

You had me  
at Brunch



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>



The background image shows the interior of a restaurant named MadMary Cuisine. The space is filled with wooden tables and chairs, and several large, dark red pendant lamps hang from the ceiling. People are seated at the tables, some working on laptops. The restaurant has a warm, rustic feel with wooden walls and a large window in the background that looks out onto a street with a white van. A circular white overlay is positioned on the left side of the image, containing text.

## Onde Ir ao Brunch em Lisboa

- **MadMary Cuisine**

“A MadMary Cuisine é o espaço para os seus lanches em família, brunches de fim-de-semana, escapadinhas de escritório e encontros entre amigos.”

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



# Onde ir ao Brunch em Lisboa

- **Dear Breakfast**

“Toda a atmosfera foi pensada ao pormenor para ser uma boa maneira de começar bem o dia: a luz não é agressiva, os aromas são suaves, as cadeiras são em veludo azul e rosa e a música é sempre chill. E para quem não liga a horários, come o pequeno-almoço à hora do almoço ou do lanche”

<https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/dear-breakfast>





## Onde ir ao Brunch em Lisboa

---

- **La Boulangerie**

“Na Boulangerie, os olhos também comem e não só o que vem para a mesa. Nas paredes há mensagens escritas em ardósia, quadros e fotografias, pratos e azulejos combinados de forma inusitada e muitos objectos vintage, a espicaçar memórias. É sentar e escolher entre um croissant de massa folhada, estaladiça, pão variado, uma empada vegetariana de cogumelos – ou querer experimentar tudo e apostar no brunch.”

<https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/la-boulangerie>



# Onde ir ao Brunch em Lisboa

- **Fauna e Flora**

“O Fauna&Flora abriu em Dezembro de 2017 e desde então está no top dos cafés mais instagramáveis da cidade onde as panquecas são as grandes estrelas da carta

<https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/fauna-flora>





# Onde ir ao Brunch em Lisboa

---

- **Zenith Caffè**

“Combinações perfeitas de opções saudáveis e saborosas. Desde Sumos Naturais ao Café de Especialidade. Dos clássicos Ovos Benedict às Pancuecas variadas, passando pelo logurte com Granola, Açai, Tapiocas, as deliciosas e fotogénicas Smoothie Bowls, Salad Bowls de cortar a respiração e ainda o famoso Banana Bread.

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





# Onde ir ao Brunch em Lisboa

- **Nicolau**

“Somos daqueles que adoramos comida de pequeno-almoço a qualquer hora do dia. No Nicolau o brunch deixou de ser apenas ao Domingo para estar sempre disponível. Procuramos renovar o nosso menu a cada estação para termos os melhores smoothies, saladas e panquecas da cidade :). O nosso amor pela comida reflete-se naquilo que fazemos.”

<https://www.ilovenicolau.com/pt/>







# Onde ir ao Brunch em Lisboa

- **Dacquoise**

“Fui convidado a trabalhar no sul de França, na linda Côte-D’Azur, onde permaneci como chefe pasteleiro durante 4 anos e meio, período que aproveitei para aprofundar e requintar os conhecimentos em Pastelaria, cursando com grandes Chef’s Mundiais entre os quais, o ilustre Chef – campeão Mundial de Pastelaria – Christophe Michalak. Decidimos regressar às origens e abrir a nossa Pâtisserie Dacquoise”, onde tudo foi pensado ao ínfimo pormenor.”

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



# Onde ir ao Brunch em Lisboa

- **Grémio Literário**

“O Grémio Literário, fundado em 1846 por nomes como Almeida Garrett ou Alexandre Herculano, voltou a abrir portas: todos os sábados serve um brunch digno de rei. A bonita esplanada em tons verde água fica num varandim com vista para o rio e para um jardim secreto, no palácio dos Viscondes de Loures, que em tempos sentou nomes grandes da cultura, e é o cenário para um brunch muito completo.

<https://www.timeout.pt/lisboa/pt/coisas-para-fazer/gremio-literario>

