

Peixe da
nossa Costa



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 Peixe em Lisboa

- **Pesca**

“Com um total respeito pelos ingredientes, e enaltecendo a diversidade de sabores entre o mar e a montanha, o Restaurante Pesca pretende ser um conceito alinhado com o incontornável compromisso com a sustentabilidade, enquanto caminho a percorrer, com a consistência de um serviço ímpar e com a inovação enquanto factor de diferenciação num mundo em constante mudança.”

<https://restaurantepesca.pt/>



Onde Comer Peixe em Lisboa

- **Peixola**

“Contemporâneo e todo ele invocando o mar, o Peixola é um restaurante que serve somente peixe, seja reinterpretando clássicos nacionais como o Picapau ou o Bitoque, ou dando uma volta ao mundo com os famosos Tacos de Camarão ou o Ceviche Peruano.

Tudo isto, num balcão de 30 lugares, onde as conversas e histórias se desenvolvem e alimentam pela noite fora”

<https://grupochamp.pt/peixola/>



A close-up photograph of a plate of food. The plate is dark and textured. It features several pieces of grilled fish, likely salmon, with a charred exterior and a pinkish interior. There are also french fries, some of which are golden and crispy. In the foreground, there are two long, breaded items, possibly fried fish or vegetables, with a golden-brown crust. The background is slightly blurred, showing more of the plate and the food.

Onde Comer Peixe em Lisboa

- **Rabo de Pêxe**

“A nossa cozinha é de autor, sendo a nossa carta sazonal, privilegiando os produtos frescos de cada época em pratos e entradas elaborados pela nossa equipa de cozinha chefiada pelo Chef executivo Abel Cunha.”

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

Onde Comer Peixe em Lisboa

- **A Peixaria da Esquina**

“Na Peixaria da Esquina propomos nada mais, nada menos, do que o melhor da nossa costa. Os sabores do mar são os protagonistas, das receitas clássicas às inovadoras, da sofisticação ao carvão — a promessa do melhor peixe do mundo.”

<https://peixariadaesquina.com/pt-pt/>





Onde Comer Peixe em Lisboa

- **Sea Me**

“Porque somos um país de mar e porque isso nos enche de orgulho, inaugurámos o Sea Me com a ideia clara de que o peixe e o marisco seriam reis neste espaço. Ao ideal das típicas peixarias, cervejarias e marisqueiras portuguesas juntámos a influência japonesa, cultura fiel às tradições de bem trabalhar o peixe. Assim criámos um conceito inovador, que nos permite oferecer uma experiência única aos nossos clientes.”

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

Onde Comer Peixe em Lisboa

- **As Furnas do Guincho**

“As Furnas do Guincho debruçam-se sobre o Oceano Atlântico. À variedade de peixe ao sal e peixe no forno, juntam-se a Paelha de Marisco, a Caldeirada à Furnas, a Cataplana de Polvo com Batata-doce e a extensa Carta de Marisco.”

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



Onde Comer Peixe em Lisboa

- **Mar do Inferno**

“Localizado sobre o Mar, com uma esplanada magnífica num local privilegiado, onde o peixe fresco e os variados mariscos são as mais populares especialidades, tendo ao seu dispor uma ementa à base de grelhados”

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

Onde Comer Peixe em Lisboa

- **Porto de Santa Maria**

“Como compromisso de trazer à sua mesa os ingredientes mais frescos, o Porto Santa Maria dispõe de viveiros, disponíveis para visita, com o Peixe e Marisco da Costa portuguesa”

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

