

Guia de Restaurantes Lisboa

Curadoria pessoal com 8 anos de experiência e mais de 500 visitas

Esta é uma **curadoria pessoal baseada em 8 anos de experiência em Portugal**, com **mais de 500 dias** visitando restaurantes em Lisboa e arredores. Todos os restaurantes listados foram visitados **múltiplas vezes**.

Os restaurantes estão organizados em **7 grupos temáticos**, totalizando **42 endereços** cuidadosamente selecionados. Tentei indicar restaurantes de diversos tipos e culinárias, desde casas tradicionais até propostas contemporâneas.

Os restaurantes marcados com ★★★ são meus preferidos absolutos, selecionados pela excelência da comida, qualidade do atendimento e bebidas.

A indicação pode variar conforme quem vai, se é primeira visita ou frequentador assíduo de Lisboa, se vai em grupo ou poucas pessoas. Já frequentei todos da lista várias vezes!

Os 7 Grupos

1

Onde Portugal Começa

Cozinha portuguesa clássica, tradição e casas de raiz

2

Portugal Reinventado

A nova cozinha portuguesa: chefs, ideias contemporâneas

3

O Mar à Mesa

Peixes, mariscos e o melhor do Atlântico

4

O Mundo em Lisboa

Cozinhas internacionais: italianos, japoneses, chineses

5

Cortes & Fogo

Casas focadas em carnes e cortes nobres

6

Assinaturas de Autor

Alta gastronomia, técnica e experiências completas

7

Comer, Ver e Viver Lisboa

Experiência completa: ambiente, vista, bar, hotel

GRUPO 1 DE 7

Onde Portugal Começa

Cozinha portuguesa clássica, tradição e casas de raiz

1

Gambrinus

PORTUGUÊS TRADICIONAL

Mais formal, considerado um dos melhores e mais antigos restaurantes de comida tradicional de Lisboa. Ambiente clássico e serviço impecável. Aberto das 12h às 23h.

 Rua das Portas de Santo Antão 23 (Rossio)

 www.gambrinuslisboa.com

 +351 213 421 466

2

Magano

PORTUGUÊS DE RAIZ

Simples e excelente — um dos meus favoritos absolutos. Todos que levo adoram. As melhores plumas de porco da cidade, lulas excelentes, açorda de bacalhau diferenciada e perdiz estufada nota 10!

 Travessa da Águia 2 (Campo de Ourique)

 [Facebook Restaurante Magano](#)

 +351 213 968 989

3

Coelho da Rocha

PORTUGUÊS TRADICIONAL

Dos mesmos donos do Magano, ambiente um pouco mais simples.

Alguns preferem a comida daqui. O pica-pau de lombo e o de atum são considerados por muitos os melhores de Lisboa.

 Rua Coelho da Rocha 104

 [Facebook Coelho da Rocha](#)

 +351 213 950 129

4

Horta dos Brunos

PORTUGUÊS DE RAIZ

O melhor bife de atum que já comi em Lisboa! Tudo é excelente: bacalhau, polvo maravilhoso e carnes. Imperdível.

 Rua Pascoal de Melo 129 (Estefânia)

 [Facebook Horta dos Brunos](#)

 +351 213 152 482

5

Solar dos Presuntos

PORTUGUÊS CLÁSSICO

Comida variada, tem de tudo. Não é meu preferido, mas é típico e muito famoso. Depois da reforma ficou melhor. Um clássico português.

 Rua das Portas de Santo Antão 150

 www.solardospresuntos.com

 +351 213 424 253

6

Ritalinos

PORTUGUÊS TRADICIONAL

Restaurante português tradicional, simples, servido pelo dono. Menu pequeno que muda diariamente, tudo fresco. Virei habitué!

 Rua Marquês de Sá da Bandeira

 [Instagram Ritalinos Lisboa](#)

 +351 213 175 642

7

Belmiro

PORTUGUÊS DE RAIZ

Comida portuguesa de raiz, simples e muito boa! Virou um dos meus preferidos pela autenticidade e qualidade.

 Travessa do Terreiro 18

 [Facebook Belmiro Lisboa](#)

 +351 213 428 066

8

Forninho Saloio

PORTUGUÊS DE RAIZ

Português de raiz, bem simples e com preços acessíveis. Prefiro para almoço, quando o ambiente é mais descontraído.

 Calçada do Duque 33

 [Facebook Forninho Saloio](#)

 +351 213 424 418

9

Tasquinha do Lagarto

PORTUGUÊS TRADICIONAL

Considerada por muitos a melhor casa tradicional de Lisboa atualmente. Está na minha agenda de visitas próximas.

 Rua de Campolide 258

 [Facebook Tasquinha do Lagarto](#)

 +351 213 883 202

10

Justa Nobre

PORTUGUÊS TRADICIONAL

Português tradicionalíssimo com comida ótima e serviço exemplar. Chef renomada, conhecida pela execução fiel da cozinha portuguesa clássica.

 Avenida Conde de Valbom 120 (Campo Pequeno)

 [www.restaurantejustanobre.pt](#)

 +351 217 954 066

Portugal Reinventado

A nova cozinha portuguesa: chefs, ideias contemporâneas e tradição reinterpretada

11

Canalhas ★★★

PORTUGUÊS MODERNO

IMPERDÍVEL! Abriu em novembro de 2023. Chef e dono João Rodrigues foi escolhido Chef do Ano várias vezes nos últimos 10 anos e considerado o melhor chef de Portugal pelo guia Boa Cama Boa Mesa. Quem for do grupo "Os Canalhas de São Paulo" e mencionar meu nome costuma ter atendimento personalizado. Também tem unidade na Comporta (apenas no verão). Destaques: lula dos Açores, raspado de vaca e atum.



Praça das Flores 33



www.restaurantecanalhas.pt



+351 211 385 384

12

Prado ★★★

PORTUGUÊS CONTEMPORÂNEO

Muito bom! Cozinha moderna, criativa e consistente. Foi eleito Restaurante do Ano 2024 pelo guia Boa Cama Boa Mesa. Destaque especial para a lula com manteiga de presunto, que é maravilhosa.

 Travessa das Pedras Negras 2

 www.pradorestaurante.com

 +351 218 877 700

13

Essencial

PORTUGUÊS CRIATIVO

Restaurante pequeno, com cozinha aberta para a sala, comida excelente e serviço impecável. Recebeu o selo Bib Gourmand do Guia Michelin e ficou entre os 5 melhores restaurantes de 2023 do Boa Cama Boa Mesa.

 Rua da Palmeira 43A

 www.essential-restaurante.pt

 +351 213 462 924

14

Mercearia do Século

PORTRUGUÊS CONTEMPORÂNEO

Restaurante muito recomendado por críticos, chefs e frequentadores locais, com cozinha portuguesa contemporânea bem executada. Oferece uma proposta moderna que respeita a essência da tradição portuguesa.

 Rua d'O Século 145

 www.merceariadoseculo.pt

 +351 216 062 070

GRUPO 3 DE 7

O Mar à Mesa

Peixes, mariscos e o melhor do Atlântico — do clássico às propostas contemporâneas

Marisqueira do Nunes ★★★

MARISCOS

A melhor e mais completa marisqueira da Grande Lisboa. Depois da reforma ficou um pouco mais ostensiva, mas a comida, o serviço e a variedade com qualidade continuam sem igual.



Rua Bartolomeu Dias 112 (Perto da Torre de Belém)



[Facebook Marisqueira do Nunes](#)



+351 213 041 650

16

Cervejaria Ramiro

MARISCOS CLÁSSICOS

Excelente para mariscos, sapateira e caranguejos! Um clássico lisboeta sempre cheio, mas vale a espera.



Avenida Almirante Reis 1H



www.cervejariaramiro.pt



+351 218 851 024

17

Farol - Portinho da Arrábida ★★★

PEIXE & MARISCOS

A cerca de 1h10 de Lisboa. Restaurante simples na beira da praia, acessível de carro ou barco-táxi. Produtos locais super frescos e preparos impecáveis. Destaques para vieiras e camarões.

 Portinho da Arrábida, Setúbal

 www.restaurantefarol.com

 +351 265 009 519

18

Sud Lisboa

MEDITERRÂNEO

Mediterrâneo à beira do Tejo, bem agradável. Vale muito pelo local e pela vista. Ótimo antes ou depois de caminhada na beira do rio ou visita ao MAAT.

 Avenida Brasília, Pavilhão Poente

 www.sudlisboa.pt

 +351 211 592 700

19

JNcQUOI Fish

PEIXE CONTEMPORÂNEO

Novo restaurante do grupo JNcQUOI, focado em peixes e frutos do mar.

Proposta contemporânea e produto de qualidade.

 Avenida da Liberdade 189

 www.jncquoihouse.com

 +351 215 931 000

GRUPO 4 DE 7

O Mundo em Lisboa

Cozinhas internacionais que valem a visita: italianos, japoneses,
chineses e peruano

Davvero ★★★

ITALIANO/MEDITERRÂNEO

Para mim, hoje é o melhor italiano/mediterrâneo de Lisboa. Fica perto do Ritz. Vou sempre — qualidade consistente, comida muito bem feita e ambiente agradável.



Rua Marquês de Fronteira (Perto do Ritz)



www.davvero.pt



+351 213 871 997

21

Rocco - Hotel Ivens

ITALIANO SOFISTICADO

Italiano mais sofisticado, especialmente à noite, quando fica mais alegre e festivo. A comida melhorou bastante nos últimos tempos. Sommelier excelente, bar de crudos muito bom e carta de vinhos excepcional.



Rua Capelo 5A (Chiado)



www.theivenshotel.com



+351 218 730 000

22

Ruvida

ITALIANO TRADICIONAL

Italiano simples e autêntico, com donos de Bolonha. Excelente para massas típicas bolonhesas. As proteínas não são o ponto forte da casa, mas as massas valem muito a visita.



Rua Marquês de Sá da Bandeira 46



[Facebook Ruvida Lisboa](#)



+351 213 546 400

23

Il Matriciano

ITALIANO AUTÊNTICO

Italiano tradicional, com donos italianos e atendimento majoritariamente feito por italianos. Boa comida clássica e ambiente honesto.



Rua de São Bento 107



www.ilmatricianorestaurante.pt



+351 213 972 344

24

Kabuki

JAPONÊS SOFISTICADO

Ao lado do Ritz. Para mim, o melhor e mais sofisticado japonês de Lisboa. Ganhou 1 estrela Michelin e tem uma das melhores cartas de bebidas da cidade.

 Rua Castilho 77B

 www.restaurantekabuki.com

 +351 213 863 888

25

Yakuza by Olivier

JAPONÊS ANIMADO

Atrás do Hotel Tivoli. Ótima comida japonesa, ambiente bonito e animado. Preferido do público mais jovem.

 Rua da Madalena 35

 www.yakuzalisbon.com

 +351 211 593 003

26

Fru-Fru

CHINÊS CONTEMPORÂNEO

Chinês dentro do JNcQUOI Asia. Bonito, alegre e agradável, com ótima comida chinesa e excelente serviço. Pato de Pequim muito bom e vinhos excepcionais, inclusive servidos em taça com Coravin.

 Avenida Infante Dom Henrique, Armazém B

 [Instagram Fru-Fru Lisboa](#)

 +351 215 931 000

27

A Cevicheria

PERUANO AUTÊNTICO

Peruano autêntico. Ceviches excepcionais e pisco sours perfeitos! Sempre consistente.

 Rua Dom Pedro V 129 (Príncipe Real)

 [www.acevicheria.pt](#)

 +351 213 462 193

GRUPO 5 DE 7

Cortes & Fogo

Casas focadas em carnes, cortes nobres e execução consistente

28

Sala de Corte ★★★

CARNES PREMIUM

Único restaurante português incluído na lista das 50 melhores steakhouses do mundo. Muito bom para carnes, com ótima carta de vinhos e ambiente elegante.



Praça Dom Luís I 7 (Perto do Mercado da Ribeira)



www.saladecorte.pt



+351 213 476 189

29

Café de São Bento

CARNES TRADICIONAIS

Excelente para bifes de novilho. Lugar pequeno, charmoso e acolhedor. Reserva essencial, especialmente à noite.

 Rua de São Bento 212
 www.cafedesabento.com
 +351 213 952 118

GRUPO 6 DE 7

Assinaturas de Autor

Alta gastronomia, técnica, identidade forte e experiências completas

30

Belcanto

ALTA GASTRONOMIA

O mais antigo e famoso restaurante 2 estrelas Michelin de Lisboa. Sob o comando do chef José Avillez, oferece uma experiência gastronômica consistente e reconhecida internacionalmente.

 Largo de São Carlos 10 (Chiado)

 www.belcanto.pt

 +351 213 420 607

31

Sala de João Sá

COZINHA DE AUTOR

Ganhou 1 estrela Michelin recentemente. Atualmente é a minha escolha para uma experiência estrelada em Lisboa. Ambiente intimista e cozinha de autor excepcional.

 Rua do Conde 30

 www.saladejoaosa.pt

 +351 210 999 002

32

Seen - Hotel Tivoli

EXPERIÊNCIA COMPLETA

No topo do Hotel Tivoli Avenida Liberdade. A comida vai de razoável a boa, mas o grande destaque é o ambiente alegre, a clientela elegante, a vista deslumbrante e o bar excelente, com música ao vivo.

 Avenida da Liberdade 185 (Cobertura)

 www.seenlisboa.com

 +351 210 965 775

33

Suba - Hotel Verride

VISTA & GASTRONOMIA

No topo do Hotel Verride, com vista 360 graus sobre Lisboa. Boa comida, proposta moderna e uma das vistas mais bonitas da cidade. Vale especialmente pela experiência.

 Avenida da Liberdade 142 (Príncipe Real)

 www.subarestaurant.pt

 +351 210 154 300

Comer, Ver e Viver Lisboa

Espaços onde a experiência vai além da comida: ambiente, vista, bar, hotel e conceito

34

JNcQUOI Avenida

PORtUGUÊS & INTERNACIONAL

Moderno e sofisticado, com comida portuguesa e internacional. Recomendo especialmente comer no bar — mais alegre e menos formal. Lobster roll excepcional e caranguejos muito bons.



Avenida da Liberdade 182–184



www.jncquoi.com



+351 210 936 381

35

Varanda - Four Seasons

BUFFET & BRUNCH

Recomendo especialmente o buffet do almoço e o brunch, que são excelentes. Depois do almoço, vale subir à cobertura para ver Lisboa em 360 graus.



Rua Rodrigo da Fonseca 88 (Parque Eduardo VII)



www.fourseasons.com/lisbon



+351 213 811 400

36

Brilhante

BISTRÔ FRANCÊS

Francês do mesmo dono da Sala de Corte. Bistrô clássico com toque português. Boa opção para almoço ou jantar informal.



Travessa do Ferragial 4 (Junto ao Mercado da Ribeira)



www.brilhante.pt



+351 213 476 189

37

Bistrot 4 - Porto Bay Liberdade

BISTRÔ ELEGANTE

Ótimo para almoço, leve e bem feito. Chef é o mais estrelado da Madeira. Ambiente elegante e descontraído.



Rua Rosa Araújo 8



www.portobay.com



+351 210 015 700

38

El Corte Inglés Gourmet - Las Nubes ★★★

CHEFS FAMOSOS

Vários restaurantes de chefs conhecidos no último andar, em estilo praça de alimentação. Recomendo especialmente o Las Nubes (espanhol), com excelente peixe inteiro pequeno e ótima carta de vinhos.



Avenida António Augusto de Aguiar 31



www.elcorteingles.pt



+351 213 711 700

39

Time Out Market

MERCADO GASTRONÔMICO

Mercado da Ribeira, animado, com vários restaurantes e quiosques de chefs famosos. Destaque para a Manteigaria (pastéis de nata) e para a Garrafeira Nacional, com ótimos vinhos.



Avenida 24 de Julho 49



www.timeoutmarket.com/lisboa



+351 210 960 250

40

Arkhe

VEGETARIANO EXCEPCIONAL

Vegetariano excepcional, com sommelier ótimo. Está no Guia Michelin e, para mim, é o melhor vegetariano de Lisboa.



Largo do Intendente 6 (Largo do Rato)



www.arkhe.pt



+351 213 428 089

41

Tapisco

PORTUGUÊS & ESPANHOL

Português com influência espanhola. Tapas criativas, comida muito bem executada e ambiente descontraído.



Rua Dom Pedro V 81 (Príncipe Real)

42

Adega Mãe

PORUGUÊS TRADICIONAL

Excelente para comer bacalhau! Vista muito bonita sobre a região. Vale claramente o deslocamento.



Torres Vedras (40 min de Lisboa)



www.adegamae.pt



+351 261 926 336

Principais Guias Gastronômicos de Lisboa 2025-2026

Guia Michelin Portugal

O mais prestigiado guia internacional. Atribui estrelas (1 a 3) aos melhores restaurantes e o selo Bib Gourmand para excelente relação qualidade-preço.

guide.michelin.com/pt

Guia Boa Cama Boa Mesa 2025

Principal guia português de gastronomia e hotelaria. Avalia com garfos (1 a 5). Elege Chef do Ano e Restaurante do Ano.

www.boacamaboamesa.expresso.pt

Time Out Lisboa

Guia urbano com as melhores sugestões. Publica anualmente a lista dos 100 melhores restaurantes de Lisboa.

www.timeout.pt/lisboa

Guia Repsol Portugal

Guia espanhol que também cobre Portugal. Atribui "Sóis" (1 a 3). Reconhecido pela qualidade das avaliações.

www.guiarepsol.com/pt

Zomato Lisboa

Plataforma colaborativa com avaliações de utilizadores. Útil para descobrir novos restaurantes e ver opiniões atualizadas.

www.zomato.com/pt/lisboa

The Fork (LaFourchette)

Plataforma de reservas com avaliações e descontos. Muito útil para fazer reservas online e aproveitar promoções.

www.thefork.pt

Bon Appétit

Revista americana de gastronomia com cobertura internacional. Frequentemente destaca os melhores restaurantes de Lisboa.

www.bonappetit.com

Condé Nast Traveller

Prestigiada revista de viagens que regularmente apresenta os melhores restaurantes e experiências gastronômicas de Lisboa.

www.cntraveller.com

Guia pessoal compilado com base em experiências ao longo de 8 anos e mais de 500 visitas a restaurantes em Lisboa e arredores.