

Se nada
funcionar,
tente um bolo



ALMARIA

EDIFÍCIOS COM HISTÓRIA

Porquê Lisboa?

“A começar na sardinha assada acabando nos pastéis de Belém, Lisboa tem uma gastronomia tão convidativa como a cidade e a região.

A sardinha assada come-se em todo o país, mas em Lisboa tem especial tradição nas festas dos Santos Populares, em junho. Sobretudo no verão, é prato obrigatório num restaurante típico ou esplanada de praia, com pimentos assados, temperada com o excelente azeite português.

Porém, os barcos que dão cor aos portos de pesca da região - Ericeira, Cascais, Sesimbra ou Setúbal - fornecem muitos outros peixes e mariscos de suculentas caldeiradas, sopas de peixe ou simples peixes grelhados. Como o salmonete de Setúbal e o choco frito. É que em Portugal temos o melhor peixe do mundo!

Muitas tentações doces só por si justificam a viagem, todas elas nos arredores da capital: as nozes de Cascais no fim da bonita linha da Costa do Estoril; as queijadas e travesseiros de Sintra ou os fofos de Belas na verde Paisagem Cultural de Sintra, pontuada de palácios e classificada Património Mundial pela Unesco; e, logo passando o Tejo para sul, encontramos as tortas de Azeitão. A nossa doçaria não acaba, mas há algo que ninguém pode perder numa visita a Lisboa: na zona monumental de Belém, onde também ficam dois expoentes do Património Mundial, é obrigatório provar os gulosos pastéis de Belém, um ex-libris da doçaria conventual que faz parte da imagem de marca da gastronomia portuguesa.”

<https://www.visitportugal.com/pt-pt/node/196876>

Cafés e Pastelarias em Lisboa

- Pastéis de Belém

“De facto, a única verdadeira fábrica dos “Pastéis de Belém” consegue, através de uma criteriosa escolha de ingredientes, proporcionar hoje o paladar da antiga doçaria portuguesa.”

<https://pasteisdebelem.pt/>





Cafés e Pastelarias em Lisboa

- **Cotidiano Café**

“No Cotidiano, no Chiado, há *all day food*, comida que se come a toda a hora, independentemente de ser um prato de ovos, uma torre de panquecas ou uma sopa, em versões vegan ou normais, sem esquecer opções sem glúten. Há tostas e bons pães doces caseiros, como o de banana ou uma versão de coco e três opções de ovos.”

<https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/cotidiano>

<https://cotidiano.pt>

Cafés e Pastelarias em Lisboa

- **Copenhagen Coffee Lab**

“No Copenhagen Coffee Lab bebe-se café artesanal, de saco e filtrado na hora. A bebida é valorizada, até na forma de ser apresentada, e também se comem por ali as especialidades típicas da casa-mãe de Copenhaga. Há pão escuro de centeio com sementes e sabor amargo (rye bread) e também o cinnamon bun, adocicado com canela.

O ambiente é cosmopolita: há crianças por ali e muitos tablets. O branco domina a decoração clean, as madeiras são claras e não há qualquer espaço por aproveitar – incluindo o parapeito da janela, onde estrangeirados aproveitam para trabalhar ao computador.”

<https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/copenhagen-coffee-lab>

<https://www.facebook.com/cphcoffeelab/>



Cafés e Pastelarias em Lisboa

- **The Mill Café**

“Um café luso-australiano em Lisboa com café como a sua especialidade, pequeno-almoço todo o dia e brunch.

O nosso objetivo é oferecer ao nosso cliente a maior experiência em comida, café, sumos e smoothies deliciosos e preparados na hora.”

<https://www.themill.pt/portuguese#nossocafe/pt-section>



Cafés e Pastelarias em Lisboa

- Simpli Café

“São servidos com todos os preceitos a que um café obriga: uma gramagem específica por chávena e ser tirado entre 20 e 26 segundos. Nos primeiros 20 segundos sai para a chávena todo o sabor do café, e a partir daí é só cafeína, explica, desmistificando a ideia de que quanto mais cheio é o expresso, menos cafeína tem.”

<https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/simpli>



Cafés e Pastelarias em Lisboa

- **Café Saudade**

“Não é novo, mas os scones gigantes, os parfaits de iogurte, muesli e fruta, as torradas em pão de passas ou bolo lêvedo dos Açores e os bolos, todos os bolos, continuam a merecer o nosso amor e fidelidade. Instalado numa antiga fábrica de queijadas, tem o ambiente perfeito para começar um dia em Sintra, com um menu de pequeno-almoço ou brunch que dá tranquilamente para duas pessoas. Lá dentro, a rede de Internet é fraca, um óptimo pretexto para largar o Instagram, o Facebook e o Whatsapp e apreciar o momento como se fazia antigamente.

<https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/cafe-saudade>



Cafés e Pastelarias em Lisboa

- O Careca

“A Pastelaria Restelo, fundada em 1954, ficou mais conhecida por Pastelaria O Careca, no Restelo em Lisboa, e ao longo das últimas décadas ganhou uma reputação inabalável naquela zona da cidade. A Pastelaria o Careca é um espaço simples, decorado à maneira das tradicionais confeitarias lisboetas.”

<https://pastelariaocareca.pt/>



Cafés e Pastelarias em Lisboa

- **Pois Café**

“Entra-se numa casa vivida, com almofadas espalhadas pelos sofás, livros e revistas empilhadas, filmes que se podem trocar, colecções de bules coloridos e candeeiros de pé a dar aconchego às conversas, entre arcadas de tectos altos.

É assim o Pois Café, o café austríaco, veterano entre os muitos spots de ambiente cosmopolita nascidos na capital.”

<https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/pois-cafe>

<http://www.poiscafe.com/>

