



01



04



06



07



03



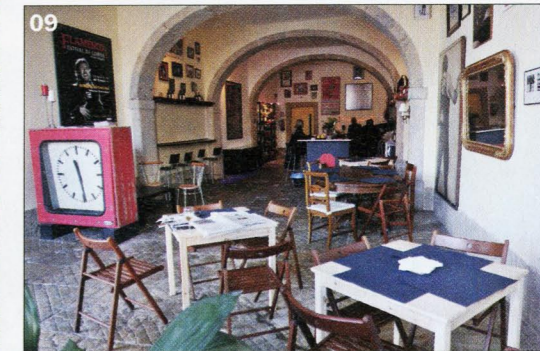
02



08



05



09

# ... e mais dez

De Santos ao Chiado, das Avenidas Novas ao Estoril, encontramos mais dez restaurantes novos que valem quase tanto a pena quanto os dez que estão nas páginas anteriores. Se estes estão em segundo plano é só porque ainda lhes falta um bocadinho assim para nos arrebatarem por completo

## 1. Maritaca

Tem pizzas de massa fina em forno a lenha, feitas com receitas italianas e baianas. Ou seja, é uma pizzeria brasileira. Especialidade: rolinhos de pizza crocante. Tem a vantagem de poder servir como aquecimento para as noites, porque há DJ ao vivo de quinta a sábado e as portas só se encerram às duas da manhã.

**Abertura: Setembro 2008**

**Preço médio por pessoa: 16 euros**

Av. 24 de Julho, 68 F (ao lado da Kapital)

21 393 9400

Seg-Dom, 12.30-15.00 e 20.00-00.00

## 3. Café de São Bento – Estoril

Sucedâneo do clássico Café de São Bento, onde costumam ir muitos senhores deputados, o “restaurante do bife” chegou ao Estoril. A decoração é parecida com a do restaurante original e o menu é rigorosamente igual. Continua, portanto, a ser possível comer o melhor bife de Lisboa, mas fora do centro da cidade.

**Abertura: Janeiro 2009**

**Preço médio por pessoa: 35 euros**

Pç. José Teodoro dos Santos (Casino Estoril)

21 466 9835. Todos os dias, 19.30-03.00

(último pedido: 02.15).

## 2. Lord's Bistrô

Restaurante de aspecto moderno e confortável. Menu elaborado por Paulo Sérgio, um jovem chef brasileiro, que promete gastronomia contemporânea internacional. As massas e os risottos são algumas das especialidades. Há sala para fumadores e sala VIP. Ao fim-de-semana, também há DJs ao vivo.

**Abertura: Janeiro 2009**

**Preço médio por pessoa: 30 euros**

Av. Padre Manuel Nóbrega, 6 (Areeiro)

21 150 8456

Seg a Sáb, 12.00-15.30 e 20.00-02.00

## 4. Miss Saigon

Cada dia da semana tem uma especialidade de um país diferente, embora à segunda-feira o prato seja sempre vietnamita. Há também dois pratos do dia, tostas, bolos caseiros, scones, sumos naturais e muitos chás de folha, colhida no momento exacto de mergulhar na chávena. Uma ótima novidade para a zona da Expo.

**Abertura: Dezembro 2008**

**Preço médio por pessoa: 9 euros**

Rua Cais das Naus Lt. 4.01.01 – i (Parque das Nações – Norte) 21 099 6589

Seg-Sexta, 08.30-19.30; Sáb, 08.30-18.00

## 5. Petra Rio

Diz-se “cosmopolita, sofisticado e informal”. Mais informal ao almoço e sofisticado ao jantar, apresenta no menu opções como vieiras na chapa com salada verde e ostras frescas, açorda de gambas de Moçambique; magret de pato com batata gratinada, misto de carnes de porco preto, massas e risottos variados.

**Abertura: Janeiro 2009**

**Preço médio por pessoa: 25 euros**

Rua do Pólo Sul, lote 1.03.2.3

21 894 8232

Seg-Qui, 12.00-15.00; 19.00-22.30;

Sex e Sáb, 12.00-15.00; 19.00-00.00

## 8. La Finestra

Espaço amplo e bem situado, pertence aos mesmos donos do Lucca (pizzeria da Av. de Roma), o que é bom (ótimo) sinal. A crítica da Time Out já passou por lá e aprovou: porque as pizzas são mesmo bem feitas e os ingredientes imperdíveis. Recomendamos a Sfilacci, a Funghi, a Modena e a Bari. Outra coisa boa: está aberto até a uma da manhã.

**Abertura: Fevereiro 2009**

**Preço médio por pessoa: 20 euros**

Av. Conde Valbom, 52 A (Avenidas Novas)

21 761 3580. 12.00-15.00 e 19.00-01.00

## 6. Taberna Ideal

Os petiscos são o melhor de uma taberna. E desta também. Tibornas, pratos de queijo, saladas, picos com maçã (espécie de rojões, mais suaves) e etc. Na parte dos pratos mais substanciais, há o empadão de codorniz, alheira e tâmaras. Mas atenção: o menu muda quase todos os dias e o que hoje é verdade amanhã é mentira. O vinho é a copo.

**Abertura: Novembro 2008**

**Preço médio por pessoa: 15 euros**

R. da Esperança, 112 (Santos)

21 396 2744

Ter-Sex, 19.00-02.00

## 9. La Hora Española

Não há pratos ou menus. Há tapas. Queijo manchego, queijo de cabra com uvas e figos, chouriço, salada de abacate, tortilla, e por aí fora. Além do vinho Rioja, servido a copo. Tudo produtos realmente espanhóis e de origem controlada, garantem os responsáveis. Não há serviço de mesa e o ambiente é informal. O que é bom.

**Data de abertura: Dezembro 2008**

**Preço médio por pessoa: 10 euros**

Cç. Marquês de Abrantes, 58 (Santos)

21 397 1290

Ter-Sáb, 12.30-15.30 e 19.30-02.00

## 7. Sommer

“Novo, ambicioso, bonito, feito de gente que pensa a comida”, sentenciou o nosso crítico Lourenço Viegas há umas semanas. É bom sinal. Recomendáveis as entradas: salada de pato confitado ou creme de couve-flor com queijo da ilha. Para prato principal vai a tranche de garoupa com batata confitada em azeite de alecrim.

**Abertura: Setembro 2008**

**Preço médio por pessoa: 25 euros**

Rua da Moeda, 1 (Cais do Sodré)

21 390 5558

Seg-Sex, 12.30-14.30; Seg, Ter, Qua, 20.00-

00.00 Qui, Sex e Sáb, 20.00-02.00

## 10. Colcci Café

Muita luz natural, um ar sofisticado e moderno, espaço amplo, bom ambiente, gente simpática e tudo e tudo. Fica por cima da loja com o mesmo nome e é bar, restaurante e cafetaria, onde se pode almoçar a qualquer hora. O principal é a cozinha mediterrânica. Mas também pode fazer refeições ligeiras. E está no Chiado, o que é sempre boa notícia.

**Data de abertura: Novembro 2008**

**Preço médio por pessoa: 15 euros**

Rua Ivens, 59 (Chiado)

Seg-Sáb, 10.30-20.00