

A Carne
Lusitana



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>

Onde Comer Carne em Lisboa

- **Meat Me**

“O sommelier de carnes guiará o cliente através dos tipos de cortes e origens de cada peça de carne aqui servida. Pode ser boi, vaca, porco, aves, pode começar no tacho e acabar na grelha ou seguir directa para a robata, a parrilla, ou outra técnica.”

<https://www.meatme.pt/>



Onde Comer Carne em Lisboa

- **Umami**

“Entre numa doce tentação, retire o amargo de boca, sinta a acidez e coloque uma pitada de sal. Agora só falta descobrir o gosto umami, o saboroso e agradável sabor da nossa carne.”

<http://umami-lisboa.pt/>



Onde Comer carne em Lisboa

- **La Paparrucha**

“O La Paparrucha mantém-se fiel aos valores da sua gastronomia, onde a carne é cuidadosamente confeccionada na famosa Parrilla.”

<https://www.lapaparrucha.com/>

Onde Comer Carne em Lisboa

- **Atalho Real**

“No Atalho Real poderá escolher entre uma variedade de cortes de carne cuidadosamente seleccionados de várias partes do mundo, que inclui a Maminha Black Angus, a nossa famosa Entrecôte Maturada e muito mais”

<http://www.grupoatalho.pt/>



Onde Comer Carne em Lisboa

- **Café São Bento**

“Com apenas 5 anos de existência, o Café de São Bento já tinha ganho o 1º Lugar na especialidade de Carnes do extinto diário “A Capital”, e era pela Vox populi considerado “o melhor bife de Lisboa”. ”

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



Onde Comer Carne em Lisboa

- **Sala de Corte**

“Especializada em carne maturada, a steak house do chefe Luís Gaspar tem uma oferta, com vários cortes, acompanhamentos e molhos diferentes, para uma experiência sempre singular.”

<http://www.saladecorte.pt/>



Onde Comer Carne em Lisboa

- **O Talho**

“N’O Talho investigamos, transformamos, testamos, criamos e descobrimos novas formas de cozinhar, para que possa saborear, com calma, à nossa mesa.”

<http://www.otalho.pt/>



Onde Comer Carne em Lisboa

- **Volver de Carne Y Alma**

“O nome diz quase tudo: Queremos que “volva” sempre e sempre, temos a paixão da carne e colocamos a nossa alma no que fazemos!

Somos conhecidos pela qualidade das nossas carnes maturadas a 20 e 40 dias, pelas nossas sobremesas assinadas por Joaquim Sousa, pelas nossas propostas irreverentes, pelas nossas calientes noites de Tango à Mesa e pela nossa paixão: envolver todos os que nos visitam numa experiência completa.”

<https://www.volver.pt/>

