

# BOA CAMA BOA MESA

# 2010

Expresso



Patrocínio



**a vida  
é bela**  
presentes perfeitos

Os Melhores Alojamentos e Restaurantes de Portugal.  
Novidades e Informações Úteis para Momentos Inesquecíveis.



## Largo

Lisboa LISBOA

Rua Serpa Pinto, 10-A, Lisboa  
 TEL.: 213 477 225 Domingo  
 GPS: 09° 08' 29" W, 38° 42' 37" N



VALOR DE  
 €30 a €40

Lisboa merecia um local como este. O Largo arrisca-se a ser o restaurante da moda nos próximos tempos. E razões não faltam. O impacto é grande, muito grande, quando se entra neste espaço: antigos claustros de igreja, magistralmente reconvertidos pelo trabalho de Miguel Câncio Martins. Consegue imaginar três aquários iluminados com medusas? Acrescente-se ao fantástico trabalho de arquitectura e decoração uma excelente cozinha – numa versão “descomplicada”, garante o chef –, assinada por Miguel Castro e Silva. É uma fusão condenada ao sucesso.



## Lisboa à Noite

Lisboa LISBOA

Rua das Gáveas, 69/71, Lisboa  
 TEL.: 213 468 557 Domingo  
 GPS: 09° 08' 36" W, 38° 42' 40" N



VALOR DE  
 €25

Foi uma casa de fados onde actuou a conhecida fadista Fernanda Maria. Em 2003 transformou-se num local moderno, cheio de bom gosto no serviço e na decoração. O Lisboa à Noite só serve jantares e, como fica no Bairro Alto, é uma excelente forma de começar a noite. Filetes de Peixe-Galo com Arroz de Lingueirão, Pataniscas de Camarão, Perninha de Cordeiro de Leite Assada no Forno à Portuguesa e Camarão Tigre Flambeado com Whisky e Sumo de Lima são alguns dos pratos que encontra na ementa. As entradas com mais sucesso são a Alheira com Ovos Mexidos e Grelas e o Queijo de Cabra em Massa Folhada e Doce de Abóbora.



## Méson Andaluz

Alcabideche CASCAIS

Cascais Shopping, loja 1089, Alcabideche  
 TEL.: 214 600 659  
 GPS: 09° 24' 01" W, 38° 44' 21" N



VALOR DE  
 €20 a €30

Podem parecer estranho encontrar um restaurante de excelência num centro comercial. Aqui é de elogiar o espaço e prepare o espírito para um festival de tapas, raciones e charcutaria. A tal velocidade se vão pedindo o Pulpo, o Revuelto, os Pimentos de Padrón, Boquerones e Jámon Serrano que até parece impossível ali também existir uma carta com pratos mais consistentes, como a Garoupa à la Marinera, Pescada à Basca ou um formidável Bacalhau Lascado com Puré de Grão. Nas carnes, trave conhecimento com o delicioso Cochinillo, com a Empada de Perdiz Ibérica ou com o Faisão Estufado em Molho de Espumante.