

---

# Tamarind

---

## **SOBRE**

O Tamarind, cujo nome provem de um fruto típico da Índia, está pintado de tons quentes em consonância com os temperos indianos. Propõe iguarias refinadas pela mão do cozinheiro de origem indiana. É um espaço moderno e de linhas contemporâneas, o ambiente é simpático e a cozinha de qualidade. O espaço foi galardoado no concurso gastronómico Lisboa à Prova, organizado pela CML e pelo Turismo de Lisboa, onde participaram 206 restaurantes para o Top 20 da capital.

## **Contactos**

Rua Glória, 43/45 1250-115 Lisboa

Telefone: +351 21 346 60 80

Website: <http://www.restaurantestamarind.com/blog>

---

## **Caraterísticas e Serviços**

Capacidade: 30

Área reservada a não fumadores

---

## **Horários e Reservas**

Reserva:: reserva2

11h30-15h00 / 18h30-23h00 Encerra ao sábado (almoço)

---

## **Pagamentos**

Aceita cartões de crédito

Preço Indicativo: \$\$\$ (20€ - 30€)

---