libris da casa. Imperdível levar um consigo, se por aqui passar, assim como provar o pão com chouriço ou outras especialidades de padaria.
Morada: 565, N120

Gelados Nicolau

Pequeno negócio familiar e tradicional em Mértola, em atividade desde 1960. Seja na loja ou a percorrer as ruas da cidade com o carro de gelados, o sr. Amândio mantém ativo o projeto iniciado pelo seu pai.
Morada: R. 25 de Abril 2, 7750-332 Mértola

Gelataria Sabor & Arte

O autointitulado "lugar mais doce do Baixo Alentejo" dedica-se em específico ao universo dos gelados, mas há mais por descobrir - veja-se o affogato de pistácio, por exemplo. Criatividade e tradição andam, portanto, de mãos dadas, num espaço muito agradável no centro de Beja.
Morada: Praça da Republica 38, 7800-192 Beja



Confeitaria Peixinho - Aveiro

Luiz da Rocha

Cafetaria clássica na Baixa de Beja, já com mais de um século de história e que é um bom exemplar daquilo que deviam ser os pontos de encontro de uma comunidade. Não falta pastelaria tradicional de qualidade superior, onde brilham os famosos porquinhos doces ou os doces de amêndoas. Para quem for mais de salgados, as empadas de galinha são imperdíveis.
Morada: Rua Capitão João Francisco Sousa 61/3 7800-451 Beja Portugal

Mabi

A localidade costeira de Vila Nova de Milfontes já é sinónimo desta casa famosa — pelos seus gelados, por um lado, mas também pelos seus croissants. Seja de manhã ou ao fim do dia, antes ou depois da praia, não deixe de passar por aqui: com sorte apanha uma fornada quentinha.
Morada: Largo de Santa Maria 25A, 7645-313 Vila Nova de Milfontes

Padaria da Avó

Pão alentejano tradicional, amassado e cozido em forno de lenha, à vista do cliente. Confecciona os melhores Ss (biscoitos) do Alentejo. Proporciona ao visitante a experiência de ver como se faz efetivamente o pão - e ainda partilha o inconfundível cheiro de uma padaria antiga.
Morada: R. do Meirinho Velho 12, 7960-225 Vidigueira

Taberna do Enteiriço

Taberna típica alentejana, serve petiscos tradicionais da região, como cação frito, pataniscas ou migas de bacalhau, ideais para acompanhar os vinhos de talha, característicos de Vila de Frades.
Morada: Rua do Espírito Santo 16, 7960-448 Vila de Frades

Taberna João das Cabeças

Uma instituição do Baixo Alentejo, com mais de 100 anos de história. A especialidade é, como o nome indica, cabeças de borrego: serradas, temperadas e depois assadas a preceito até a carne

ficar a deslocar dos ossos. Também têm sempre um prato do dia, de tacho. Convém reservar.
Morada: R. da Aclamação 60, 7780-153 Castro Verde

Tói Faróis

É preciso procurar no mapa e sair da estrada principal para chegar a este tesouro do Alentejo. É aqui que se encontra a melhor carne de porco preto na grelha da região, numa tasca verdadeira e sem adornos. É lendária a salada de tomate com cebola e as batatas fritas caseiras. Simples e perfeito.
Morada: R. Venâncio Rosa Gabriel 6, 7800-000 Beja

BRAGA

Adega do Ermitão

Na montanha que acolhe o Santuário da Penha, esta pequena adega está instalada numa gruta de pedra, com um anexo de apoio e mesas de madeira e pedra à volta. É afamada a sua bôla de sardinha ou de carne, assim como os bolinhos de bacalhau e o caldo verde típico da região, com vinho na malga a acompanhar.
Morada: R. da Penha, 4810-041 Guimarães

Cantina CAAA

O Cantina CAAA, em Guimarães, é um restaurante vegetariano integrado no centro cultural CAAA (Centro para os Assuntos da Arte e Arquitectura). Com cozinha aberta, mesas partilhadas e ambiente descontraído, oferece menus diários com pratos saudáveis e caseiros.
Morada: Rua Padre Augusto Borges de Sá, Edifício CAAA, 4810-523 Guimarães

Confeitaria Clarinha (Divina Gula)

Rosário Ferreira continua o legado do pai, Avelino, fundador da Confeitaria Clarinha e destacado pasteleiro vimarense. São dele algumas das receitas que aqui se provam, como pastéis de noz, rochas da penha ou pão de ló de caramelo. Nesta casa de chá servem-se também as locais tortas de Guimarães.
Morada: R. de Santa Maria 44, 4800-433 Guimarães

Marupiu

Joalheria de pastelaria de autor graças à criatividade e perfeccionismo de Ana Patrícia Correia. A chefe seleciona frutas, bebidas de prestígio e outros ingredientes locais e integra-os nos seus bolos de aparência e sabor memoráveis. Há coleções sazonais e edições festivas limitadas.
Morada: Rua Ernesto Carvalho, 139 R/C, Loja 1, 4760-143 VILA NOVA FAMALICÃO

Má Vontade

É uma cantina com uma sopa, prato e sobremesa diferentes todos os dias — servidos em prato de alumínio e tudo. Ao fim de semana, há especiais, como croquetes e vitela assada, que convidam a passar mais tempo neste restaurante que também é um ponto de encontro para a street art, ilustração e música.
Morada: R. Egas Moniz 127, 4810-531 Guimarães

O Victor

Em São João de Rei, O Victor ocupa uma casa rústica de granito, típica do Minho. Com ambiente acolhedor e familiar, merece a visita pelo seu reconhecido e famoso bacalhau - assim como pela hospitalidade.
Morada: R. do Laranjal, 3, 4830-671, Póvoa do Lanhoso

Padaria Norre

Do trigo ao centeio dinamarquês, criam pães autênticos e sazonais, com fermentação lenta, massa-mãe e farinhas do Paulino Horta. Fundada após uma estadia da proprietária em Copenhaga, o seu croissant é frequentemente comparado aos melhores de Paris, e o pão é considerado por muitos como o melhor da cidade. Tornou-se uma referência local para quem valoriza qualidade e autenticidade.
Morada: Rua Alferes Alfredo Ferreira, 71 Braga, Portugal

BRAGANÇA

Café Lameirinho

Quando se entra no Café Lameirinho, já se sabe ao que se vai: peixe do rio. Frito como manda a lei é o que se come nesta extensão da casa de Lucinda Carromão e família. Só se escolhem os acompanhamentos: salada, arroz ou migas do próprio peixe. É obrigatório reservar.
Morada: Cabanas de Baixo, Torre de Moncorvo

Taberna do Carró

A Taberna do Carró, situada no centro de Torre de Moncorvo, nasceu de uma reunião de amigos e tornou-se referência na gastronomia transmontana. Serve carne mirandesa com acompanhamentos típicos como migas de espargos e grelos à pobre, num ambiente rústico e acolhedor.
Morada: Taberna do Carró, Largo Gen. Claudino 25, 5160-243 Torre de Moncorvo

Taberna do Totó

É um bar e petiscaria de beira de estrada, muito popular entre os amantes dos motociclos - não fossem os donos também apaixonados pelas duas rodas. Oferta muito simples e regional, com todo o tipo de petiscos,

de presunto a enchidos, havendo aí especialidades mais locais como butelo.
Morada: 126 rua dos Frades, Vinhais 5320-305 Portugal

CASTELO BRANCO

Padaria Montalvão

Um nome bem conhecido em toda a Beira Baixa - e, provavelmente, nos arredores também - que há vários anos se dedica ao lado doce da vida. Bolos, biscoitos e outras guloseimas, entenda-se. Já tem vários espaços, mas a qualidade é sempre a mesma. O bolo rei tem boa fama.
Morada: Zona Industrial de Castelo Branco, 6000-459 Castelo Branco

Porta 32 Petisqueira

No coração da Covilhã, este é o ponto de encontro perfeito para quem aprecia boa comida e ambiente descontraído. Destaca-se pelos petiscos originais, como os ovos rotos de leitão e o pastel de leitão com queijo de ovelha, além das tábuas e pratos para partilhar.
Morada: Praça do Município 32, 6200-151 Covilhã

Taberna a Laranjinha

Situada no coração da Covilhã, esta taberna é um restaurante castiço que celebra a gastronomia portuguesa, com petiscos regionais, tapas e pratos tradicionais. Destaca-se pela qualidade dos ingredientes, ambiente intimista e serviço atencioso. Opste pelo cordeiro, o risoto de borrego ou a chamuça de perdiz.
Morada: R. Primeiro de Dezembro 10, 6200-038 Covilhã

Taberna Manjar do Ramos

Na Travessa 5 de Outubro, em Castelo Branco, este é um tesouro de sabores tradicionais, como fígado, coração, rins, moelas ou secretos no bolo caco. Com petiscos irresistíveis, ambiente acolhedor e atendimento caloroso, é o lugar ideal para partilhar boa comida e bons momentos. Convém reservar.
Morada: Tv. 5 de Outubro 18, 6000-159 Castelo Branco

Tábuas.Come

Em Castelo Branco, este é um restaurante moderno e acolhedor que celebra os sabores portugueses com um toque contemporâneo. Destaca-se pelas tábuas para partilhar, carnes de excelência e opções vegetarianas, num ambiente ideal para grupos.
Morada: R. João Carlos Abrunhosa Nº 21, 6000-239 Castelo Branco

COIMBRA

Bar 21

Localizado na IP3 em Penacova, este bar é um ponto de paragem popular entre viajantes e camionistas. Conhecido pelas sandes de leitão com sabor intenso e pão estaladiço, oferece também nevadas e espumante da casa. Apesar do espaço simples, a vista é deslumbrante e o serviço é rápido. Há quem considere que serve a melhor sandes de leitão fora da Mealhada.
Morada: IP3, Km 60, 3360-180 Penacova



Má Vontade - Guimarães

Café Santa Cruz

Localizado no edifício do Convento de São João das Donas, este café dos anos 1920 foi ponto de encontro da elite coimbrã e das suas tertúlias. Mantém a arquitetura sóbria clerical com aura de convívio. Servem-se aqui os crúzios, um pastel exclusivo de gemas, amêndoas e açúcar. **Morada: Praça 8 de Maio, 3000-300 Coimbra**

Cosi

Uma geladaria artesanal que combina a tradição italiana com ingredientes portugueses, com o mestre geladeiro Pedro Baptista a fazer gelado fresco diariamente e à vista dos clientes. Localizada na pitoresca Rua de Quebra Costas, é um ponto de paragem obrigatório para quem visita a cidade e procura sabores alternativos como pistácio, cardamomo ou caramelo salgado. **Morada: Rua do Quebra Costas, nº1, R/C, 3000-340 Coimbra**

Taberna Casa Costa

Tem tradição entre estudantes (e não só) e, por isso, a decoração é uma coleção de memórias — postais, fotografias, autocolantes. Neste ambiente castiço servem-se especialidades como o bacalhau com grão ou a chanfana à beirão. À tarde há petiscos como o peixe frito de escabeche ou moelas. **Morada: R. Augusto Filipe Simões, 3000-394 Coimbra**

ÉVORA

Botequim da Mouraria

É um restaurante intimista com apenas nove lugares ao balcão e famoso pela cozinha alentejana autêntica. Ela cozinha, ele atende. Pratos simples, mas autênticos, bom presunto (cortado in situ ao momento) e vinhos da região. Destacam-se pratos como lombinhos de porco preto, ovos mexidos com espargos selvagens e bacalhau à casa. O ambiente é acolhedor e o serviço, feito com atenção e simpatia, torna cada visita memorável. **Morada: Rua da Mouraria, 16 A - 7000-585 Évora**

Charme

Ver locais à nossa volta costuma ser sempre bom presságio para a qualidade do que se serve e neste caso isso comprova-se. Sempre com calma e vagar, não estivéssemos nós no Alentejo, servem-se aqui umas bifanas deliciosas. São elas o ex-libris, feitas à moda regional e plenas de sabor. **Morada: R. de Évora 24, 7200-346 Reguengos de Monsaraz**

Fita Preta

Este wine bar, do enólogo António Maçanita, pode ser o início de uma visita de enoturismo ou um simples bar para provar, falar e trocar opiniões sobre vinhos. Tudo isto acompanhado por iguarias típicas alentejanas, no histórico paço medieval onde mora esta adega. **Morada: Paço do Morgado de Oliveira, Estrada M527, km10, 7000-016 Évora**

O São Cristovão

Numa aldeia pacata do Alentejo, um café típico com sala de refeições guarda o saber da cozinha Maria José Banha. Antigas receitas locais elaboradas com tempo e preceito, como o incomum cozido

no pote de barro, feito nas brasas, onde couve, nabo e feijão soltam aromas junto com os enchidos **Morada: Rua 8 de Março, São Cristóvão 7050-600 Portugal**

Pão de Rala

Bolo de mel e noz, queijinhos do céu ou o real pão de rala, são sinónimos de requinte sob a inspiração da chamada doçaria conventual. Receitas seculares executadas com perfeição e frescura numa casa acolhedora, onde cada bolo conta uma história e deixa sabores memoráveis. **Morada: Rua do Cicioso 47, 7000-658 Évora**

Quiosque da Maria

Nesta pérola alentejana, brilha a cozinha tradicional absolutamente genuína, em registo caseiro, com pratos de tacho confeccionados em lume de lenha. Tudo num espaço aberto, um quiosque com esplanada, que se transforma em marquise no inverno. **Morada: Jardim Público de Santana, 7220, Santana, Portel**

Quiosque Jardim Diana

A localização deste quiosque, é tudo: diante do Templo Romano de Diana, no centro histórico de Évora. Bom café, excelentes salgados e cerveja bem fresca **Morada: R. Francisco Soares Lusitano, 7000-804 Évora**

Wine Bar - Esporão

O Wine Bar do Esporão é um espaço descontraído, vizinho do lado do restaurante de fine dining do mesmo enoturismo. Oferece uma seleção alargada de vinhos deste produtor, acompanhados por pratos sazonais e leves, que mudam com frequência, mas dão sempre prioridade a produtos locais e sazonais. **Morada: Edifício Enoturismo, Herdade do Esporão, 7200-999**

FARO

A Bica

Por fora, parece o típico café ou snack bar português, mas basta espreitar para a sua montra de petiscos para perceber que há aqui bons motivos para a visita. E a preços muitos competitivos. Destaque para a moreia frita, sempre no ponto, e para os percebes da região, na respetiva época. **Morada: R. do Mercado V, 8650-372 Sagres**

A Tasquinha dos Borrалhos

Parece um café como qualquer outro, mas os petiscos fazem deste sítio uma pérola. Num espaço informal e muito simples, servem-se vários iguarias que vão da salada de polvo e do bacalhau com grão ao coelho e às ovas. **Morada: 8670-054 Aljezur**

Adega Amável

É um ícone da cidade de Faro. Com mais de 25 anos de atividade, é o local onde os amigos se encontram para um petisco ao final da tarde com um copo de vinho. Das tábuas de queijos e enchidos às sanduíches, não deixe nada por provar. **Morada: Estrada da Senhora da Saúde 92, 8005-150 Faro**

Adega Vila Lisa

Situado em Mexilhoeira Grande, este restaurante emblemático funciona numa antiga casa algarvia, oferecendo uma experiência gastronómica única através de um menu de degustação fixo. Serve apenas jantares, destacando-se por pratos tradicionais como polvo assado no forno, pernil de porco e sopas regionais, acompanhados por vinho da casa e sobremesas típicas. **Morada: Rua Francisco Bívar, 8500-132 Mexilhoeira Grande, Portimão**

Alice Gelateria

A Alice Gelateria - Art & Heart, em Sagres, é uma geladaria artesanal de inspiração italiana que encanta por quem lá passa com sabores criativos e ingredientes naturais. Localizada na Rua de São Vicente, oferece gelados frescos feitos diariamente, incluindo opções vegan e sem glúten, num ambiente acolhedor com esplanada. **Morada: Rua de São Vicente s/n 8650-370 Sagres, Portugal**

Café Brasil Marisqueira

É uma marisqueira com mais de 70 anos no centro antigo de Portimão, sítio escolhido pelos locais para petiscar algum marisco da zona, beber uma cerveja exemplarmente tirada ou um dos vinhos da extensa carta. Os petiscos algarvios, como as cavalas ou carapaus alimados, também valem uma prova. **Morada: Largo Dom João II 36-A, 8500-533 Portimão**

Café Calcinha

Fundado em 1929, é um dos cafés mais emblemáticos de Loulé. Frequentado por figuras como o poeta António Aleixo, é conhecido pelo seu ambiente boémio, decoração Art Déco e pastelaria tradicional, incluindo os famosos Folhados de Loulé, carriços, doces de amêndoa e D. Rodrigo. **Morada: Praça da República, nº 67, 8100-270 Loulé**

Café Ervilha

No centro de São Brás de Alportel, esta pastelaria familiar, de fabrico próprio, oferece dos melhores exemplares da doçaria regional. O jesuíta é uma das estrelas nos doces. Já nos salgados, as empadas são especiais. **Morada: Largo de São Sebastião 17, 8150-101 São Brás de Alportel**

Café Zambujo

O Café Zambujo, em Sagres, é o local mais característico e genuíno para comer a famosa sandes de moreia frita. O peixe é seco e confeccionado no local. Por vezes, a moreia é pescada pelos próprios proprietários. **Morada: Rua do Poço, Sagres**

Casa da Igreja

Em Cacela Velha, a Casa da Igreja é um restaurante de petiscos do mar, como as ostras da Ria Formosa, as amêijoas ou as gambas. A esplanada do restaurante preenche o largo da igreja, onde os comensais encontram alguns dos mais prazerosos petiscos de Verão. **Morada: R. de Cacela Velha 2 8900, 8900-019 Cacela Velha**

Casa de Pasto Pôr do Sol

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: R. Mendonça 19, 8005-114 Faro**

Cinnaroma

Depois de uma passagem iluminada por Nova Iorque, um jovem casal decide vir para Loulé criar uma loja especializada em cookies e cinnamom rolls - em boa hora o fizeram. Os cinnamom rolls são de uma qualidade excepcional e a oferta vegan é bastante variada. **Morada: Rua Dom Paio Peres Correia Nr. 18 8100-564 Loulé, PORTUGAL**

Epicur Wine Boutique & Food

Neste winebar no centro de Faro encontramos um excelente portfólio de vinhos, acompanhado por uns pratos (menu de degustação ou à carta) e um ambiente descontraído e agradável. **Morada: R. Alexandre Herculano 22A, 8000-204 Faro**

Flor da Ameixa

Em Estói, este restaurante familiar com uma ótima relação qualidade/preço, especializa-se em grelhados no carvão. Recomendamos o frango na grelha e pratos tradicionais como o borrego e a cataplana de camarão. Não perca as sobremesas, que são caseiras. **Morada: Sítio Lagos e Relvas - Estoi, 8005-496 Faro**

Gardy

A Pastelaria Gardy, na baixa de Faro, é uma casa histórica fundada em 1953, conhecida pela doçaria regional de excelência, como os D. Rodrigo, os folhados de Tavira e os doces de amêndoa. Tem, também, em frente, uma loja especializada em croissants. **Morada: R. de Santo Antonio 33, 8000-282 Faro**

Gelataria Vicentina

Simples mas saborosa: é esta a oferta desta geladaria em Aljezur. De fabrico artesanal, encontramos uma carta com inúmeras referências que vão mudando com relativa frequência, mas onde nunca falham os clássicos. **Morada: R. 25 de Abril 67RC, 8670-088 Aljezur**

Gula FoodLab

É uma pequena geladaria artesanal com café de especialidade. Destaca-se pelos sabores criativos, como lima-manjerição, figo, ananás-menta, respeitando os produtos de cada época. O espaço é acolhedor, ideal para uma pausa rápida, com atendimento simpático e descontraído. **Morada: R. Vasco da Gama 27, 8000-442 Faro**

Kubidoce

Uma das referências da pastelaria algarvia de autor. O projecto do chef Filipe Martins recupera sabores tradicionais, oferecendo-lhes também uma nova roupagem. A oferta é completa, com destaque para os folares, os panettones e a padaria. **Morada: N125 118, 8700-137 Olhão**

L'Atelier Gourmet

O L'Atelier Gourmet foi aberto por um casal de filhos de emigrantes em França, que aprendeu muito



O Bocage - Loulé

bem o ofício da pastelaria local. A dupla trouxe para Loulé os melhores croissants e pão brioche que se pode comer na região, entre outras belas iguarias da clássica e exuberante pastelaria francesa. **Morada: Rua Almeida Garrett 8, 8100-535 Loulé**

Madalena

O Madalena não é um winebar, antes um bar de cocktails, apesar de ter algumas referências vínicas no menu. Tem música ao vivo - apostando maioritariamente em artistas algarvios - e, durante o dia, algumas sugestões para brunch. **Morada: Largo da Madalena 8, 8000-134 Faro**

Maramais

O MarAmais é um bar de praia na Ilha do Farol, com esplanada de madeira sobre a areia. Serve tostas, tapas, saladas frescas e cocktails óptimos, num ambiente descontraído e acolhedor junto ao mar. **Morada: Maramais, Ilha do Farol 8700-160**

O Bocage

Na zona histórica de Loulé, é um espaço acolhedor e familiar (vai na terceira geração!) que desde 1984 serve o melhor da cozinha tradicional portuguesa. Ideal para quem procura pratos autênticos, peixe fresco e um ambiente genuíno algarvio, destaca-se pela qualidade das refeições e pelo atendimento simpático. **Morada: Rua Bocage 14, 8100-559 Loulé**

O Palhacinho

O Palhacinho, em Faro, é um restaurante português tradicional localizado no Mercado Municipal. Oferece pratos caseiros dos quais se destacam, por exemplo, a massinha de peixe. Ambiente informal, frequentado por locais, com serviço amigável e preços razoáveis. **Morada: Mercado Municipal de Faro - Largo Francisco Sá Carneiro, 8000-355 Faro**

O Postigo

No centro de Loulé, numa rua sem trânsito e com um ambiente que promove a cultura social urbana da cidade, o Postigo é o sítio ideal para comer um petisco

e beber um copo de vinho ao final do dia - ou, para os mais afoitos, um copo depois de jantar. **Morada: R. 9 de Abril, 8100-544 Loulé**

O Retiro

É uma ótima solução para dois momentos: excelente opção para um almoço descomplicado, com comida muito bem confeccionada e pratos do dia acessíveis; ou, como a oferta de vinhos é excelente, é uma opção acertada para quem seguir o caminho vínico, à noite. **Morada: Fonte de Boliqueime, 118, 8100 - 069, Loulé**

O Terceiro Lugar

Esta pizzaria artesanal, com ambiente acolhedor e descontraído, é ideal para quem procura sabores italianos autênticos. Especializada em pinsas — uma versão romana da pizza com massa leve e crocante —, destaca-se pela qualidade dos ingredientes, serviço simpático e excelente relação qualidade-preço. **Morada: Praça Alexandre Herculano 30, 8000-417 Faro**

Pão do Rogil

Na pequena aldeia do Rogil, esta padaria tem bom pão e algumas maravilhas como as broas de mel, chocolate com pimenta rosa e os pastéis de nata de alfarroba. Vale a pena aqui passar antes de um belo dia de praia, por exemplo. **Morada: Av. 16 de Junho, 92 8670-440 Rogil**

Pastelaria Beira Mar

Em frente ao mar, a pastelaria Beira Mar é o sítio ideal para provar a cada vez mais escassa pastelaria típica portuguesa. Com mais de 30 anos de existência, é exímia na arte de preparar pastéis de nata, patas de veado, folhados e queques. **Morada: Av. Infante de Sagres 61A, 8125-156 Quarteira**

Pastelaria Central

Em Patacão, esta pastelaria serve uma sandes de carne assada mítica, com mais de 25 anos de história. O pão (um pequeno e bem feito papo seco) também é confeccionado no

local. Obrigatório acompanhar a sandes com uma mini ou com um Sumol: duetos perfeitos. **Morada: R. Mar e Guerra 2, Faro, Portugal**

Pizza Pazza

Pizzaria artesanal localizada na Aldeia da Pedralva, em Vila do Bispo. Fundado em 2002 por Marco Moiola, italiano apaixonado pela gastronomia portuguesa, o restaurante é conhecido pelas suas pizzas de massa fina, feitas com ingredientes nacionais criteriosamente selecionados. **Morada: Rua do Monte, 188650-401, Pedralva, Vila do Bispo**

Ponto Smokehouse

Destaca-se pelas sandes de pulled pork e carnes fumadas, servidas a preços acessíveis. O Ponto Smokehouse é um espaço pequeno e acolhedor, ideal para uma refeição rápida. **Morada: Largo da Estação 12, 8000-133 Faro**

Pozzetti

Em Albufeira, esta uma geladaria artesanal de inspiração italiana encanta tudo e todos com sabores autênticos e ingredientes naturais. Os gelados são cremosos, waffles servem-se quentes e o café é de qualidade. Tudo num espaço acolhedor com esplanada. **Morada: Rua Camilo Castelo Branco 2, 8200-276 Albufeira**

Ribeira do Poço

Um restaurante tradicional situado em Vila do Bispo, instalado num antigo palheiro restaurado. O ambiente é rústico e acolhedor, decorado com fotografias antigas da região. É conhecido pela sua cozinha regional, com destaque para pratos de peixe fresco, marisco e carnes. **Morada: Rua Ribeira do Poço 11, 8650-426 Vila do Bispo**

São Gelados

A São Gelados, em Olhão, é conhecida pelas merecidas filas à porta e pelo atendimento simpático. Os gelados são artesanais e respeitam a época dos ingredientes. Recomendamos, sobretudo, os gelados de fruta! **Morada: Rua Gaibeu 24, 8700-380 Olhão**

Tasca do Petrol

Esta antiga venda da aldeia mantém o seu caráter genuíno, com sala simples, onde a lareira, os sabores da região de Monchique e a hospitalidade dão o tom a uma paragem obrigatória. O cozido de milhos é imperdível, feito com uma variedade de milho antiga, rara de encontrar. **Morada: Corgo Do Vale, Marmelete 8550-145 Portugal**

Travia Wine and Food

Na zona mais antiga de Lagos encontra-se este winebar que se dedica em especial a vinhos de baixa intervenção nacionais, acompanhados de algumas tapas que ajudam a não beber de barriga vazia. Descontraído e agradável, é ótimo para um copo ao fim do dia. **Morada: Rua Marreiros Netto 39, 8600-754 Lagos**

GUARDA

A Tasquinha

Numa das tascas mais antigas da cidade de Guarda, podemos

encontrar produtos regionais com particular destaque para os da Serra da Estrela. Pratos simples mas com sabor, desde pastéis de bacalhau, cabrito, javali, carneiro e muito mais. **Morada: Av. Infante Dom Henrique 55 R/C, 6300-717 Guarda**

A Petisqueira

Uma cervejaria despretensiosa com boa carne grelhada e pratos serranos. A Petisqueira, no Barracão, é um restaurante tradicional que combina a cozinha portuguesa com um ambiente descontraído. É especialmente apreciada pelos grelhados, petiscos regionais e atendimento simpático, sendo um ponto de paragem obrigatório. **Morada: EN 233, 37 , Barracão 6300-151 Panóias de Cima**

Museu do Pão

Um museu que proporciona uma experiência gastronómica completa. Embora tenha o pão como base e elemento fundamental na região, também podem encontrar aqui pratos mais elaborados, como o arroz de polvo e as bochechas de porco. **Morada: Rua de Santana, R. do Fonte do Marrão, 6270-538 Seia**

Ti Branquinho Judite

Na Serra da Estrela, pode encontrar esta loja, tasca de queijos e de enchidos de grande qualidade. Sem pretensões além da garantia dos melhores produtos regionais, tornou-se paragem obrigatória a quem visita ou vive na Serra. **Morada: Rua do Serrinho, 6270-151**

LEIRIA

Alcôa

Estas receitas não foram criadas em mosteiros como o de Alcobaça, mesmo em frente, mas fazem referência a esse imaginário: gemas, açúcar e amêndoa são os ingredientes principais de doces como as cornocópias, as castanhas de ovos ou tocinho do céu. A seleção é imensa e extravagante. **Morada: Praça 25 de Abril 44, 2460-018 Alcobaça**

Casa Antero

Identifica-se como uma taberna portuguesa e pode dizê-lo com propriedade desde 1957. A carta de vinhos é extensa e a de petiscos não lhe fica atrás — saladinhas de ovas, moelas, escabeches e salgadinhos, num ambiente cheio memórias, fotografias antigas e arte nas paredes. **Morada: Beco do Forno 9, 2500-073 Caldas da Rainha**

Pastelaria Baía

O toldo diz “rei das cavacas”, mas este monarca vai além: qualquer bolo com doce de ovos será um regalo na Pastelaira Baía. Aqui encontra-se um doce local pouco conhecido fora do concelho: a torta da arrelia, com a sua pele craquelada e crocante e recheio de ovo. **Morada: R. da Liberdade 33, 2500-162 Caldas da Rainha**

LISBOA

A Galé dos Manos

Passa despercebida, numa zona esquecida de Lisboa, mas é uma

pequena grande tasca, sempre com boas propostas diárias para uma refeição opípara. Destaque para o bacalhau à lagareiro das segundas e o arroz de pato das sextas, passando pela omnipresente carne mirandesa. **Morada: Estrada do Calhariz de Benfica 182, 1500-288 Lisboa**

A Veneziana

É a geladaria mais antiga de Lisboa, fundada nos anos 30 pela família Sala, e recentemente renovada. Mantém receitas originais com excelentes ingredientes, produzidas numa fábrica nas Avenidas Novas. Têm fama a cassata, o gelado de marrasquino e as taças generosas. **Morada: Praça dos Restauradores 8, 1250-187 Lisboa**

A Viagem das Horas

O bar de Ricardo Maneira é o lugar onde se cruzam vinhos (de baixa intervenção), tapas, música e amigos. Apesar de ser um espaço relativamente pequeno, não faltam frequentes pop-ups de cozinheiros convidados que reforçam a já interessante carta de petiscos. **Morada: R. José Ricardo 1, 1900-285 Lisboa**

Anemia

Pequeno local no bairro da Ajuda, com café de especialidade e um sortido de dois ou três bolos caseiros, que vão variando. A banda sonora vem dos discos de vinil que tocam e ajudam a criar um espaço calmo e agradável. **Morada: Rua do Laranjal, 7B 1300-347 Lisboa**

As Bifanas do Afonso

Um pequeno poiso lisboeta que resiste ao passar dos tempos e da enorme procura que já tem por parte de turistas de todo o mundo. O ex-libris? As melhores bifanas da capital, cozinhadas lentamente e à vista de todos. Peça-as sem mais nada, só mostarda e picante. O pão é o aconchego ideal, nem demasiado frágil, nem demasiado denso. **Morada: R. da Madalena 146, 1100-340 Lisboa**

Associação Caboverdeana

Num lugar inaudito — o 8º andar de um prédio no centro de Lisboa — há mornas, coladeiras e funaná ao vivo, às terças e quintas ao almoço, com espaço para quem quiser dançar.

Mesmo noutros dias, o ambiente é de festa e a cachupa e o caril de frango são escolhas seguras. **Morada: R. Duque de Palmela 2 8º andar, 1250-098 Lisboa**

Atelier Chefe Miguel Oliveira

Miguel Oliveira é o autor de receitas criativas com base na tradição, como o pudim do Marquês (um twist no pudim Abade de Priscos feito com vinho de Carcavelos) ou as bolinhas recheadas com creme destes pudins. Aqui é possível ver a sua produção enquanto se prova uma destas delícias. **Morada: Mercado, 2770-048 Paço de Arcos**

Avó Maria

Uma pequena pizzaria localizada na Parede especializada em pizzas ao estilo napolitano, de fermentação natural, com toppings que vão das mais tradicionais margheritas a criações mais curiosas como a de presunto e queijo da Serra da Estrela. **Morada: R. José Elias Garcia 520A, 2775-147 Parede**

Bibs

Casa de sanduíches da chef Leonor Godinho que prima pela simplicidade e sabores fortes com algumas visíveis inspirações norte-americanas, vejam-se as deliciosas sanduíches de pastrami ou as tuna melt. **Morada: R. Santos-O-Velho 92, 1200-735 Lisboa**

Black Sheep

Um dos melhores sítios em Lisboa para descobrir vinhos de pequenos produtores, orgânicos ou de baixa intervenção. Têm sempre boas sugestões e fora da caixa, para surpreender os clientes. Não têm uma esplanada oficial, mas as pessoas juntam-se no seu exterior, numa das Praça das Flores, uma das mais bonitas da cidade. **Morada: Praça das Flores 62, 1200-192 Lisboa**

Boavista Social Club

Não é um club mas bem poderia ser. Um espaço muito agradável, com musica em vinil com ambiente descontraído onde reinam os vinhos, maioritariamente os naturais, mas há outras

Nos Restauradores há (outra vez) gelados com receitas de 90 anos



A família Sala recuperou um clássico de Lisboa onde é possível provar o marrasquino, sandes de gelado e spaghetti do mesmo: bem-vindos de volta à Veneziana.

Na Praça dos Restauradores, em Lisboa, acumulam-se carrinhas de excursões e turistas de todo o mundo, mas quando Mirco vê sair da confusão determinados velhinhos, sabe exatamente o que lhe vão pedir. Afinal, ainda há clientes habituais — e bem antigos — na Baixa lisboeta. Vêm à histórica gelateria Veneziana. O italiano é a cara familiar numa casa que se transformou nos últimos tempos. Esteve fechada durante a primeira metade

do ano, após a morte do antigo dono, e reabriu em julho. Mudou de donos, mas mantém-se na mesma família e os gelados são iguais àqueles que fundaram a marca em 1933. A Veneziana é a primeira gelateria artesanal de Lisboa, aberta por uma família de italianos que queria emigrar para a Argentina mas que, a meio caminho, percebeu que o clima lisboeta precisava de um bom gelado — que não existia.

“Ainda tenho as máquinas do meu avô e uso-as — formas de cassatas, por exemplo. Eles tinham uma fábrica na Avenida de Berna, de onde saíam uma data de carros para a venda ambulante e só em 1940 abriram a loja nos Restauradores”, conta Angelo Sala, neto do geladeiro fundador e atual dono da Veneziana, juntamente com os filhos, Clara e João Sala. O negócio dos gelados partiu-se entre os dois ramos da família nos anos 1990 e Angelo Sala abriu a sua própria casa em 2014: La Fabbrica (também um solete em Lisboa). Com a morte do primo que dirigia a Veneziana ponderou ficar com o negócio. “A história da Veneziana foi um dos principais motivos para insistirmos com o meu pai e agarrarmos esta opor-

tunidade. 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. Lê esta história completa em guiarepsol.com/pt **Texto Catarina Moura Fotos Tiago Pais**



Catfish - Lisboa

opções. A comida é honesta e bem confeccionada pelo que podemos começar e acabar a noite neste wine bar.
Morada: R. da Boavista 16, 1200-275, Lisboa

Bogotá

É uma cervejaria com mais de 80 anos de provas dadas: os pregos, rissóis e croquetes são perfeitos e colecionam fãs. O ambiente é castiço, com muitos clientes habituais e fila à porta nas horas das refeições. Tem apenas um balcão, o que lhe dá o charme especial das casas exclusivas.
Morada: Av. Santos Mattos 3, 2700-747 Amadora

Botão Beer Bacon BBQ

Neste espaço com um formato interior curioso, pratica-se o fabrico próprio em duas áreas distintas: cervejas artesanais e carnes fumadas. E a coisa resulta muito bem, especialmente quando acompanhada das decadentes batatas fritas com queijo que também são especialidade da casa.
Morada: N247 58, 2655-042 Carvoeira

Brera Gelateria

Estreou-se em 2025 no coração de Lisboa, com a premissa de trazer o verdadeiro 'gelato artigianale' . Opções como Mascarpone com Amarena, Cappuccino, Zabaione, Marron Glacê ou Pudim Abade de Priscos, revelam profundidade de sabores, bons ingredientes e doçura elegante, num convite ao regresso.
Morada: Rua do Ouro 258, 1100-486 Lisboa

Brick Café

Espaço acolhedor no bairro dos Anjos, serve brunches, saladas e pratos do dia com sabores portugueses e internacionais. Repleto de locais, é ideal para pausas relaxantes com sumos variados e sobremesas caseiras.
Morada: Rua de Moçambique 2, Lisboa, Portugal, 1170-245

Cantinho das Lulas

As lulas com molho de manteiga ou à lagareiro dão o nome à casa, também conhecida pelo ambiente simples e atendimento sempre simpático. Todos os

outros pratos são saborosos e a preços justos. Destaca-se, sobretudo, pela consistência.
Morada: Rua Comércio 90, 2785-555 São Domingos de Rana

Casa da Fernanda

Uma pequena pastelaria onde se encontram os já conhecidos “ouriços da Ericeira”, bolinhos densos e doces cujo nome brinca com a fama desta região piscatória no que diz respeito à apanha dos ouriços do mar.
Morada: Largo das Ribas 29, 2655-356 Ericeira

Casa do Gelado - 1981

Há mais de 40 anos a servir ótimos gelados no coração de Lisboa, com clientela muito fiel não só da Avenida de Roma, mas também dos bairros em redor. Tem alguns sabores especialmente celebrados como moka, bolacha speculoos ou cheesecake.
Morada: Av. de Roma 28H, 1000-280 Lisboa

Casa Gama

Loja tradicional e um clássico incontornável da vila da Ericeira, a Casa Gama tem nos Areia - biscoito tradicional local - o seu maior tesouro, mais que capaz de motivar uma visita à localidade. Os queques também se destacam entre as suas especialidades de biscoitos e pastelaria.
Morada: Calçada da Baleia 9, 2655-238 Ericeira

Casa Periquita

A servir queijadas e travesseiros desde 1862, a Casa Periquita mantém-se um negócio familiar que vai já na quinta geração. Em pleno centro histórico de Sintra, junto ao palácio, é um espaço muito concorrido, principalmente por turistas. Os doces, porém, valem sempre a pena.
Morada: R. Padarias 1, 2710-603 Sintra

Catfish

A sala é escura, com hip hop nas colunas e os cocktails são surpreendentes, alguns deles com pouco ou nenhum grau alcoólico. Entre os mais originais estão o de kimchi e pickles ou o de bourbon

e fios de ovos. Para acompanhar esta comida servida em copos, também há alguns petiscos.
Morada: Praça da Alegria nº 46, 1250-004 Lisboa

Cerveteca

Uma das mais antigas referências da cerveja artesanal em Lisboa, com uma seleção atenta de marcas nacionais e internacionais, sempre com algo novo para provar à pressão ou em garrafa. Para acompanhar há conservas portuguesas, sandes ou tábuas de queijos e enchidos.
Morada: Av. de Paris 15B, 1000-227 Lisboa

Churrasqueira do Marquês

Frangos há muitos, mas o tempero delicado desta churrasqueira do século passado mantém gerações de clientes fiéis à grelha a carvão sempre acesa a poucos passos do Palácio da Ajuda. Sobre brasas rodam frangos suculentos de pele dourada e estaladiça, ainda embalados nos eficientes sacos térmicos.
Morada: Calçada da Ajuda 184, 1300-017 Lisboa

Cinco Lounge

Dizem os preguiçosos que a idade é um posto, mas ainda a febre da coquetelaria não tinha agitado Lisboa e este cantinho no Príncipe Real já fazia cocktails criativos e requintados. Só que o anfitrião Dave não fica a ver passar as tendências e segue a surpreender com combinações e apresentações de nível.
Morada: Rua Ruben A Leitão 17A, 1200-392 Lisboa

Conchanata

Uma das mais antigas gelatarias da cidade, fundada em 1948 pelo italiano Quintilho Tarlattini. É motivo de peregrinação ao bairro de Alvalade todos os verões - é um negócio sazonal. Os gelados caseiros, servidos em malgas metálicas, são incontornáveis, seja qual for o sabor.
Morada: Av. da Igreja 28 A, 1700-237 Lisboa

Confeitaria Nacional

No coração da Baixa, a Confeitaria Nacional adoça a boca de lisboetas e visitantes desde 1829. É muito famosa pelo bolo-rei, na época do Natal, mas a sua montra exhibe diariamente outras criações açucaradas a que vale a pena dedicar atenção e calorias.
Morada: Praça da Figueira 18B, 1100-241 Lisboa

Dallas Burguer Joint

Hambúrgueres à séria: suculentos, feitos com carne de qualidade e num pão brioche macio, como deve ser. Tudo isto num cenário de dinner estilo “USA anos 1970”, com ambiente descontraído e uma excelente relação qualidade/preço, que já conta com vários espaços pela cidade.
Morada: Tv. dos Remolares 41, 1200-019 Lisboa

Déjà Vu Park

No coração do Campo Grande, o Déjà Vu Park é uma paragem obrigatória para os universitários das muitas faculdades nas redondezas e para as famílias que aproveitam o parque infantil mesmo ao lado. Aberto de

manhã à noite, é um quiosque prático e concorrido, que serve gelados e petiscos.
Morada: Campo Grande 351, 1700-162 Lisboa

Do Vigário

Além dos petiscos, dos vinhos e das cervejas artesanais, é uma loja de discos com uma notável coleção de vinil e uma banda sonora garantidamente boa na playlist. A música é, neste caso, um fator distintivo.
Morada: Rua do Vigário 74, 1100-616 Lisboa

Fábrica das Trouxas

A dose certa de açúcar na forma de um bolo leve e com um creme de ovos rico é a especialidade da casa - que, reza a história, tem a sua origem em 1906. Seja para tomar o pequeno-almoço ou beber um café com boa companhia, não dispense esta trouxa.
Morada: R. Miguel Judicibus Ferreira 1, 2665-251 Malveira, Portugal

FIB - Il Vero Gelato Italiano

Uma das grandes gelatarias de Lisboa, na melhor tradição italiana. Usam sempre matéria-prima fresquíssima, como a fruta da temporada para os sorvetes, e têm alguns sabores menos habituais, como bolacha-maria ou requeijão com mel.
Morada: Av. Padre Manuel da Nóbrega 13E, 1000-223 Lisboa

Frutalmeidas

Célebre casa de salgados e sumos de fruta que também funciona como frutaria - daí o nome. Já tem vários espaços espalhados por Lisboa, mas a “casa mãe”, na Avenida de Roma, é especial. Não perca os pasteis de massa tenra e o bolo de chantilly e morangos.
Morada: Av. de Roma 45, 1700-342 Lisboa

Gelatommy

Os gelados de frutos secos, como a avelã ou o pistachio, são uma especialidade, mas outros mais criativos, como o tiramisu ou o pastel de nata, merecem uma oportunidade. As receitas — e o geladeiro — são italianos e vão aparecendo outros mimos tracionais como a sfogliatelle napoletane ou a cassata.
Morada: R. 5 de Outubro 19, 2655-255 Ericeira

Graça do Vinho

É uma antiga (e muito bonita) mercearia, com uma boa oferta de vinhos, principalmente nacionais. Todos os meses propõem um vinho tinto, um branco e um rosé, ao copo e à garrafa. Servem ostras duas vezes por semana, além dos habituais petiscos básicos: latas e tábuas de queijo e enchidos para acompanhar o vinho.
Morada: Calçada da Graça, 10 - A 1100-266 Lisboa

Helsínquia

Com dois relógios na parede, um a marcar a hora de Lisboa e outro da capital finlandesa, o Helsínquia é um restaurante de comida tradicional portuguesa, com um menu e atendimento simpáticos. Arroz de polvo, pernil de porco ou salsichas frescas enroladas em couve lombarda, convivem com propostas que não costumamos encontrar em menus de almoço, como favada ou massinha de cação de coentrada.

As propostas de alheira são variadas, com a de javali ou a de bacalhau em destaque.
Morada: Av. Madame Curie 3, 1070-066

Insaciável

Ambiente, menu e vinhos cosmopolitas. Os petiscos mudam regularmente, com alguns clássicos gauleses (os donos são franceses) como muito boas as rilletes. Apesar de haver alguns cocktails, o vinho tem o papel principal.
Morada: Rua da Esperança, 156 1200-660 Lisboa

Isco

É uma padaria artesanal localizada em Alvalade, conhecida pelos pães de fermentação natural, bolos impecavelmente feitos e ambiente acolhedor.
Morada: Rua José d'Esaguy 10D, 1700-267 Lisboa

Jezzus

Estas pizzas de fermentação natural misturam clássicos italianos com ideias portuguesas — como a de Bulhão Pato, um muito bem conseguido tributo às marisqueiras. São todas feitas com ingredientes nacionais, alguns deles de pequenos produtores, e os vinhos acompanham esta filosofia.
Morada: Rua da Guiné 1A, 1170-172 Lisboa

Jorge D’Amália

Só abre aos almoços e apenas durante a semana. Mas não precisa de mais. Porque tem um argumento que atrai clientela fiel logo a partir das doze badaladas do meio-dia: o bitoque. Que aqui é tratado com todo o respeito, a finura (da carne) e a gordura (do molho) que a receita merece. Uma obra-prima.
Morada: Calçada da Memória 20, 1300-396 Lisboa

Kaffeehaus

Este café austríaco é uma instituição, seja para tomar os hits dos cafés vienenses, como o café com natas, ou para almoçar as salsichas artesanais, feitas com receitas tradicionais alemãs e austríacas. No Chiado turístico, protegemo-nos da azáfama e, com calma, lê-se uma boa seleção de revistas.
Morada: R. Anchieta 3, 1200-023 Lisboa

Kendrick

É a prova de que a fast food pode ser gulosa e decadente sem pinga de carne. Num espaço cheio de pinta, servem hambúrgueres exclusivamente vegetarianos, cheios de sabor e criatividade, à base de quinoa crocante ou cogumelos ostra estaladiços, com bons molhos caseiros a acompanhar.
Morada: R. de Santa Marta 36A, 1150-272 Lisboa

La Fabbrica

A La Fabbrica, em Lisboa, é uma geladaria artesanal e restaurante italiano que se destaca pela qualidade dos seus gelados e pratos de massa feitos na hora. Situada perto do Jardim do Arco do Cego, oferece um ambiente acolhedor e serviço atencioso. Há quem diga que esta empresa familiar com quase cem anos de história serve a melhor cassata de Lisboa!
Morada: Rua Dona Filipa de Vilhena, 14 A-B 1000-136 Lisboa

Liquid Love

Este bar de cocktails tem o ambiente de um clássico italiano dos anos 1980. Por isso servem-se os clássicos, mas também algumas das criações dos donos, sempre com um perfil gastronómico, mesmo quando apresentam opções sem álcool. A focaccia é um excelente acompanhamento.
Morada: R. do Desterro 5, 1150-127 Lisboa

Lully 1661

Esta padaria artesanal francesa em Lisboa foi criada por amantes de ópera (o nome inspira-se no compositor barroco Jean-Baptiste Lully). O espaço nos Anjos oferece pães de fermentação lenta, pastelaria tradicional com um toque moderno e café de especialidade.
Morada: Rua do Forno do Tijolo 46, Lisboa, 1170-137

Lumi

Talvez seja um pequeno segredo na cosmopolita freguesia de Benfica, mas a Lumi chegou e já tem relevo no vibrante comércio local do bairro. Gelados diversos de fruta fresca, de Banana da Madeira a cheesecake de abóbora e noz, cativa todos com dedicação: há opções vegan, sem lactose e.... para cães!
Morada: Estrada de Benfica 733C, 1500-089 Lisboa

Maçã Verde

Esta tasca acolhedora junto à estação de Santa Apolónia é conhecida pela comida portuguesa autêntica e preços acessíveis. São vários os pratos que se destacam, mas, a escolhermos só um, seria a lagarada de bacalhau. Este é um dos últimos exemplares do verdadeiro tasco lisboeta - e é, seguramente, um dos melhores.
Morada: Rua Caminhos de Ferro 1100, 1100-486 Lisboa

Maria Food Hub

Com uma oferta muito interessante de bebidas (vinhos, cervejas e cocktails) e comidas, entre as quais se destacam as saladas e os hambúrgueres, o Maria Food Hub é um sítio de excelência para uma refeição rápida num ambiente trendy.
Morada: R. Maria Andrade 38, 1170-216 Lisboa

Matoli

Os gelados Matoli fazem-se de cremosidade exemplar e sabores brasileiros, como queijo com goiabada, doce de leite ou cumaru, entre outros sabores de frutas, sempre bem doces. Servem-se também bolos recheados, profiteroles e lindíssimas taças sunday.
Morada: R. de Entrecampos 56c, 1700-159 Lisboa

Meia-Lua

O Meia-Lua fica no bairro da Ajuda, onde não há muitas opções do género, e oferece diferentes tipos de pão, buns, croissants, scones e... "ajudinhas", uns bolinhos feitos com os restos das massas dos outros. O único senão, por ser tão bom, é estar fechado ao domingo!
Morada: Travessa da Boa Hora à Ajuda, 39 D 1300-102 Lisboa

Mi Dai

Situado em pleno Martim Moniz, o restaurante Mi Dai mantém-se como um dos mais verdadeiros restaurantes chineses da cidade.

Num estilo descontraído e em jeito de cantina, destaque para a sopa de noodles, um dos melhores exemplares que já provámos.
Morada: Calçada da Mouraria 7, 1100-394 Lisboa

Mú Gelato & Caffè

Simplicidade e diversidade são duas palavras que andam de mãos dadas na descrição desta gelateria. O fabrico tanto dos gelados como dos sorvetes é caseiro e há opção de take-away. Não há miúdo ou graúdo que resista.
Morada: Campo dos Mártires da Pátria 50, 1150-225 Lisboa

Musa de Marvila

A cervejeira artesanal Musa serve, em Marvila, as suas cervejas à pressão, mas também petiscos com uma boa dose de calorias cativantes — desde burgeres, sandes bem recheadas ou pequenas pizzas feitas no terraço (com parque infantil). A carta vai mudando, mas faz sempre salivar.
Morada: R. do Vale Formoso 9, 1950-277 Lisboa

Nannarella

Esta geladaria artesanal italiana ao estilo romano faz os seus gelados com ingredientes 100% naturais e sem aditivos. Fundada por uma família italiana, oferece sabores clássicos e criativos, num ambiente acolhedor que combina tradição, qualidade e paixão pela gastronomia.
Morada: R. Nova da Piedade 64A, 1200-299 Lisboa

Nonna Ada

A pizzeria Nonna Ada pertence ao produtor de vinhos ManzWine e é uma forma de mostrar as suas referências à mesa. Mas é mais do que isso: um espaço acolhedor e intimista onde se provam pizzas ao estilo napolitano clássicas, com ótimos ingredientes.
Morada: Largo da Praça 4, 2640-135 Cheleiros

Nova Pombalina

Uma vasta coleção de sanduíches, que fundem na perfeição o conceito de fast-food e da sandes tradicional, a que se juntam sumos naturais de fruta fresca,

feitos no momento. A Nova Pombalina é a prova de que o "fast" não é inimigo do "good". Aqui, é sinónimo de excelência.
Morada: R. do Comércio 2, 1100-321 Lisboa

O Cacho Dourado

No Marquês de Pombal, não é fácil encontrar uma casa honesta e reconfortante com esta: na mesa ou ao balcão há sopas caseiras, bons pregos, pratos do dia e receitas tradicionais (até lampreia, na sua época). O serviço é simpático e completa o cenário — um exemplo do verdadeiro restaurante alfacinha.
Morada: Rua Eça de Queiroz 5, 1050-095 Lisboa

O Cantinho do Alfredo

Uma tasca lisboeta do bairro de Campolide. Este é um lugar genuíno, imune a tendências, que se manteve inalterado ao longo dos anos, onde se podem provar deliciosos exemplares de alguns dos mais importantes e icónicos pratos da gastronomia da cidade: cozido, vitela estufada ou bitoque.
Morada: R. Gen. Taborda 44, 1070-271 Lisboa

O Careca

Mantém estatuto de pastelaria de bairro embora seja conhecida em toda a cidade pelos croissants açucarados, as miniaturas de palmier e, na época, o bolo rei. O edifício também é de notar, com a sua arquitetura moderna: os azulejos, as paredes em vidro e a esplanada cheia de árvores.
Morada: R. Duarte Pacheco Pereira 11D, 1440-139 Lisboa

O Pãozinho das Marias

Fica na praça para onde todo o movimento da Ericeira converge e onde é hábito dos locais deixar-se estar algum tempo a conversar e conviver. Vizinho de tantos outros cafés, o Pãozinho das Marias afirma-se não só pela simpatia do serviço mas também pelos pastéis de nata, excelentes mornos ou frios.
Morada: Praça da República 15,2655-347 Ericeira

O Pif



Kendrick - Lisboa



Prado Merceria - Lisboa

Um espaço elegante e descontraído, ponto de encontro multicultural, com uma garrafeira recheada de surpresas de grande qualidade. Dá especial ênfase a vinhos de pequenos produtores portugueses que, de outro modo, dificilmente chegariam ao público local (que é também português, mas não só).
Morada: R. Maria 43A, 1170-210 Lisboa

Origem

Perto da Avenida José Malhoa, o Origem está integrado no Hotel Acta MOA e oferece uma cozinha saudável e flexitariana. Serve pequenos-almoços, almoços buffet e jantares com pratos de carne, peixe, vegetarianos e veganos. O espaço é moderno, com esplanada exterior pet friendly.
Morada: Avenida José Malhoa, integrado no Hotel Acta MOA, Lisboa

Otsumami

Muito perto da Torre de Belém, num pequeno largo aconchegante, encontramos o negócio de Edi e Rachel. Juntos preparam cozinha de inspiração japonesa, com alguns toques exóticos. Não perca a interessante seleção de sake.
Morada: Largo da Princesa, 16 1349-036 Lisboa

Padaria do Miguel

Conhecida pelo uso de farinhas de qualidade e pela fermentação lenta, a Padaria do Miguel garante pães biológicos saborosos, com edições sazonais. Além do pão, também produz alguma pastelaria, sempre fresca e feita no local, num espaço simples e acolhedor
Morada: Rua Latino Coelho no.64C, 2775-225 Parede

Pastelaria Ribeiro

Esta casa centenária continua a fazer as coisas à moda antiga. E bem. É por isso que os bolos na Ribeiro sabem a antigamente, sem artifícios ou atalhos, só técnica e bons ingredientes. Os ducheses e as bolas de Berlim são uma referência.
Morada: Av. da República 1317, 2775-274 Parede

Penalva da Graça

Casa de tradição lisboeta, é conhecida pelo peixe e marisco sempre frescos e pelos pratos portugueses de raiz. O

ambiente é informal, acolhedor, e o serviço mantém o registo simpático e atento de uma casa com décadas de história.
Morada: Rua da Graça 26, 1170-170 Lisboa

Pirilampo

No centro do bairro de Alvalade, esta pequena tasca tradicional tem algumas especialidades de nota: frituras (filetes de polvo, ovas ou carapauzinhos) com arrozes caldosos ou açordas e o curioso arroz de frango com farinha. As sobremesas caseiras também são um porto seguro.
Morada: R. Acácio de Paiva 4, 1700-005 Lisboa

Popular do Capelo

O magnífico prego no pão do Popular do Capelo, com a carne cortada ao momento e grelhada numa chapa com vista para a rua, é argumento suficiente para a visita. Dá todo um novo significado à expressão "luxo acessível", sobretudo por ser onde é, em pleno Chiado.
Morada: R. Capelo 12, 1200-224, Lisboa

Potzalia

Num centro comercial obsoleto está alguma da comida mexicana mais autêntica de Lisboa. São tacos com combinações tradicionais — al pastor, carnitas ou cochinita pibil —, sobremesas como tres leches ou bolo de milho e, a especialidade da dona, Sandra Ruíz, o pozole, uma mítica sopa de milho.
Morada: Av. Álvaro Pais 13, 1600-316 Lisboa

Prado Merceria

Junto ao restaurante Prado, um ícone lisboeta, mora este local pequeno e agradável, dos mesmos proprietários. Há um menu de petiscos que muda com frequência, sempre ao sabor da estação, e alguns pratos para partilhar. Conte com uma excelente seleção de vinhos portugueses de baixa intervenção.
Morada: Rua das Pedras Negras, 35 Lisboa

Praça Beato

Um pólo de bom gosto e sabor, onde encontramos um winebar, uma loja de vinhos,

uma pastelaria, uma mercearia e ainda um restaurante e uma zona de eventos. Um bom local para um copo ao fim do dia ou para um petisco para jantar.
Morada: Travessa do Grilo, 1950-147 Lisboa

Quattro Teste

A inspiração vem dos bares bascos e italianos. Tanto se bebe uma excelente sidra enquanto se come uma gilda, como se toma um cocktail digno da hora do apperitivo. Os cocktails, aliás, vão mudando frequentemente com pontos de partida tão originais como a pizza de ananás ou a tarta de queso basca.
Morada: R. São Cristóvão 32, 1100-177 Lisboa

Quiosque Lisboa - Príncipe Real

Esta esplanada descontraída que fica no Jardim do Príncipe Real, em Lisboa. Serve bebidas, snacks e pequenos pratos, com esplanada ideal para pausas ao ar livre. É uma paragem agradável e obrigatória para quem passeia pelo bairro.
Morada: Praça do Príncipe Real 19, 1350-007 Lisboa

Quiosque Parque Morais

O Quiosque Parque Morais é um pouso popular para todos os miúdos e graúdos que frequentam este parque infantil muito concorrido na zona da Parede. Serve snacks leves, pequenas refeições e tem uma interessante oferta de bolos caseiros (como um de nozes e mel, por exemplo), que vão mudando com frequência. Perfeito para dias de bom tempo.
Morada: Rua Cândido dos Reis 206 C, Parede

Quiosque Popular

No Jardim da Cerca da Graça mora o quiosque que dá apoio a toda esta área verde em plena cidade de Lisboa. Ótimo ambiente, excelentes bolos do dia e uma oferta de pratos leves que, não sendo vasta, enquadra-se bem na envolvente - vejam-se as simples, mas saborosas tostas.
Morada: Jardim da Cerca da Graça, Calçada do Monte 46, 1100-362 Lisboa

Quiosque Rocha do Inferno

Em Cascais, este um bar familiar histórico oferece pastelaria tradicional portuguesa, bom café, cervejas - incluindo algumas artesanais oriundas da própria região - e pratos simples como tostas e pregos.
Morada: Quiosque Rocha do Inferno, Boca do Inferno, Av. Rei Humberto II de Itália, 2750-800 Cascais

Quiosque São Paulo

Desenhado em 1914, o Quiosque de São Paulo é um clássico do Cais do Sodré e, atualmente, um dos locais mais animados para beber uma cerveja fresca ou um cocktail ao final do dia. Também se podem aproveitar os muitos petiscos e está o jantar resolvido.
Morada: Praça São Paulo, 1200-194 Lisboa

Red Frog

Considerado por muitos como um dos mais importantes bares do país, o Red Frog inspira-se nos speakeasy do antigamente para servir combinações líquidas

de enorme complexidade. Uma experiência única, digna de qualquer apaixonado por mixologia e ambientes com pinta.
Morada: Praça da Alegria 66b, 1250-004 Lisboa

Retrogusto 84

Há quem considere que aqui se comem as melhores pizzas de Lisboa. Feitas à moda siciliana, estas iguarias fazem-se acompanhar de vinho e cerveja italianos, tudo num ambiente descontraído, festivo, onde se ouvem falar muitas línguas. Adeptos de futebol vão gostar particularmente de admirar a coleção de camisolas que enfeitam as paredes.
Morada: Rua Maria, 54 - 1170-212 Lisboa

Rude Wine & Food

Com mais de 60 referências em vinhos naturais, biológicos e biodinâmicos, o Rude apresenta ainda extraordinários petiscos para acompanhar a prova destas tendências de vinhos contemporâneos. O menu com ostras é obrigatório.
Morada: Rua de Macau, 2 A 1170-203 Lisboa

Sacolinha

Reconhecida pastelaria e padaria artesanal em Cascais, famosa pelos seus bolos tradicionais e variedade de pão. Mantém o fabrico próprio e uma gama de produtos de alta qualidade, sendo uma referência local há mais de 30 anos.
Morada: Av. dos Combatentes da Grande Guerra Nº 107-A, 2750-317 Cascais

Salty Floor

O Salty Floor, localizado em Belém (Lisboa), é um winebar especializado em vinhos naturais e pet nats, que serve alguns petiscos simples mas saborosos. Com ambiente acolhedor, boa música e serviço personalizado, oferece um extenso leque de vinhos de diferentes regiões do mundo, que vai mudando de forma regular.
Morada: Rua dos Jerónimos, 18C 1400-211 Lisboa

Santini

Fundada em 1949 por Attilio Santini, no Estoril, tornou-se rapidamente a geladaria dos reis e, ao mesmo tempo, o rei das geladarias em Portugal. Tem várias lojas pelo país, mas a da Avenida Valbom, em Cascais, é a mais antiga. Os sabores, felizmente, permanecem intemporais.
Morada: Av. Valbom 28F, 2750-508 Cascais

Secret Oven

Numa rua pequena da Ericeira, esta divertida pizzaria de decoração colorida e playlist moderna serve algumas criações com twist, como as pizzas de alcachofra ou de cogumelos e nozes. Os clássicos como a marinara ou diavola são igualmente imperdíveis.
Morada: R. do Norte 37, 2655-321 Ericeira, Portugal

Sem Nome

É um restaurante de bairro cuja fama assenta na santíssima trindade da restauração tradicional: bom serviço, bom produto e bons preços. Não é preciso mais. E por isso que mantém uma clientela fiel há muitos anos, que resistiu a uma mudança de gerência que não lhe retirou qualidade, pelo contrário.
Morada: R. Marquesa de Alorna 29C, 1700-238 Lisboa

Solar dos Pintor

As mãos afinadas de Áurea Simões temperam com equilíbrio e potenciam o sabor de pratos tradicionais como pastéis de bacalhau, chanfana de vitela ou pato assado com arroz de miúdos. Uma cozinheira de eleição num espaço familiar de serviço acolhedor, com uma garrafeira surpreendente.
Morada: Rua da Republica, 37, 2660-455 Santo Antão do Tojal

Tasca da Ti'Augusta

Espaço rústico, que serve as melhores caldeiradas, arrozes de peixe e marisco, percebebs e amêijoas. Sempre com uma excelente relação qualidade-preço. E tudo isto com os pés praticamente em cima da areia, na praia de Porto Dinheiro. É um negócio sazonal, por isso abre apenas nos meses de verão.
Morada: Rampa dos pescadores, 2530-626 Ribamar

Tasca Phina

Situada na Rua Ricardo Jorge, em Lisboa, a Tasca Phina um acolhedor bar de vinhos que combina ambiente descontraído com

uma excelente carta de petiscos portugueses. Ideal para encontros entre amigos, destaca-se pelos rissóis de leitão, chamuças, pregos, chips polvilhadas com pimentão doce e vinhos selecionados.
Morada: R. Ricardo Jorge 3, 1700-111 Lisboa

The Dog

Tem nome inglês, mas os cachorrinhos são bem portugueses, à moda do Porto, feitos com um pão tipo baguete fininho, uma salsicha fresca acompanhada de linguiça, queijo a unir tudo. Pode pedir um molho ligeiramente picante para dar um toque extra de sabor. Surpreendente, merece ser provado.
Morada: Av. Marquês de Tomar 25B, 1050-153 Lisboa

Tosta Sandwich Kitchen

Pequena casa de sanduíches em Lisboa, com um menu curto mas que muda frequentemente, nunca se desviando das suas inspirações internacionais - a sanduíche "cubano" é imperdível.
Morada: Rua do Forno do Tijolo 29D, 1170-133 Lisboa

Versailles

Com mais de 100 anos de história, é uma das mais antigas e mais bonitas pastelarias de Lisboa, decorada com mobiliário Arte Nova e enormes espelhos. É um café à antiga, mas cheio de vida, de clientes e muitos clássicos, como os croquetes, o bife do lombo e os bolos-rei e rainha na altura do Natal.
Morada: Av. da República 15 A

MADEIRA

A Pinheira

Este restaurante e bar acolhedor, no Funchal, é conhecido pela sua vista deslumbrante sobre a baía e pela simpatia da equipa. Com um ambiente descontraído, serve pratos tradicionais e as afamadas sandes, tapas, ponchas regionais e vinhos, sendo ideal para refeições ou convívios ao final do dia.
Morada: Estr. da Camacha 103, 9060-009 Funchal

Adega Moniz

Acolhedor e famoso pela sua carne laminada com alho e

louro, bolo do caco e camarões, este restaurante tem vista para o aeroporto. Os pratos são generosos e acompanhados por vinhos regionais, num ambiente descontraído e familiar.
Morada: Rua de São Pedro nº 58, 9100-207 Santa Cruz

Ameu.gosto

O ameu.gosto, no Funchal, é um wine bar intimista e descontraído, ideal para quem aprecia bons vinhos naturais e petiscos caseiros. Com um ambiente acolhedor e serviço atencioso, é perfeito para finais de tarde com amigos ou jantares leves e cheios de surpresas.
Morada: R. Maj. Reis Gomes 2C, São Martinho, 9000-038 Funchal

Bar Cidade Nova

Em Câmara de Lobos, este bar destaca-se pelo serviço atencioso. As suas sandes tradicionais (para muitos, as melhores da zona), como as de polvo e espada, e a autêntica poncha à pescador são particularmente apreciadas. É um espaço simples, mas com ótima qualidade nos petiscos.

Chá das cinco com fruta da Madeira, técnica francesa e tradição inglesa



Sem os formalismos dos hotéis de luxo, mas com toda a técnica e criatividade da alta cozinha, a Choux é a casa de chá de Joana Abreu Gonçalves

Já não se faz o rally automóvel à volta da ilha, já ninguém pratica hóquei em campo ou participa em torneios de bilhar. "Parece que também já ninguém joga bridge", ri-se Joana Abreu Gonçalves, numa das salas do Club Sports Madeira. As mesas de jogos de cartas e de bilhares ainda estão montadas, mas tudo isto é só uma recordação. Agora, sobe-se a este primeiro andar da Avenida Arriaga, no centro do Funchal, para tomar um dos mais criativos e deliciosos chás

da cinco da ilha: entramos na Choux. Este é um dos mais antigos clubes da Madeira, fundado em 1909. A sua inspiração eram os clubes ingleses do início do século. Mas em 2025, esta sala inspira-se antes na tradição inglesa do chá das cinco. A pasteleira Joana Abreu Gonçalves lembra-se de ir às casas de chá do Funchal com a mãe e a avó em miúda. Em travessas de três andares serviam-se sandes aparadas em formas geométricas, scones com manteiga e doce, fatias de bolos a

dar uma cor aos pratos, tarteletes que davam pena trincar. É este ambiente que se encontra aqui. "O clássico francês foi o que aprendi, o que gosto de fazer e comer", conta lembrando a sua experiência em todos os fine dinings da ilha — principalmente no Il Gallo D'Oro (três Sóis Guia Repsol). "Mas não queria uma pastelaria francesa rígida. Posso fazer uma bola de Berlim e uso muito as frutas regionais", explica o que a vitrine das pastelarias confirma: uma peça de requeijão e tomate inglês, macarons de pitanga, manga ou framboesas, eclairs e choux com recheios sempre a variar do côco ao maracujá sem esquecer a sempre necessária banana. A ausência frequente do chocolate é uma admiração para alguns, mas Joana Abreu Gonçalves está há vários anos apostada em ex-

plorar a variedade impressionante de frutas regionais e até em reabilitá-las junto dos madeirenses. Estas frutas estão sempre (pelo menos) na sua seleção de macarons e gomas caseiras. "As frutas da ilha são um pouco a minha identidade na pastelaria. Permitem-me variar e fazer uma pastelaria com menos açúcar e mais natural. Além disso, já há muita gente a fazer brownies e red velvet." **Lê esta história completa em guiarepsol.com/pt**
Texto: Catarina Moura Fotos: Ágata Xavier



Golfinho - Porto Santo

Morada: R. Padre Eduardo Clemente Nunes Pereira 35, 9300-392 Câmara de Lobos

Casa de Pasto das Eiras

Poucos restaurantes na ilha são como a Casa de Pasto das Eiras: num ambiente muito simples e familiar, todos os pratos são confeccionados na brasa, a perceber: das espetadas, o ex-libris, ao peixe fresco do dia. **Morada: Vereda do Pico Pascoal 15, 9125-246 Caniço**

Chave D’ouro

Restaurante típico no coração do Funchal, conhecido pelo ambiente acolhedor e sabores autênticos da Madeira, como milho frito com bife de atum e espada. Escondido numa ruela tranquila, oferece um ambiente familiar, serviço simpático e excelente relação qualidade-preço. **Morada: Tv. do Nascimento, São Martinho, 9000-080 Funchal**

Choux

Num primeiro andar virado para as árvores da Avenida Arriaga, esta casa serve o chá das cinco à antiga ou um lanche ligeiramente mais frugal. Joana Abreu Gonçalves usa todo o conhecimento que foi adquirindo nas cozinhas de fine dining por onde passou para criar doces que são obras de arte com sabor de fruta da Madeira. **Morada: Av. Arriaga 43, São Martinho, 9000-060 Funchal**

Fava Rica

O Sr. Guido é querido dos Porto Santenses e há décadas que mantém este quiosque antigo junto à entrada da praia em Campo de Baixo. O menu é cirurgico: bons amendoins, uma salada de fava rica seca apenas servida na sua época e uma poncha que mete respeito. Tudo com os pés na areia, como sabe melhor. **Morada: Estrada dos Carreiros (Praia do Ribeiro Salgado), Porto Santo**

Novidade

Um espaço simples e tradicional, que combina as funções de restaurante e snack-bar com uma variedade de pratos regionais madeirenses e continentais. É especialmente conhecido pelas suas sandes típicas,

como as de filete de espada ou atum, e pela poncha, considerada por muitos uma das melhores da ilha. **Morada: Rua Hospital Velho 9A, 9060-129 Funchal**

O Banheiro

Aqui percebe-se melhor que a poncha não é toda igual. Carlos Ornelas, o banheiro, faz as suas ponchas com fruta fresca madeirense, sem sumos ou concentrados: há poncha de amoras, tangerina, goiaba, pitanga e de outras frutas na época. Na vontade de as provar, não esqueça que também levam aguardente. **Morada: Estrada Benvinda Oliveira, 7, 9400-128, Porto Santo, Madeira**

O Golfinho

Num beco escondido com vista para o mar, O Golfinho serve peixe e mariscos muito bem temperados, em saladas ou sandes: polvo, espada ou atum. As paredes estão cheias de recordações do futebol madeirense e a esplanada é perfeita para comer um "dentinho" a olhar o oceano. **Morada: R. João Gonçalves Zarco, 9400-000 Vila Baleira**

Paladares

Na Camacha, este restaurante acolhedor foi um dos primeiros winebars da ilha e ficou conhecido pela sua cozinha portuguesa e europeia, carta de vinhos variada e ambiente familiar. Ideal para petiscar ou desfrutar de um jantar tranquilo, destaca-se pelo serviço simpático e atmosfera intimista. **Morada: R. Maria Ascensão 110, 9135-053 Camacha**

Penha d’Águia

Com mais de 180 anos de funcionamento, esta marca já é sinónimo das famosas queijadas que fazem as delícias de qualquer um. A par disso há uma vasta oferta de pastelaria e cafetaria nos vários espaços que entretanto esta casa já abriu - sempre na ilha da Madeira. **Morada: Rua João Gago, N°36, Funchal**

Pukiki Bar

Conhecido por ter rum do mundo inteiro (mais de 120 variedades!), o Pukiki é um bar tiki cheio de charme, com uma decoração inspirada no Hawai e cocktails criativos. O espaço é relaxado e acolhedor, ideal para

o fim de tarde com amigos e para quem quiser desfrutar de uma esplanada com vista calma. **Morada: R. das Furnas 77, 9370-261 Estreito da Calheta**

Roulote Mendonça’s

A dois passos da praia, esta roulote com lugar cativo no parque de estacionamento faz merecer o desvio pela cerveja fresca, bem tirada, e pelos petiscos a acompanhar: fava seca com linguiça e alho, os habituais escabeches e lapas grelhadas. A simpatia do Sr. Mendonça também ajuda à festa. **Morada: Estrada do Ribeiro Salgado, 9400, Vila Baleira**

Taberna do Petisco

Em Santa Cruz este é um restaurante muito popular, conhecido pela sua cozinha tradicional madeirense. Destaca-se pelo polvo à moda da casa, camarões ao alho, bolo do caco e a tradicional poncha, num ambiente descontraído e com excelente relação qualidade-preço **Morada: César Oliveira, R. Cónego Alfredo C. Oliveira 23, 9100-105 Santa Cruz**

Tasquinha do Pescador

Um restaurante típico no Caniçal e muito apreciado pela frescura do peixe e marisco, ambiente familiar e preços acessíveis. Famoso pelos chicharros fritos, polvo à lagareiro e camarões ao alho, é um local autêntico junto ao mar. **Morada: R. do Pescador 9, 9200-032 Caniçal**

PORTALEGRE

Barona Craft Beer House

Esta é a taproom da marca de cereja artesanal do interior alentejano. Provam-se as suas referências icónicas à pressão — como a Entruda (sour ale) ou a Seara (Lager) — e algumas de época, como a invernosa Boleima. Também há petiscos, como os torresmos, tostas ou caracóis na sua época. **Morada: R. de Bartolomeu Álvares da Santa 42, 7320-115 Castelo de Vide**

Café Central

Restaurante humilde, numa pequena localidade alentejana onde reina a pacatez. No balcão pode contar com vários petiscos e à mesa reinam sabores fortes da região. O galo, é recomendado - ligue primeiro para verificar se há. **Morada: R. de Pisão 175**

O Túlio

Com o Rio Tejo mesmo ali ao lado, esta casa tradicional destaca-se pela sua oferta de pratos com peixe de rio, como o sável com tomataada, por exemplo. Na época certa as enguias são imperdíveis. Simplicidade no prato e no ambiente é a chave para o sucesso deste restaurante. **Morada: R. Francisco Diogo Pinto 1, Santana**

Paloma

Simplicidade e eficiência é o que se encontra nesta pastelaria muito apregoada pelos locais. Há bolos de todas as maneiras e feitos, assim como pão fresco feito diariamente. Uma boa aposta para o lanche ou pequeno-almoço. **Morada: Av. António Sardinha 1, 7350-203 Elvas**

PORTO

A Regional da Areosa

Uma tasca portuguesa à moda antiga, onde não faltam os presuntos pendurados no teto e umas viciantes sanduíches com essa carne, em humildes papos secos. Não faltam também especialidades como cabidela ou até sarrabulho. **Morada: Largo Heróis da Pátria 31 4435279 Rio Tinto**

Adega Kilowatt

Petiscos, sanduíches e muita charcutaria e queijos regionais por experimentar: esta é a receita deste humilde pouso bem no centro histórico de Amarante. Não deixe de acompanhar os seus repastos com um bom vinho regional. **Morada: R. 31 de Janeiro 99, 4600-752 Amarante**

Belo Mundo

À vista desarmada, parece um simples café de bairro. Porém, maravilhas não faltam neste Belo Mundo. Os seus lanches mistos já são mais do que famosos (e a fama é mais do que merecida). Os seus croissants, por exemplo, também são dignos de uma ribalta igual ou superior. Em caso de dúvida, prove os dois. **Morada: R. de Santa Catarina 542, 4000-446 Porto**

Brites

Padaria e pastelaria artesanal no Porto, especializada em pães de fermentação natural, croissants, pain au chocolat, bolos, donuts e pastelaria sazonal. Serve também café de especialidade em parceria com a Senzu Coffee Roasters. **Morada: R. da Constituição 661, 4200-200 Porto**

Café Corcel

No meio da Avenida da Boavista, encontramos uma esplanada simpática onde todos são bem-vindos, incluindo os amigos de quatro patas. Destaca-se, sobretudo, pelos salgados, as pizzas, os pratos do dia, as empadas de vitela, mas também pelo cheesecake de caramelo salgado. **Morada: R. São João de Brito 52, 4100-118 Porto**

Café do Fernando

Um espaço com mais de 60 anos, situado junto à praia de Mindelo, com uma excelente esplanada. Dizem ter o "melhor fino do mundo", mas o prego no pão e os petiscos de marisco não lhe ficam nada atrás. **Morada: Largo de Dom Pedro IV 300, 4485-475 Mindelo**

Café Santiago

No Porto não faltam restaurantes a anunciar a melhor francesinha da cidade — raramente com razão. Entre aqueles que o merecem fazer está, sem dúvida, o Café Santiago, que até tem direito a molho com receita secreta. As filas que se formam às horas de refeição são uma boa prova de popularidade. **Morada: R. de Passos Manuel 226, 4000-382 Porto**

Candelabro

O Candelabro é um dos locais mais animados e de referência no Porto. Tem uma seleção de vinhos portugueses de pequenos produtores que vai mudando com

bastante regularidade. Serve ainda alguns petiscos para acompanhar não só os vinhos como a boa música! **Morada: Rua da Conceição, 3 4050-215 Porto**

Casa das Bifanas

Em Valongo, esta casa é famosa pelas suas bifanas suculentas, servidas em pão crocante com molho ligeiramente picante. Com ambiente acolhedor e serviço rápido, é um destino obrigatório. Siga o percurso informal: sopa com couve branca e pedaços de bifana, bifana de corte fino e molho à moda do Porto e, se houver espaço, a codorniz com batatas fritas caseiras. **Morada: Av. Primeiro de Maio 115, 4440-501 Valongo**

Casa dos Presuntos “Xico”

Famosa pelas sandes de presunto que lhe dá nome, esta é uma tasca tradicional situada na Rua do Heroísmo. oferece petiscos e enchidos típicos portugueses a preços acessíveis. É um ponto de encontro local, com serviço rápido e atmosfera acolhedora. **Morada: Rua do Heroísmo 191, 4300-258 Porto**

Casa Expresso

É um clássico da cidade do Porto e uma verdadeira tasca portuguesa. Por entre um serviço familiar e simples, trabalhadores e curiosos procuram este espaço principalmente por causa da famosa (e gulosa!) sanduíche de rojão. Os pratos do dia também nunca desiludem. **Morada: Praça de Carlos Alberto 73, 4050-158 Porto**

Casa Guedes

Apesar de se ter reinventado há uns tempos, a Casa Guedes continua a ser uma referência portuense para refeições simples e cheias de sabor. O nome da casa, porém, tornou-se sinónimo das famosas sanduíches de pernil que aqui se servem. Imperdíveis. **Morada: Praça dos Poveiros 130 4000-393 Porto**

Catraio

É um dos marcos da cerveja artesanal na cidade do Porto e até mesmo a nível nacional. A oferta do Catraio é muito dinâmica e completa no que a este aspeto diz respeito. Tem uma zona exterior onde muitas vezes se fazem alguns eventos e pop-ups com ótimos petiscos. **Morada: R. de Cedofeita 256, 4050-174 Porto**

Cave Bombarda

É loja de vinhos, mas também local onde os desfrutar em boa companhia. É uma casa simples, com uma enorme seleção de vinhos, maioritariamente de baixa intervenção, onde também se encontram algumas sidras nacionais muito interessantes. **Morada: Centro Comercial Bombarda Rua do Rosário 84 CCBombarda, Loja 16, 4050-381 Porto**

Cervejaria Gazela

Fundada em 1962, no Porto, é conhecida pelos seus cachorrinhos, servidos em dose rápida. É um clássico que não se pode perder, come-se rápido ao balcão ou na mesa, como paragem curta antes de seguir para visitar a cidade. **Morada: Tv. do Cimo de Vila 4, 4000-434 Porto**

Chalé Suíço

Este quiosque centenário abriu em 1873, no Jardim do Passeio Alegre. Funciona como café, com esplanada, ideal para uma pausa tranquila após um passeio pela Foz do Douro. **Morada: R. do Passeio Alegre 900, 4150-574 Porto**

Confeitaria Império

É uma das mais famosas e celebradas confeitarias da Rua de Santa Catarina e ao almoço, ao balcão, não há mãos a medir: os rissois de vitela (para muitos, os melhores da cidade) saem quentes a toda a velocidade e, no final, cai bem um pratinho de leite creme de primeira. **Morada: R. de Santa Catarina 149, 4000-381 Porto**

Confeitaria Nandinha

As glorinhas, argolas de massa folhada cobertas de creme de

ovo, são um ícone da casa que atrai clientes de longe, mas a restante pastelaria doce e salgada tem igualmente fabrico próprio e nível elevado. O serviço é atento e amável, num registo de proximidade ao estilo portuense. **Morada: Rua Serpa Pinto 74, 4050-084 PORTO**

Confeitaria Rainha da Foz

Tem dos melhores croissants à moda do Porto que se podem encontrar. A par dessa gulosa especialidade, tem também uma variedade grande de outros bolos e pasteis que enchem as vitrines e abrem o apetite. O pão também é muito bom e tudo isto convive num ambiente sempre agradável e feliz. **Morada: Rua de Diu 299, 4150-070 Porto**

Conga

Este clássico portuense de serviço rápido é afamado pelas bifanas, cortadas muito fininhas e mergulhadas num molho picante e intenso antes de serem servidas. Mas também tem outros petiscos tipicamente nortenhos, caso das papas de sarrabulho e até francesinha. **Morada: R. do Bonjardim 318, 4000-115 Porto**

Curb

Hamburgueres há muitos, mas como estes, em Portugal, nem por isso. Oferta simples, só take-away e um sabor guloso que brilha especialmente nos simples cheeseburgers, por exemplo, ou até mesmo as batatas fritas. É daqueles sítios difíceis de resistir. **Morada: Rua da Torrinha 111, 4050-611 Porto**

Época

O restaurante Época, no Porto, é um café vegetariano acolhedor, conhecido pelo brunch artesanal e ingredientes biológicos. Localizado na Rua do Rosário, perto do Museu Soares dos Reis, oferece pratos sazonais como ovos turcos e pão sourdough. Ideal para quem procura comida saudável, saborosa e um ambiente tranquilo. **Morada: Rua do Rosario, 22 - 4050-519 Porto**

FUNQ

Um espaço vibrante e acolhedor no coração do Porto, dedicado aos vinhos naturais e à boa comida. Fundado por Hannah e Peter, o bar destaca-se pela sua seleção cuidada de vinhos locais e internacionais, provenientes de pequenos produtores. O ambiente é descontraído **Morada: Rua da Alegria 443, 4050-039 Porto**

Francesinha Café

A melhor francesinha do Porto? Pelo menos popular é, tendo em conta os vários famosos que por lá já passaram. Apesar de ter outras referências na carta, o próprio nome do espaço diz logo onde deve recair a escolha do comensal. **Morada: Rua da Alegria 946, 4000-048 Porto**

Gelataria Portuense

Uma casa centenária na cidade do Porto dedicada ao universo dos gelados. Feitos artesanalmente e com sabores que mudam com frequência e consoante as estações, oferecem um pouco usual “menu de degustação”, onde pode provar até seis sabores - a opção ideal para os indecisos.

Morada: R. do Bonjardim 136 , 4000-114 Porto

Gelataria Sincelo

A Gelataria Sincelo, no Porto, foi pioneira na cidade, oferecendo gelados artesanais desde 1980, preparados com ingredientes frescos e receitas tradicionais. Reaberta com nova imagem, mantém receitas clássicas e criações próprias que marcam várias gerações. **Morada: R. de Ceuta 54, 4050-189 Porto**

Gito Wine Bar

Bar descontraído no Porto, dedicado a vinhos naturais servidos a copo ou garrafa, com cerca de 50 referências. A oferta acompanha-se de petiscos simples, num espaço pequeno e acolhedor. **Morada: Rua dos Mártires da Liberdade 21, 4050-453 Porto**

Kiosk Bar Mompilher

Também conhecido como quiosque japonês, graças à sua estrutura em madeira, o Kiosk Bar, no largo de Mompilher, é um dos poucos espaços do género que funciona realmente bem no Porto. Serve vinho, cerveja e uns ótimos cocktails. Como depende totalmente da esplanada, só funciona quando o tempo permite. **Morada: Largo de Mompilher 10, 4000, Porto**

Lado B

É uma das melhores francesinhas da cidade, preparada como manda a lei: bife de alcatra vitelão, salsicha fresca, linguiça, fiambre, mortadela, queijo e um molho rico e intenso. A acompanhar, excelentes batatas fritas caseiras e um serviço à Porto: rápido e afável. **Morada: ao Coliseu, R. de Passos Manuel 190 Frente, 4000-382 Porto**

Majestic

Como os olhos também comem, só olhar para o Majestic já enche a barriga. Um dos mais icónicos cafés do Porto, totalmente decorado à moda da “Belle Époque”, soma mais de 100 anos de funcionamento. Servem-se bolos, salgados e muito mais. Uma boa dica, menos óbvia, são as suas rabanadas. **Morada: R. de Santa Catarina 112, 4000-442 Porto**

Manteigaria

A Manteigaria é famosa pelos pastéis de nata, servidos quentes e estaladiços, diretamente da fábrica para o balcão. É um ponto obrigatório para quem procura o clássico doce português feito na hora. **Morada: Rua dos Clérigos nº37, 4050-205 Porto**

Mesa 325

Bom ambiente nesta casa onde os próprios donos servem à mesa. O café tem lugar de destaque e prima por uma qualidade superior. À parte disso, há sanduíches (em pão português ou até em bagel), tostas, bolos e mais algumas referências como umas saborosas papas de aveia com fruta fresca. **Morada: Avenida de Camilo, 325 4300-096 Porto**

Moura



Cervejaria Gazela- Porto

Nesta casa de coisas doces não se brinca com a qualidade dos bolos e pastéis que aqui se fazem - há receitas inalteradas há mais de um século. A jóia da coroa desta casa é mesmo o jesuíta, delícia de massa folhada e creme de ovo que tem tanto de leve como de encantador. **Morada: R. de Rodrigues Sampaio 115, 4000-065 Porto**

Neveiros

A “chocogelataria” Neveiros surgiu nos anos 60, criada por Alda Freira, que se mudou de Cascais para o Porto. Hoje oferece dezenas de sabores na loja e produz gelados exclusivos para restaurantes e hotéis. **Morada: R. Formosa 285, 4000-248 Porto**

O Astro Cervejaria Petisqueira

O clássico snack-bar do Porto: as principais razões para parar aqui são as boas bifanas, bem ensopadas, (entre as melhores da cidade), e as papas de sarrabulho ou o caldo verde. O atendimento é rápido, ideal para uma paragem antes ou depois da viagem de comboio — está mesmo em frente à estação de Campanhã **Morada: Rua da Estação 16, 4300-171 Porto**

O Golfinho Porto

Um dos lugares mais autênticos para comer uma boa francesinha no Porto. Um resistente no centro da cidade, com preços acessíveis e doses justas. Apesar de servirem outros pratos, são mesmo as francesinhas que enchem a casa de clientes satisfeitos. **Morada: R. de Sá de Noronha 137, 4050-526 Porto**

Padaria Ribeiro

Em 1878, esta praça era conhecida como Praça do Pão e foi aqui que se fundou esta marca. Hoje tem várias localizações no grande Porto e o pão deixou de ser a sua referência. São os croissants à Porto que geram fãs, por causa da calda doce em que são molhados e do ligeiro sabor a vinho do Porto. **Morada: P. de Guilherme Gomes Fernandes 21, 4050-526 Porto**

Pára!Bento Merceria

A merceria Pára! Bento, em Vila do Conde, é um espaço onde podemos saborear o final da tarde com tranquilidade. Dispõe de uma excelente garrafeira, onde é possível escolher vinho à garrafa ou a copo, e acompanhar com uma tábua de queijos ou enchidos à nossa medida, tanto na seleção como quantidade. **Morada: Av. Bento de Freitas 482, 4480-656 Vila do Conde**

Pedro dos Frangos

Com já quase 70 anos de funcionamento, este espaço simples dedica-se ao melhor da gastronomia tradicional portuguesa, com destaque especial para as iguarias nortenhas - vejam-se as tripas à moda do Porto, por exemplo. O frango assado, contudo, é o rei. Não deixe de o provar, seja à mesa ou em casa. **Morada: R. do Bonjardim 223 312, 4000-124 Porto**

Petúlia

Esta confeitaria está na mesma família há três gerações e desde o início, em 1972, é um ponto de encontro de dirigentes e equipa do Futebol Clube do Porto. A

pastelaria é um dos fortes e inclui o fabrico diário de bolo-rei. Além disto, o espaço tem uma garrafeira e mercearia fina. **Morada: Rua de Júlio Dinis 775, 4050-326 Porto**

República dos Cachorros

Antigo e clássico no Porto, aqui prepara-se o tradicional cachorro-portuense. Situado na Praça dos Poveiros, é um restaurante popular conhecido também pelas francesinhas com molho picante. O ambiente é descontraído, o serviço é rápido e os preços acessíveis. Ideal para refeições informais, especialmente ao balcão. **Morada: R. de Santo André 28, 4000-033 Porto**

Sala de Prova

A Sala ocupa o topo da torre desenhada por Souto Moura, no Time Out Market do Porto. A 21 metros de altura e totalmente envidraçada, oferece uma vista privilegiada para a Invicta. Provam-se sobretudo vinhos do Porto e do Douro, com uma seleção cuidada. **Morada: Time Out Market Porto Ala Sul da Estação Ferroviária de São Bento, Praça de Almeida Garrett 14, 4000-069 Porto**

Saura

Este café restaurante é um clássico com mais de 55 anos de história. Conhecido pela cozinha tradicional portuguesa, destaca-se pelos filetes de polvo, entre outros pratos que refletem a tradição. Também é conhecido como Saura Cool por causa do ambiente acolhedor, pratos tradicionais portugueses bem confeccionados e uma esplanada ideal para dias de sol. **Morada: Praça de São João, lojas 2 e 3, Vila do Conde 4480-716**

Taberna Dom Rodrigo

Uma típica casa de petiscos do norte de Portugal - não faltam os presuntos pendurados nem os queijos bem acondicionados. Os sanduíches, precisamente de presunto e queijo, são muito populares, mas há mais por explorar. Pergunte pelo vinho caseiro e terá uma boa surpresa. **Morada: R. 31 de Janeiro 39, 4600-043 Amarante**

Tasca da Badalhoca

A Tasca da Badalhoca é uma instituição da cidade, onde o nome e o espírito coincidem: despretentiosa, barulhenta e deliciosa. Entre copos de espadal e sandes de pernil ou presunto, é o retrato fiel do Porto genuíno, sem filtros nem cerimónias. Aqui come-se com gosto, fala-se alto e sai-se de sorriso na cara. **Morada: R. Dr. Alberto de Macedo, 437, 410-0206, Porto**

Tavi - Confeitaria da Foz

Sobre a vista da Foz, no Porto, a Tavi é uma pastelaria arrojada, com bolos típicos locais, incluindo a sua versão em miniatura. A estrela é o croissant de fiambre, com a charcutaria a ser cortada na hora, à vista do cliente. **Morada: Rua Senhora da Luz 363, Porto 4150-698 Porto**

Torto

Conhecido pelos seus cocktails e ambiente descontraído onde a música se faz sentir. Neste bar há também opções



Pára!Bento Merceria - Vila do Conde

de comida onde a sandes de foccacia (da conhecida padaria portuense Brites) se destaca. **Morada: R. de José Falcão 199, 4050-199 Porto**

Venham Mais 5

Na Rua de Santo Ildefonso está este clássico da Baixa do Porto. Famoso pelos pregos com queijo da Serra e cachorrinhos à moda do Porto, também serve as típicas francesinhas. Com ambiente descontraído é ideal para uma refeição rápida. **Morada: R. de Santo Ildefonso 219, 4000-470 Porto**

SANTARÉM

Mosteiro do Leitão

O curto desvio de três minutos da A1 para a A23, tem uma área de serviço da Repsol (coincidência feliz!) com o take-away e restaurante Mosteiro do Leitão. A sandes de leitão quentinha, em bom pão, sempre com umas agradáveis chips de batata a acompanhar, garantem uma refeição leve de preço apelativo. **Morada: Lugar da Lameira Grande - Videla - E.S.REPSOL NÓ A1/A23, 2350-838 Zibreira**

Terra Bio Food & Co

Num dos parques mais bonitos de Santarém encontra-se este espaço simples, com uma esplanada pequena e agradável e boa oferta de pratos rápidos e saudáveis. Há um pouco de tudo: de oferta de brunch a uma curiosa seleção de cocktails. **Morada: R. dos Ex - Combatentes do Ultramar, 2005-244 Santarém**

SETÚBAL

3 Irmãs

Casa humilde e acolhedora na zona de Grândola onde se come comida tradicional portuguesa. Serviço simpático e descontraído é o que aqui encontra. Não deve desperdiçar a oportunidade de provar as bifanas e o frango assado caseiro. **Morada: Estrada Nacional 120 Bairro do Isaías, Grândola 7570-124 Portugal**

A Papinha

É destino muito recomendável para uma visita depois de um dia nas praias da região. Tem boa comida, caseira, sobretudo ao nível dos petiscos. Destaque para o choco frito, semelhante ao setubalense, mas também para as saladas de ovas e polvo, bem com o marisco sempre fresco. **Morada: Largo da Ribeira Velha 3, 7580-115 Alcácer do Sal**

Adega de Sines

Uma casa de pasto à antiga, com bem mais de 100 anos de história e um casal carismático aos comandos: Edite e Luís. O frango assado é a especialidade da casa, mas os pratos de tacho merecem menção, sobretudo o caril e a muamba, com que Edite honra os tempos que passou em África. **Morada: R. Gago Coutinho 40, 7520-155 Sines**

Bica no Campo

O cheiro da maresia mistura-se com o dos petiscos tradicionais que tão bem se servem nesta casa. Os produtos do mar têm destaque, naturalmente, - vejam-se as amêijoas ou o choco frito, por exemplo -, mas não faltam petiscos para provar neste pouso humilde, mas delicioso. **Morada: Av. das Forças Armadas 202, Aldeia do Meco 2970-055 Portugal**

Condestável

Desde 1969 que inventam bolos, sempre feitos de raiz e com ingredientes de verdade. Os garibaldis, cheios de merengue e cacau, são as estrelas da casa; os setubalenses são simplesmente um folhado de creme de pasteleiro e os jacob, com pão de ló, massa folhada e doce de ovo, são uma curiosa invenção. **Morada: Av. Dom Nuno Álvares Pereira37B, 2800-179 Almada**

Formiga

No alto de Sesimbra, este snack-bar tem uma vista deslumbrante — para o mar e para o prato. Servem-se sandes de ovas de choco, de choco frito e, um dos mais aclamados pratos, o casco de sapateira. Os mariscos são, de resto, um dos fortes. Alguns, como as conquilhas, apanhados a poucos metros. **Morada: R. da Cruz 9, 2970-735 Sesimbra**

Gulato

É geladaria artesanal localizada na Aldeia do Possanco, que se destaca pelos seus gelados italianos feitos diariamente no local. É um espaço moderno e acolhedor, com opções como crepes, waffles e pastelaria, além de sabores criativos e ingredientes de alta qualidade. **Morada: CCI 3575, Lote 135, Aldeia do Possanco, 7580-680 Comporta**

Padaria Porto Covo

Um favorito dos locais e dos milhares de pessoas que procuram este pouso banear paradisíaco todo o ano. O fabrico é caseiro e na lista de imperdíveis estão as bolas de Berlim - há quem as considere das melhores do país. **Morada: Rua Candido da Silva 25, 7520-437**

Pastelaria Santo António

Pastelaria icónica da margem sul do Tejo com uma oferta enorme de bolos e guloseimas feitas no local. O café também tem uma atenção especial com uma seleção variada. A decoração é simples e despojada, ideal para um final de dia de praia (e não só). **Morada: Avenida Afonso Albuquerque Número 227, Costa de Caparica, Portugal**

Tasquinha do Ilídio

Restaurante simples, à beira de uma estrada com algum movimento, onde a simplicidade impera. Os petiscos são pedidos recorrentemente, ainda que as suas enguias tenham uma fama considerável. **Morada: Deixa-o-Resto, 7500-018 Santiago do Cacém**

VIANA DO CASTELO

Casa Primavera Taberna Soares

Esta tasca tradicional portuguesa está localizada na zona da Ribeira, em Viana do Castelo. É conhecida pelos seus pratos de marisco fresco, peixe grelhado e petiscos típicos, como polvo, lapas, mexilhão, camarão da costa, percebes, lavagante, sardinhas assadas. **Morada: Rua Góis Pinto nº57, 4900-368 Viana do Castelo**

Pacóvio

No centro histórico de Viana do Castelo, a Tasca Pacóvio é uma tasca moderna onde se respira Minho. Com petiscos sazonais e criativos, privilegia o produto regional, assim como os vinhos e outras bebidas. O ambiente é descontraído e o atendimento acolhedor. **Morada: R. Prior do Crato 60, 4900-550 Viana do Castelo**

Pastelaria Manuel Natário

Com mais de 85 anos de história e fabrico próprio, estas famosas bolas de Berlim são um ponto de paragem obrigatório em Viana do Castelo. Já fazem parte da tradição da cidade. **Morada: R. Manuel Espregueira 37, 4900-318 Viana do Castelo**

Tasca do Gomes

Na Praia da Amorosa em Chafé, Viana do Castelo, este espaço familiar é liderado pelo Sr. Gomes

a partir da grelha. Especializados em peixe fresco, grelhados e marisco, como amêijoas, robalo e sardinhas, fazem jus ao espaço e ao produto que trabalham. É um local de referência para os regionais e ideal para almoços ou jantares descontraídos junto ao mar. **Morada: R. da Amorosa 1760, 4935-580**

Vivins

Num dos extremos norte do país encontra este winebar com uma seleção muito interessante de referências nacionais e internacionais de vinhos de baixa intervenção. O serviço é cuidado e informado, e há umas tapas simples para acompanhar. **Morada: R. Direita 133, 4910-155 Caminha**

VILA REAL

Cardoso

É uma referência local pela cozinha portuguesa e ambiente acolhedor. Localizado na Rua Miguel Bombarda, é conhecido pelas francesinhas (há quem defenda que são as melhores do país), pratos de carne grelhada e marisco. Com serviço simpático e preços acessíveis, é ideal para almoços e jantares descontraídos. **Morada: R. Miguel Bombarda 42, 5000-625 Vila Real**

Casa de Souto Velho

Rústico e acolhedor, rodeado pela natureza: assim é esta casa onde se servem pratos tradicionais transmontanos com ingredientes da quinta e o talento da Dona Eufrásia. Os pratos de destaque incluem bozido à Dona Eufrásia, galo com mísscaros e pica-no-chão de cabidela. **Morada: Estrada Nacional 311, Souto Velho, 5425-013 Anelhe, Chaves**

Chaxoila

A casa de pasto Chaxoila, em Vila Real, é um restaurante familiar, aberto desde 1947, onde se podem provar as principais iguarias da gastronomia tradicional transmontana. Esta referência da cidade é o lugar certo para provar petiscos como tripas aos molhos, cabidela ou mão de vaca com grão. **Morada: Estrada Nacional 2, Borralha, 5000-062 Vila Real**

Libatio

Um oasis de vinhos modernos, de baixa intervenção, com uma onda muito descontraída e jovem. Situado numa antiga adega - ainda lá estão duas pipas gigantes que o comprovam -, é um espaço elegante e agradável onde se juntam amigos antigos, se fazem novos e prova-se do melhor que há em Portugal. **Morada: R. de Vila Franca, 5050-266 Peso da Régua**

O Cleto

Aqui encontra comida caseira como bacalhau com broa, fralda de vitela na brasa ou até uma massada de vegetais e frutos secos - que, sendo tradicional, também é vegetariana. As sobremesas são divinais, o foco está sempre no produto local e o serviço destaca-se pela simpatia. **Morada: Rua de S. Domingos 27, 5070-264 Favaios**

Pastelaria Maria

Também conhecida como Mariazinha, é um dos ex-libris de Chaves, com mais de 50 anos

de história. Localiza-se em frente ao Castelo, numa casa típica com varandas floridas. É famosa pelos seus pastéis de Chaves IGP, folar tradicional e outros doces regionais. **Morada: Largo do Município, nº 4, 5400-411 Chaves**

UISEU

Casa Arede

Em Alcofra encontramos um restaurante de comida tradicional portuguesa, famoso pela sua “sopa seca”, prato típico e exclusivo da casa. Com ambiente familiar e acolhedor, que oferece pratos como vitela e cabrito grelhado, sempre com atendimento simpático e preços acessíveis. **Morada:Estrada Regional 333-2 nº31, 3670-028, Alcofra**

Padaria Rústica

Uma padaria artesanal que combina tradição e paixão pela arte de fazer pão com técnicas de moagem antigas. Localizada na Av. Capitão Silva Pereira, Viseu, oferece produtos como croissants delicados, pão de fermentação natural e pastelaria caseira, num ambiente acolhedor e com serviço simpático. **Morada: Av. Cap. Silva Pereira 163, 3500-102 Viseu**

Pastelaria Capuchinha

No coração de Viseu, ao lado da Praça do Rossio, estão as famosas empadas de frango ou os rissois de camarões mais apetitosos da cidade. Nos doces, a oferta é variada e vai dos tradicionais Viriatos até aos croissants do Porto. **Morada: Praça República 16, 3510-105 Viseu**

Petz Bar -Pedro Laceiras

Um recanto de boa mesa no centro de Portugal. Pedro Laceiras, ou Petz, gere uma casa familiar com cozinheiras de mão cheia que

serve tradição e generosidade a cada garfada. Cabrito, galinha de cabidela, ossos de assuã, favas com enchidos, são exemplos daquilo que faz deste lugar especial. **Morada: Rua das Canadas 1, 3430-690 Cabanas de Viriato**

Santa Eulália

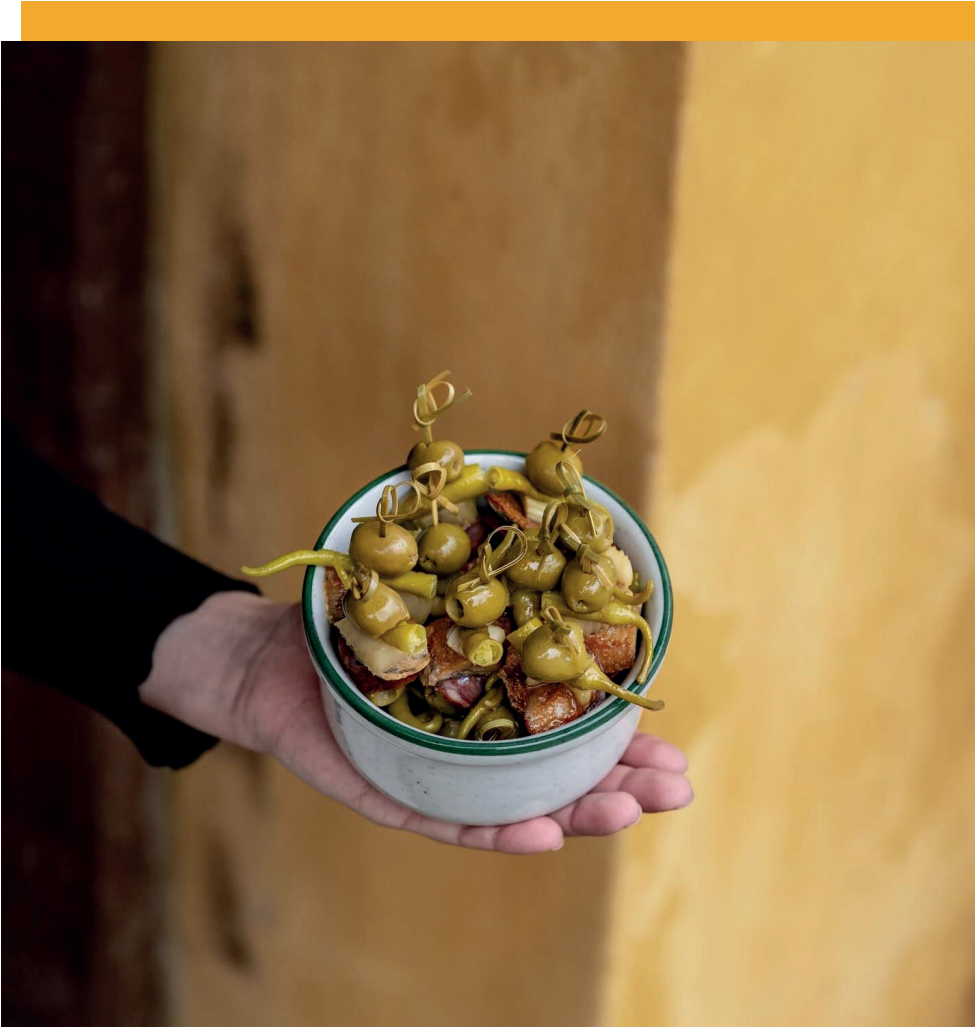
Fundado em 1977, este restaurante tradicional é conhecido pela sua comida portuguesa autêntica e ambiente familiar. Destacam-se pratos como o frango à moda da Guia, os preguinhos ao balcão, o cabrito assado, o arroz de pato e o polvo à lagareiro. O serviço é simpático e os preços são acessíveis. **Morada: Av. Luís Martins 86, 3500-719 Viseu**

Zé Moleiro

Famoso pelas suas sandes de pernil e leitão à moda da Bairrada, servidas com queijo da Serra ou presunto, o Zé do Pernil é acolhedor e central. Conte com pratos saborosos a preços acessíveis, ideais para uma refeição rápida ou descontraída. **Morada: R. Comendador José Nunes Martins, 57, 3430-352, Oliveira do Conde**

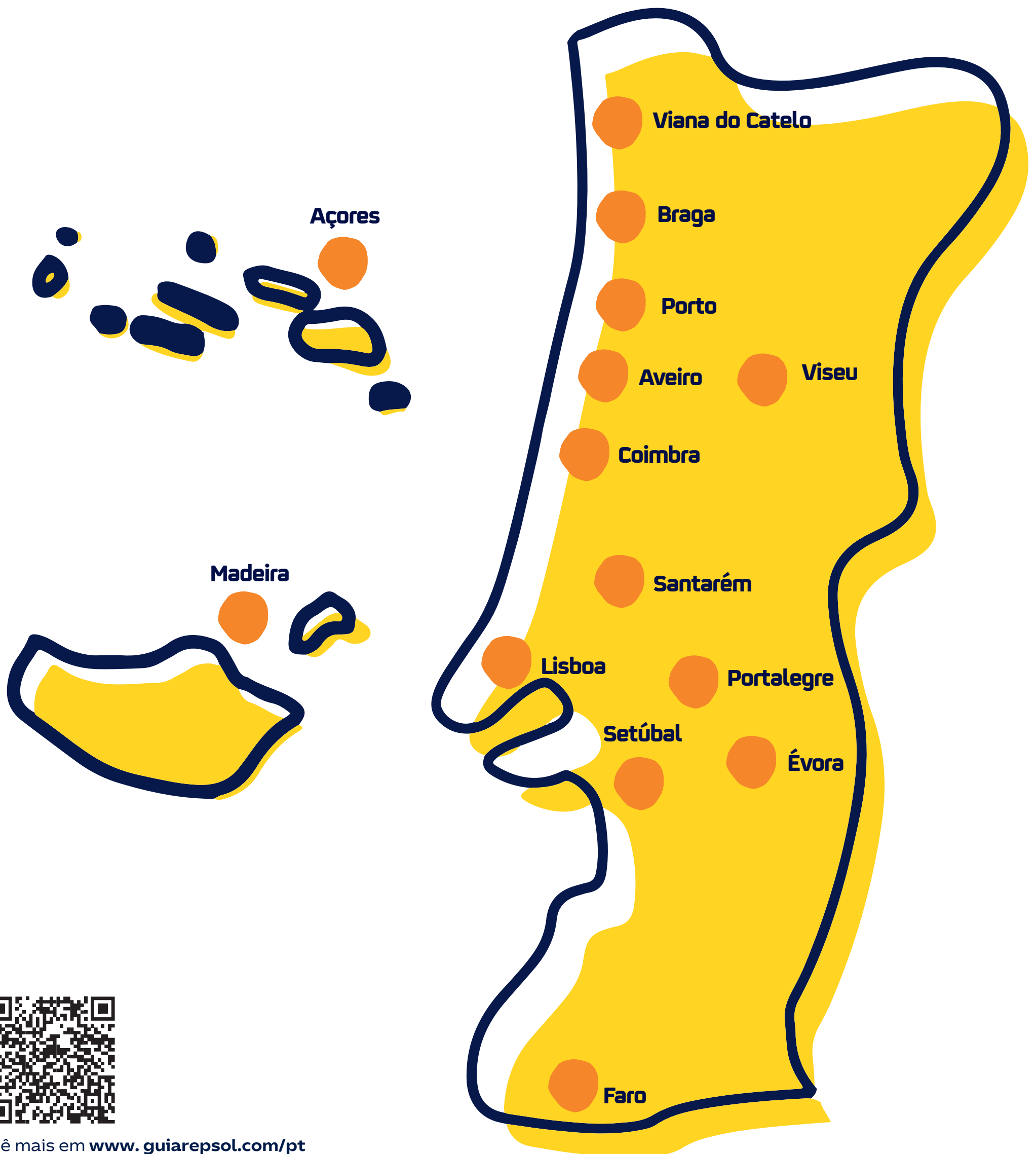
Zé do Pernil

Bem no interior do país encontra-se este humilde paraíso das bôlas. Caseiras e cozidas em forno a lenha, há de variados recheios - as de carne são sempre as mais pedidas - e sempre no ponto. Coma uma logo no sítio, com uma cerveja fresquinha, e leve outra para o caminho. **Morada: Av. Alberto Sam-paio, 3510-027 Viseu**



Libatio - Peso da Régua

O Sol continua a brilhar em Portugal



Vê mais em www.guiarepsol.com/pt