

O tinto mais alcoólico

Este Bafarela 17% Grande Reserva é o vinho tinto mais forte do País, cuja fama faz com que, antes de ser engarrafado, esteja todo vendido. Tanto álcool não revela dese-

quilíbrio quando se prova, pelo facto de ter uma grande estrutura. É do Douro, da Brites Aguiar, e nasce numa parcela em que as uvas são muito ricas em açúcar.

Bafarela 17%

■ Brites Aguiar
■ Garrafeira Campo de Ourique
■ 213 973 494
■ Preço: € 20 (recomendado)



da Mãe de Água, Lisboa ■ 213 422 079 ■ Fecha à 2ª ■ Tipo de cozinha: tradicional ■ Horário 18h-2h ■ Estacionamento: não tem ■ Preço médio € 25

PAINEL DE ALCÂNTARA

Imaginando que o chefe tem autorização médica para comer uma cozido à portuguesa de 15 em 15 dias, o do Pannel de Alcântara deve ser o escolhido ■ R. do Arco de Alcântara, 7-13, Lisboa ■ 213 965 920 ■ Fecha ao dom. ■ Tipo de cozinha: tradicional ■ Horário 12h30-15h30 e 19h30-0h ■ Estacionamento: não tem ■ Preço médio € 25

FAZ GOSTOS

Duval Pestana recriou, em Lisboa, o Faz Gostos de Faro. Antes de marcar mesa faça uma pesquisa sobre os magníficos azulejos do séc. XVIII que decoram o espaço e dê um ar de quem percebe de história de arte ■ Rua Nova da Trindade, 11, Lisboa ■ 213 472 249 ■ Fecha ao dom. ■ Tipo de cozinha: tradicional ■ Horário 12h30-15h e 19h30-01h ■ Estacionamento: tem ■ Preço médio € 35

Grande Porto

D. TONHO

Os lombinhos de porco ibérico com amêijoas são um dos destaques da ementa de pratos de carne. Uma escolha para impressionar ■ Cais da Ribeira, 13-15, Porto ■ 222 004 307 ■ Não fecha ■ Tipo de cozinha: tradicional ■ Horário 12h30-15h e 19h-23h30 ■ Estacionamento: não tem ■ Preço médio € 40

ANTUNES

Não é fácil conseguir mesa no Antunes, mas vale a pena, para comer o pernil de porco, cozinhado num fogão a lenha, com batatinhas assadas, bem loiras, e esparregado. Qualquer pedido de aumento é garantido ■ R. do Bonjardim, 527, Porto ■ 222 006 577 ■ Fecha ao dom. ■ Tipo de cozinha: tradicional ■ Horário 12h-15h30 e 19h-22h ■ Estacionamento: não tem ■ Preço médio € 15

CASA DA MÚSICA

Salmonete sobre um cremoso risoto de sapateira e espargos verdes com molho de laranja é apenas um dos pratos a sublinhar. É frequente encontrar pessoal da Sonae ■ Casa da Música, Piso 7, Av. da Boavista, 604-610, Porto ■ 225 491 263 ■ Fecha ao dom. ■ Tipo de cozinha: autor ■ Horário 12h30-15h e 19h30-23h, de 2ª a 4ª; 12h30-15h e 19h30-23h, de 5ª a sáb. ■ Estacionamento: não tem ■ Preço médio € 30

Para levar a sogra

Grande Lisboa

TAVARES

É das casas mais antigas de Lisboa e larga requinte por cada retábulo dourado. Que melhor presente se pode dar a uma sogra? ■ R. da Misericórdia, 37, Lisboa ■ 213 421 112 ■ Fecha à 2ª e ao dom. ■ Tipo de cozinha: autor ■ Horário

12h30-14h30 e 19h30-23h ■ Estacionamento: não tem ■ Preço médio € 75

CONFRARIA – YORK HOUSE

É um dois em um. A comida de Nuno Diniz é inescrutável e o espaço do restaurante é deslumbrante. Se é para impressionar a sogra, não há melhor. O pior é se ela achar piada regressar ao restaurante todos os domingos ■ York House, R. das Janelas Verdes, 32, 1ª, Lisboa ■ 213 962 435 ■ Não fecha ■ Tipo de cozinha: autor ■ Horário 12h30-15h30 e 19h30-22h ■ Estacionamento: não tem ■ Preço médio € 30

BRASSERIE FLO

No antigo restaurante onde jantava a Beatriz Costa (um espaço bonito, requintado e cheio de história) comem-se coisas de inspiração francesa ■ Hotel Tivoli, Av. da Liberdade, 185, Lisboa ■ 213 198 900 ■ Não fecha ■ Tipo de cozinha: mundo ■ Horário 12h-24h ■ Estacionamento: tem ■ Preço médio € 32

NOVAMESA

Comida de matriz francesa tecnicamente apurada. O ambiente é tranquilo, o serviço impecável e o jardim da Praça das Flores muito bonito ■ R. Marcos Portugal, 1, Lisboa ■ 213 966 287 ■ Não fecha ■ Tipo de cozinha: mundo ■ Horário 12h-15h e 20h-24h ■ Estacionamento: não tem ■ Preço médio € 17 (almoço) e € 30 (jantar)

BONJARDIM

Imaginando que a sogra é fã de frango assado (ou que não merece mais do que isso), este clássico da baixa serve perfeitamente ■ Tv. Bonjardim, 7, Lisboa ■ 213 427 424 ■ Não fecha ■ Tipo de cozinha: tradicional ■ Horário 12h-23h ■ Estacionamento: não tem ■ Preço médio € 15

VALLE-FLOR

Cozinha internacional num dos palácios mais charmosos da cidade. Pode intimidar, mas deixa uma sogra deslumbrada ■ Pestana Palace Hotel, R. do Jau, 54, Lisboa ■ 213 615 600 ■ Não fecha ■ Tipo de cozinha: mundo ■ Horário 12h30-15h e 19h-22h

■ Estacionamento: tem ■ Preço médio € 70

CASA DA DÍZIMA

Na linha, mas sem ter de se chegar a Cascais, restaurante com vista fantástica sobre a foz do rio, onde há pratos portugueses e internacionais ■ R. Costa Pinto, 17, Paço de Arcos ■ 214 462 900 ■ Não fecha ■ Tipo de cozinha: tradicional ■ Horário 12h30-15h30 e 19h30-2h, de 2ª a sáb.; 12h30-15h30, ao dom. ■ Estacionamento: não tem ■ Preço médio € 30

Grande Porto

PAI RAMIRO

No Pai Ramiro, recomenda-se o polvo. Mas se a sogra quiser escolher tem várias opções: frango, arroz de polvo, polvo assado e servido com batata assada e legumes ■ R. Nova de S. Crispina, 286, Porto ■ 220 994 815 ■ Fecha ao dom. ■ Tipo de cozinha: tradicional ■ Horário 12h30-15h30 e 20h-23h, de 3ª a sáb. ■ Estacionamento: tem ■ Preço médio € 20

CASA DE PASTO ADEGA RIBATEJO

A carne de porco à alentejana é feita com pedacinhos de porco e batata e é um prato bem condimentado. Mais tradicional é impossível ■ R. Alexandre Herculano, 279, Porto ■ 222 009 991 ■ Fecha ao dom. ■ Tipo de cozinha: tradicional ■ Horário 12h30-15h30 e 19h30-23h, de 2ª a sáb. ■ Estacionamento: tem ■ Preço médio € 17,50

MAURITÂNIA

Numa marisqueira não faltam apresentações de marisco, mas um dos pratos que vale a pena provar na Mauritânia é a feijoada de marisco. Para cair nas boas graças da sogra ■ R. Brito e Cunha, 119, Matosinhos ■ 229 380 635 ■ Fecha à 4ª ■ Tipo de cozinha: tradicional ■ Horário 12h-24h ■ Estacionamento: tem ■ Preço médio € 30. T

www.sabado.pt GPS

Leia a crítica de mais restaurantes no site



Velhas conservas mas com imagem cool

A marca José Gourmet (nome bizarro...) pegou em conservas portuguesas, embrulhou-as numas embalagens muito bonitas com receitas originais e criou, digamos assim, um produto novo. Ao que consta, os estrangeiros ficam encantados a ver as petingas, o atum, as lulas e as ventrescas carregados de design.



José Gourmet

■ Conservas
■ Lojas Gourmet
■ 912 100 467
■ Preço: entre € 3 e € 4