

# Lisboa – mais dicas de onde comer e beber

*Cena cervejeira de Lisboa cresceu e preciso compartilhar alguns outros excelentes lugares onde comer e beber na capital portuguesa.*



*Bacalhau que provamos no Time Out Market Lisboa.*

Já temos ao menos [3 posts aqui no blog](#) com dicas de **Lisboa**, mas uma passagem rápida pela cidade rendeu uma nova leva de lugares a indicar. A verdade é que, ao menos para mim, Portugal ainda é um destino que quero explorar muito, pois tem muita história, cultura e gastronomia a oferecer.

Após este post breve com novas dicas de onde comer e beber em **Lisboa**, vem dicas do Porto! Espero que apreciem!

## **Dicas de onde comer e beber em Lisboa**

### ▪ ***Time Out Market Lisboa***

Apesar de fazer parte de uma rede (do mesmo tipo do *Eataly*), adorei conhecer o Time Ou Market Lisboa! Eu morro de saudade do Mercado Público de Porto Alegre, e consegui me sentir um pouco em casa nesse lugar. Com opções de comida e bebida para absolutamente todos os gostos!

O lugar também oferece cursos de cozinha e é casa de muitos eventos, que podem ser conferidos [aqui em sua página oficial](#).



*Bochecha de porco braseada em vinho do Porto.*





*Pato à Bras.*

Endereço: Mercado da Ribeira – Avenida 24 de Julho – 1200-479  
– Lisboa – Portugal

– – –

▪ **[Duque Brewpub](#)**

Este *brewpub* foi uma grata surpresa! O primeiro de Lisboa, tem 12 torneiras com cervejas portuguesas, além de uma seleção de garrafas nacionais e importadas. Excelente opção de petiscos para acompanhar a degustação.



Endereço: Calçada do Duque, 49-51 – Lisboa – Portugal

— — —

▪ ***Cruzes Credo Café***

Opção ideal para quem quer um jantar harmonizado com cervejas portuguesas. Pratos deliciosos e também opções de lanches e petiscos.

## Quem é a tua cerveja?

Para Urraca, o nome de rainha submissa nunca lhe serviu. É mulher de fogo. É uma India Pale Ale, Cerveja amarga, bastante amarga. Pela força do seu carácter não há ninguém na Colina que não a respeite. A sua coragem e espírito resiliente são imagem desta IPA carregada de lúpulo, desde a primeira prova até ao suplício pela segunda. Prepara-te para este vendaval de aromas cítricos e frutados.

# IPA

## Who's your beer?

Urraca, the name of a submissive queen never served her. She's fire. She's an India Pale Ale and she is bitter, quite bitter actually. Due to her strong character, no one on the hill dares to disrespect her. Her courage and resilient spirit are the essence of this fully hopped IPA, since the first taste until you're craving for the second one. Get ready for this gale of citrus and fruity aromas.

Made in Lisbon, Portugal.







Endereço: Cruzes da Sé, 29 – Lisboa – Portugal

— — —

▪ [Outro Lado \(LisBeer\)](#)

Bar e loja especializado em cervejas artesanais. São 15 cervejas *on tap* e mais de 300 no menu de garrafas e ladas, cervejas portuguesas e importadas.

Endereço: Beco do Arco Escuro, 1 – Lisboa – Portugal

— — —

- [Taberna da Sé](#)

Ou Taberna do Leitão, é uma taberna de Ginja (bebida típica lisboeta) que também serve cervejas artesanais portuguesas. O restaurante em anexo é especializado em leitão, mas nós não tivemos tempo de provar as comidas do restaurante. Vai ter que ser da próxima vez!

Endereço: Rua Santo Antônio da Sé, 18 – Lisboa – Portugal

-- --

---

## Onde comer e beber em Lisboa, Portugal

Não tive tempo (ainda, mas me aguardem!) de ter grandes experiências culinárias em **Lisboa** mas acho importante compartilhar sobre os lugares onde comemos e bebemos em viagem. Por isso ficam as dicas sobre os lugares onde nos alimentamos e matamos a sede na **Capital de Portugal**.

*Onde comer e beber em Lisboa*

*Pastéis de Belém*



Não adianta: se você vai a **Lisboa**, é praticamente obrigatório provar os originais pastéis de nata. Os **Pastéis de Belém** nem sempre são considerados os melhores (tem um concurso que elege o melhor a cada ano), mas se você gostar da iguaria e provar de lugares diferentes, perceberá que são os melhores sim.

A receita, guardada à sete chaves desde 1837, realmente tem algo de diferente que a meu ver, ninguém consegue reproduzir fielmente. Isso que já provei quentinho em Aeroporto, fresco em uma das melhores Patisseries de **Paris**, quentinho na melhor Padaria Portuguesa de **Bruxelas** (Garcia!)...mas o original é infinitamente melhor. A principal diferença que eu percebo é o fato de ter um pouco de caramelo crocante no fundo do creme da panelinha. Enfim, dos monges!

Onde fica: Rua de Belém, nº 84 a 92  
1300-085 – Lisboa

[Home](#)

**Adega S. Roque**



Nós estávamos bem indecisos sobre **onde jantar** e por fim, optamos por este pelo fato de que tinha algo que queria provar a todo custo: **Açorda de Gambas**. Eu sou louca por camarão e apesar deste lugar não ser muito bem recomendado pelo TripAdvisor, não foi uma experiência ruim.

A casa especializada em **frutos do mar** é bem curiosa: chegamos cedo, primeiros clientes, casa ainda estava se organizando, jantamos no mesmo horário que os funcionários. Sem pressa, rrsrrs. É aquele tipo de lugar onde se vê e pensa “é frequentado por locais”. Não tenho certeza sobre isso, mas foi um tanto divertido.

As paredes do bar são cobertas por bandeiras e estandartes de times, tinha vários do meu Internacional e só uma do Grêmio, rrsrrs. Como o senhor que nos atendeu não parecia gostar muito de papo, não perguntamos nada sobre a decoração curiosa. Além disso, enfeitavam as paredes cartazes sobre uma **cantora de Fado**, que logo mais chegou para jantar sozinha.

Vamos à comida?

Pedimos **Peixe Espada Grelhado com Legumes, Açorda de Gambas e vinho da casa**. Tudo bem modesto, saboroso e simples. Recomendo para quem procura um típico restaurante português em Lisboa. Os preços são bem acessíveis.

Onde fica: Rua da Misericórdia, 120  
1200-273 – Lisboa

### ***Museu da Cerveja***



Depois do jantar, paradinha para provar algumas **cervejas**

**portuguesas!** Não visitamos nenhuma das salas em exposição pois o dia seguinte começaria muito cedo. Do balcão mesmo, provamos algumas **cervejas** da casa. No cardápio, as principais cervejas produzidas e comercializadas nos países de **Língua Portuguesa**. O local funciona como restaurante também, mas como havíamos jantado, só provamos o **Bolinho de Bacalhau** preparado em uma espécie de vitrine logo na entrada do restaurante, bar e museu. Confesso que não gostamos muito, já comemos melhores no Brasil. Um pouco seco demais, acredito que por conta da farinha de milho. O curioso é que dia destes vi um programa na BBC com duas matronas portuguesas ensinando algumas receitas e elas fizeram a de **Bolinho de Bacalhau Brasileiro** e ainda disseram “Eles aprimoraram a receita!”. Achei uma graça. Sobre as cervejas da casa, não eram muito empolgantes. Onde fica: Terreiro do Paço, nº 62 a 65 – Alla Nascente 1100-148 – Lisboa  
<http://www.museudacerveja.pt/>