

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

[Início](#)

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, rsrsrs. 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, rsrsrs. 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

[Home](#)