

Restaurantes e Cafés

Lisboa Região

Oeiras

Casa da Dízima

Morada: Rua Costa Pinto, 172770-046 Paço de Arcos

Telefone: +351 214 462 965

E-mail: reservas@casadadizima.com **Website:**

<http://www.casadadizima.com/>

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; Das 12h30 às 15h30 e das 19h30 às 02h00 - Encerramento semanal : domingo ao Jantar;

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito; Preço Indicativo: \$\$\$ (20€ - 30€);

Caraterísticas e Serviços:

Esplanada; Ar condicionado; Capacidade: 150; Panorâmico; Área reservada a não fumadores; Área reservada a fumadores;

Acessos:

Terminais ferroviários;

Situado num dos locais privilegiados da Linha de Cascais, com uma vista deslumbrante sobre o Tejo, pode-se desfrutar de uma cozinha tradicional e internacional donde se destacam, a Terrina de Foie-gras e Petazetas, Risotto de Queijo de Cabra Frito em agridoce de pimento vermelho, Naco de Atum Fresco em Tataki, Robalo estaladiço em creme de cebolinho, Medalhão de Javali Mimado, Terrina de Chocolate Negro, entre outros, aliado a uma vasta e rara garrafeira com mais de 300 referências.

O edifício após ser recuperado no final do Século XX mantém a traça original do sec. XVI. O nome deste espaço deve-se a um imposto medieval, que se praticava nos portos do mundo Cristão, e que consistia num tributo ao Rei, de dez por cento dos valores das mercadorias transaccionadas.

Especialidades: Cozinha Internacinal

O Orelhas

Morada: Rua Cesário Verde, 80 - Loja F 2795-753 Queijas

Telefone: +351 21 416 45 97 Fax: +351 21 416 17 12

E-mail: edgar.seixo@iol.pt

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; 12h00-15h00 / 19h00-22h00 Encerra ao domingo;

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito; Preço Indicativo: \$\$ (10€ - 20€);

Caraterísticas e Serviços:

Capacidade: 64; Parque de estacionamento; Panorâmico; Área reservada a não fumadores;

Acessibilidade:

Acesso para pessoas com mobilidade reduzida; Acesso para deficientes;

No rés-do-chão de um prédio moderno funciona esta casa de comeres, dirigida por pai e filho. Situado perto do Estádio Nacional, é um restaurante que serve uma grande cozinha, a

Casa Gallega

Morada: Avenida Patrão Joaquim Lopes, 7 C

2780-616 Paço de Arcos

Telefone: +351 21 443 24 00 Fax: +351 21 446 12 54

E-mail: casa.gallega@gmail.com

Horários e Reservas:

Reserva:: Necessária; Das 12h30-15h00 das 19h00-23h00 -

Encerra: domingo;

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito; Preço Indicativo: \$\$\$\$ (>30€);

Caraterísticas e Serviços:

Capacidade: 50; Panorâmico; Área reservada a não fumadores;

Restaurante com especialidades de influência galega e basca, com serviço atencioso e eficiente. A proximidade do mar reflecte-se na ementa, onde os peixes e mariscos são reis. Carateriza-se por ser um espaço discreto no coração de paço de arcas, tendo bastante requinte. Delicie-se com pratos como a perdiz com vinagre balsâmico ou uma açorda de gambas.

Especialidades: Sopa de peixe; pescada frita à basca; filetes de linguado á Casa Gallega; açorda de gambas à casa; perdiz com vinagre de cidra.

Pizza na Brasa - Quinta da Fonte

Morada: Quinta da Fonte, Estrada de Paço de Arcos,

852770-131 Paço de Arcos

Telefone: +351 214 400 010 Fax: +351 214 400 011

E-mail: pizzanabrasasao@gmail.com **Website:**

<http://www.pizzanabrasa.pt>

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; Domingo a quinta-feira: 12:00-23:00;

Sexta-feira e sábado: 12:00-00:00;

Encerra: segunda-feira;

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito; Preço Indicativo: \$\$ (10€ - 20€);

Caraterísticas e Serviços:

Esplanada; Ar condicionado; Capacidade: 167; Panorâmico;

Acessibilidade:

Acesso para pessoas com mobilidade reduzida; Acesso para deficientes;

Acessos:

Autocarro;

Fundado em 1993, a Pizza na Brasa aplica o seu conhecimento e a sua paixão pela cozinha todos os dias. O Chef Paolo Pasquini dedica-se para que cada pessoa que entre tenha uma refeição fantástica e "veramente" italiana, com a massa mais fresca!

Restaurante O Casarão

merecer várias incursões. A sala de refeições é ampla, espaçosa e confortável, com bastante luz natural. Destaque especial para a garrafeira climatizada com mais 19.000 referências de vinho. Na categoria peixe encontra-se Filetes de peixe-galo com açorda de ovas, Polvo à Lagareiro, Bacalhau à Zé do Pipo, Arroz de lampreia, Polvo à Lagareiro e Massada de garoupa. Já na Carne encontra-se Rabo de boi assado no forno, Feijoada de lebre, Feijoada à Transmontana, Cabrito assado no forno e Cozido à Portuguesa.

Restaurante Claro

Morada: Avenida Marginal, Curva dos Pinheiros - Hotel Sol Palmeiras 2780-749 Paço de Arcos

Telefone: +351 21 441 42 31 Fax: +351 214 468 399

E-mail: restaurante@restauranteclaro.com Website: <http://www.restauranteclaro.com>

Horários e Reservas:

Reserva:: Necessária; 07h30 às 23h30;

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito; Aceita Travellers Cheques; Preço Indicativo: \$\$\$ (20€ - 30€);

Caraterísticas e Serviços:

Esplanada; Ar condicionado; Capacidade: 50; Parque de estacionamento; Panorâmico; Área reservada a não fumadores;

Acessibilidade:

Acesso para pessoas com mobilidade reduzida; Acesso para deficientes;

Espaço moderno e requintado, pertencente ao Hotel Sol Palmeiras, a oferecer belas vistas para o rio e pratos originais da cozinha nacional e internacional. Serviço atencioso e boa lista de vinhos. Trancha de garoupa Riviera, filetes de linguado Cogne e chateaubriand com molho bearnês são algumas das especialidades.

Especialidades: Filetes de linguado la Cogne; cataplana de marisco; tornedó com molho de mostarda antiga; peito de pato com molho de pimenta.

Rio's

Morada: Estrada Marginal, Praia da Torre 2780-267

Oeiras

Telefone: +351 21 441 13 24 Fax: +351 21 467 54 64

E-mail: rios@bholding.com.pt Website: <http://www.bholding.com.pt>

Horários e Reservas:

Reserva:: Necessária; 12h00-16h00 / 19h00-02h00 Encerra ao domingo (jantar);

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito; Preço Indicativo: \$\$\$ (20€ - 30€);

Caraterísticas e Serviços:

Esplanada; Capacidade: 80; Parque de estacionamento; Panorâmico; Área reservada a não fumadores; Área reservada a fumadores;

Este é daqueles espaços que, primeiro, surpreende pela sua magnífica vista para o mar e rio, depois, pela sua arquitetura e decoração, e finalmente, e não menos importante, pela soberba confeção executada pelo chef António Bóia. Ambiente sofisticado e requintado, com uma varanda sobre um cenário de magnificência, perfeito para uma bela refeição. A carta, com influência na cozinha tradicional portuguesa, mas atualizada, destaca-se em pratos como o crocante de queijo de cabra ou a perna de cabrito em forno a lenha.

Morada: Estrada Consiglieri Pedroso, 52-A 2730-052

Barcarena

Telefone: +351 21 441 72 27 Fax: +351 21 436 27 82

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; Encerramento semanal: Terças-Feiras;

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito;

Caraterísticas e Serviços:

Ar condicionado; Capacidade: 160; Panorâmico;

Acessibilidade:

Acesso para pessoas com mobilidade reduzida; Acesso para deficientes;