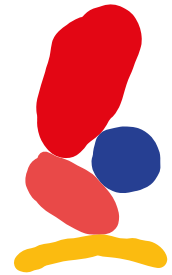




SOL
Guia Repsol
2025

Agradecimentos



A gastronomia portuguesa estará no centro das atenções em Santarém, com uma programação rica que vai desde experiências gastronômicas, concertos ou dinâmicas com a comunidade, até à tão aguardada cerimônia de entrega dos prêmios Sóis do Guia Repsol Portugal 2025, que distingue os melhores restaurantes do país.

A escolha de Santarém para a Gala dos Sóis 2025 reflete a riqueza cultural e gastronômica da região, posicionando-se como um dos destinos gastronômicos nacionais e internacionais para 2025.

A sua localização central, unindo Norte e Sul do país, permite oferecer um retrato autêntico do que é a gastronomia local, longe dos grandes centros urbanos e dos destinos turísticos convencionais.

A gastronomia é um modo de vida e um símbolo da hospitalidade ribatejana, com as suas regiões naturais — Lezíria, Charneca e Bairro — a fornecerem alguns dos produtos mais nobres do país, como vinho, cereais, gado ou arroz — sem esquecer o peixe de rio. Obrigado Santarém!

Guia Repsol Portugal





Sejam bem-vindos a Santarém - Capital do Ribatejo.

Durante estes dias celebramos a riqueza cultural, histórica e gastronómica do nosso país. Pela primeira vez, a encantadora cidade de Santarém, Capital Nacional da Gastronomia, será palco da Gala dos Sóis do Guia Repsol 2025 — e logo no tão aguardado regresso do conhecido Guia ao nosso país! Situada sobre um planalto com vista para o majestoso rio Tejo, Santarém tem para oferecer uma viagem no tempo, através das suas igrejas e conventos góticos, como a Igreja da Graça, o Convento de Santa Clara e o Convento de São Francisco, o palco escolhido para a Gala dos Sóis do Guia Repsol 2025. As imponentes muralhas e vestígios do Jardim das Portas do Sol proporcionam vistas panorâmicas deslumbrantes sobre o Tejo e são o cenário perfeito para um passeio.

Já no Museu Diocesano de Santarém, mergulhamos numa imersão da história e cultura locais, através da sua importante coleção de arte sacra e ou de outros elementos da história da região - desde a pré-história até os tempos modernos.

O recém-inaugurado Mercado Municipal surge como um cruzamento entre a tradição e a modernidade, com as portas deste ponto de encontro a estarem sempre abertas para vos receber.

João Teixeira Leite

O Presidente da Câmara Municipal de Santarém

Ribatejo – Um Destino com tanto para contar!

Pode afirmar-se que a região do Ribatejo, com as suas planícies e paisagens a perder de vista, é o verdadeiro coração de Portugal. Cruzada pelo Rio Tejo, esta região é famosa pela sua agricultura sustentável, saberes e sabores autênticos, enoturismos de qualidade e a tradição da festa brava. Nesta ímpar região, celebramos a gastronomia do nosso país através dos melhores produtos oriundos das terras e dos rios do Ribatejo, que reflete o potencial deste destino gastronómico.

Além de ser casa da primeira Gala dos Sóis do Guia Repsol 2025, é em Santarém que se realiza o mais antigo e histórico festival gastronómico de Portugal — O Festival Nacional de Gastronomia — para o qual deixo a todos o convite.

José Manuel Santos

O Presidente da Entidade Regional do Turismo do Alentejo e Ribatejo



Foto: Sofia Mero

Bem-vindo Guia Repsol Portugal 2025

Em 2016, há quase dez anos, o Guia Repsol fez a sua última edição Portuguesa. Muita coisa mudou em quase dez anos. Hoje, em 2025, este país tornou-se num dos destinos mais procurados do mundo. Toda a gente quer saber o que se passa aqui; toda a gente quer vir visitar, muitos querem vir para cá morar. E o que é que toda essa gente, de inúmeros países diferentes, destaca quase de imediato? A comida. A gastronomia é uma janela para a identidade de um povo, um veículo que mostra quem nós somos e fá-lo alimentando alguém, dando-lhe alegria, força e saúde. Isto é das coisas mais bonitas que existem.

Tudo isso é o que nos inspira e nos fez querer voltar cá. Portugal está a borbulhar de talento e toda a gente merece ver isso, conhecer quem são os agentes desta eferescência. É isso que pretendemos com este Guia Repsol Portugal: dar a conhecer o talento que aqui mora, mostrar o seu trabalho e partilhar a felicidade que ele traz a todos os que se sentam nas suas mesas. Essa é a nossa aposta, unir e partilhar, ao invés de separar ou competir.

Este ano demos o primeiro passo nessa direção. A primeira etapa de uma viagem que vai continuar, todos os anos, a procurar, descobrir e divulgar as comidas mais deliciosas, os restaurantes mais especiais, os cozinheiros e cozinheiras mais impressionantes.

A gastronomia deve ser democrática, comer bem não é algo que só acontece dentro das salas de jantar mais exclusivas, também pode acontecer num pequeno poiso no meio de uma cidade, numa casa isolada no campo. Foi isso que se pretendeu revelar nesta primeira edição. Apostar na diversidade de propostas, dar escolha, abrir o espectro. Diversificação. E isto aplica-se tanto ao tipo de restaurantes avaliados como à sua localização - existe mais mundo para lá das belas e grandes metrópoles. A palavra que melhor descreve esta primeira listagem é diversificação.

Dar palco a consagrados mas também a jovens, homens e mulheres, tascas e fine dinings, restaurantes urbanos e casas mais rurais. Apesar das várias realidades que aqui se conjugam, todas têm em comum o mais essencial: a capacidade de nos fazer sentir felizes à mesa, comendo e bebendo bem. E foi assim que chegámos aos 194 espaços que fazem este Guia Repsol Portugal 2025.

María Ritter

Diretora do Guia Repsol





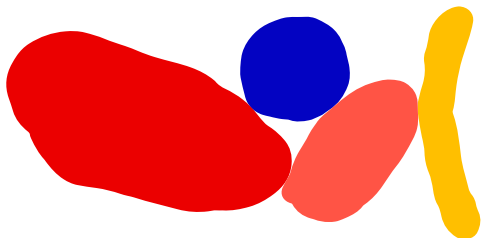
Primeira Gala do Guia Repsol Portugal em Santarém, capital do Ribatejo

A cidade de **Santarém** é palco da primeira Gala do Guia Repsol em Portugal. Decorre a **7 de abril**, no **Convento de São Francisco**.

A escolha de Santarém como cidade anfitriã foi anunciada num evento que decorreu no Manjar Marvila, em Lisboa, e contou com presença do secretário de Estado do Turismo, Pedro Machado, do Presidente da Entidade Regional de Turismo do Alentejo e Ribatejo, José Manuel Santos, do Presidente da Câmara Municipal de Santarém, João Leite, e do Administrador-delegado da Repsol Portuguesa, Armando Oliveira.

A Gala dos Sóis do Guia Repsol 2025 conta com a parceria da Entidade Regional de Turismo do Alentejo e Ribatejo e da Câmara Municipal de Santarém, reforçando o compromisso de posicionar a região como um destino gastronómico de excelência.

Nesta primeira Gala dos Sóis do Guia Repsol em Portugal será reconhecido o trabalho de cerca de **200 restaurantes entre Sóis e Recomendados**, reforçando o papel da gastronomia como motor de desenvolvimento nacional. Serão também desvendados os **4 Sóis Sustentáveis do país**, uma distinção que valoriza os restaurantes que se destacam pelo seu compromisso ambiental e pela utilização de produtos locais e práticas sustentáveis, um em cada categoria: Recomendado, 1, 2 e 3 Sóis.



Os Sóis do Guia Repsol voltam a brilhar em Portugal

O conceituado **Guia Repsol** regressa a Portugal em 2025 para celebrar o melhor da gastronomia nacional através da atribuição de 1, 2 ou 3 sóis.



Apresentação da Gala dos Sóis Guia Repsol Portugal, no Manjar Marvila, em Lisboa.

Fotos: Mariaisa Cardoso



Armando Oliveira, Administrador-delegado da Repsol Portugal.

A avaliação destes espaços é feita por uma equipa com mais de 20 inspetores locais especializados, que percorrem estabelecimentos de norte a sul do país, não esquecendo as regiões autónomas (Açores e Madeira). Os inspetores são profissionais de diferentes áreas de trabalho, mas com um vasto conhecimento da gastronomia e um prazer em comum: descobrir os lugares onde existe uma cozinha digna de ser partilhada com todos.

Maria Rítter, diretora do Guia Repsol Espanha, explica que "o Guia Repsol Portugal foi criado para ajudar a promover e reforçar o reconhecimento da gastronomia e do turismo português, tanto na Península Ibérica como a nível internacional."

O seu conteúdo e sistema de classificação, este último criado pelo Basque Culinary Center, terá como foco a promoção da cultura, das tradições e do potencial gastronómico e turístico nacional.

Armando Oliveira, Administrador-delegado da Repsol em Portugal, explica que "O Guia Repsol Portugal pretende ser o guia local e o prescritor da gastronomia e do turismo de Portugal". E acrescenta: "O Guia foi durante algum tempo só em papel e agora regressa, também, com uma versão digital. Tem a intenção de ser uma reivindicação do prazer de viajar, experimentar, parar e desfrutar uma paisagem, um prato típico, uma vista única. E pretende dirigir-se a todos: viagens em família, com crianças de todas as idades, com animais, com amigos, sozinhos, viagens gastronómicas, enoturismo." A Repsol mantém, desta forma, a aposta na área do lazer, garantindo a presença não só no dia a dia, como nos momentos mais especiais dos seus clientes, nomeadamente nas viagens e ócio.



Prémios Sol Sustentável

‘Il Gallo D’Oro’, ‘Ó Balcão’, ‘Sem e Poda’: Quem são os sóis sustentáveis 2025?

O **prémio Sol Sustentável** distingue todos os restaurantes que se esforçam por manter um compromisso com o ambiente. Conheça os vencedores.

A gestão mais responsável dos recursos energéticos, a utilização de energias renováveis, a diminuição da pegada de carbono, a utilização de produto local, o aproveitamento, as práticas de produção amigas do ambiente, entre outros, são compromissos que o prémio Sol Sustentável pretende valorizar, distinguindo um restaurante por cada categoria existente no Guia Repsol Portugal — 3 Sóis, 2 Sóis, 1 Sol e Recomendados.

Sabemos que é difícil para um restaurante, ou qualquer outro negócio, cumprir todos os objetivos enumerados pelas Nações Unidas para o Plano de Desenvolvimento Sustentável a implementar até 2030, mas, como em tudo, a mudança é feita de escolhas, ajustes, equilíbrios e, sobretudo, bastante força de vontade. Conheça o Il Gallo D’Oro, o Ó Balcão, o Sem e o Poda, os restaurantes galardoados em 2025, distinguidos por não baixarem os braços.

3 SÓIS: Il Gallo D’Oro

A proximidade entre a horta do Il Gallo D’oro e a sua cozinha não tem apenas benefícios ambientais: a frescura é incomparável, diz Benoit Sinthon, chef do restaurante há vinte anos e um apaixonado pelos vegetais, como se define. **A horta de cinco mil metros quadrados está a dois quilómetros do Il Gallo D’oro** e, além de garantir autonomia e terroir madeirense à cozinha, tornou-se um oásis criativo. **“Se me dissessem em 2021 que os legumes iam ter protagonismo em 30% do meu menu, eu não acreditava”**, diz o chef. No menu de degustação onde os momentos vegetarianos estão a ganhar progressivamente mais espaço, peixes locais, como o **charuteiro ou o peixe-espada**, são nobres e vincam a identidade madeirense numa alta cozinha à procura de sustentabilidade ambiental.



Benoit Sinthon começou a passar largas temporadas na horta durante a pandemia e, desde então, é de lá que traz a maioria dos vegetais e frutas servidos no Il Gallo D’Oro.



2 SÓIS: Ó Balcão

Começou por ser uma taberna de petiscos, mas, em 2013, Rodrigo Castelo elevou o seu Ó Balcão a referência no fine dining, valorizando o produto local e trabalhando, maioritariamente, com predadores do rio Tejo, numa procura de equilíbrio dentro e fora do prato. É comum encontrar nas suas receitas alburnos — não se deixe enganar pelo tamanho, são animais que se alimentam dos ovos dos outros peixes —, siluros, lúcius e achigãs. Também aproveita o máximo dos produtos, como é o caso da tradicional Lapardana, aqui transformada em creme, no qual combina pão, couves e peixe. O que não aproveita, devolve ao solo: **“A minha cozinha vem sendo uma cozinha regenerativa, assim como a agricultura é uma agricultura regenerativa”**, afirma. A par disso, o chef tem vindo a colaborar com a Escola Superior Agrária de Santarém para a erradicação de resíduos e para a elaboração de conservas e fermentados que prolongam a vida de alimentos e fazem uso dos seus desperdícios.



Rodrigo Castelo põe os predadores do Tejo, e não só, nos pratos que cria no Ó Balcão.

Prémios Sol Sustentável

1 SOL: Sem

Lara Espírito Santo e George McLeod recusam que a sustentabilidade seja “o conceito” do Sem, o seu restaurante lisboeta. Para os donos, a escolha de produtores de agricultura regenerativa e desperdício zero são escolhas que fazem parte do modelo de operação do restaurante. **“Avaliamos o impacto de tudo o que entra no restaurante — do peixe aos copos”,** diz Lara Espírito Santo. Para fazer este **restaurante sem caixote do lixo**, a compostagem não chega: os fermentados são a decoração do Sem, mas também um traço de sabor distintivo nos menus de degustação de George McLeod, que dirige a cozinha. O uso dos ingredientes de uma ponta à outra cria em si valor e, assim, o Sem é um exemplo na gestão da restauração: **reduzir o impacto ambiental pode ser financeiramente sustentável.**



O Sem é a prova de que a alta gastronomia e o desperdício zero podem coexistir.

Recomendado: Poda

Começou por ser um celeiro, mais tarde um bar e agora é um restaurante conhecido por celebrar as raízes alentejanas, dando-lhes uma apresentação e técnicas modernas, tarefa a cargo do chef João Narigueta (responsável também pelo vizinho Híbrido, em Évora). **O produto é local, de 14 pequenos produtores da terra (11 dos quais cultivam em modo biológico),** e a sazonalidade do mesmo reflecte-se na carta que o chef repescou, qual achado arqueológico, à dieta dos avós e bisavós. Coelho à São Cristóvão feito com as aparas do mesmo, Sopa de feijão com mogango (ou abóbora) ou as tradicionais Migas, feitas com as sobras do pão, não podiam faltar no Poda. Até na sobremesa se utilizam as sobras, como na Enxovalhada da pastelaria Dona Queijada, que usa os restos de pão, banha, nozes e canela.



João Narigueta e Miguel Dominginhos estão ao leme do Poda, em Montemor-o-Novo.





Como se conquistam **3 Sóis**?

Que é como quem diz, como se chega à perfeição? Através de uma **experiência única, sólida, com uma perfeita conjugação de sabores, ingredientes e ideias**. Uma **cozinha de proximidade**, tanto dos produtores locais como das matérias-primas. Um **serviço de sala exemplar e uma garrafeira invejável**. É um 10 em 10 de onde saímos prontos para regressar.



Como se conquistam **2 Sóis**?

Uma cozinha com **maturidade, potencial e ambição para evoluir para um novo patamar** é uma forte candidata a receber dois sóis. Os pratos revelam o domínio da técnica e a procura dos melhores ingredientes. **O serviço deverá ser impecável, fluir com naturalidade e dedicação, enquanto a garrafeira deverá primar por uma boa selecção**. É o restaurante que merece que se faça uma viagem longa para lá chegar.



Como se conquista **1 Sol**?

O restaurante que se recomenda aos amigos e **ao qual se quer voltar um sem número de vezes**. Os produtos de qualidade e a cozinha honesta e coerente, que se mantém sempre em crescimento, garantem um sol. **O serviço é atento e profissional e a garrafeira apresenta algumas surpresas**. Justifica, e muito, que se faça um desvio a meio de uma viagem.

R

O que é um **Recomendado**?

Todos os restaurantes que tenham uma qualidade vibrante e uma cozinha feita com o coração estão aptos a integrar a secção de recomendados. **A manutenção de uma clientela habitual, a honestidade na abordagem aos ingredientes e a escolha cuidadosa dos vinhos tornam a experiência memorável**.



Um guia para o Guia Repsol Portugal

O Guia Repsol Portugal regressa para dar a conhecer o melhor da gastronomia nacional através da **atribuição de recomendações e sóis**. E como é que faz isso?

Costuma dizer-se que gostos não se discutem, mas, como qualquer ditado popular, pode ser rebatido com outra ideia (ou mesmo com outro ditado popular). No Guia Repsol Portugal os **gostos apuram-se, discutem-se, defendem-se e explicam-se**. Foi isso que fez uma equipa de cerca de 20 inspetores locais especializados, que percorreram Portugal de Norte a Sul, passando pelos Açores e Madeira. No final, criaram uma lista de restaurantes recomendados e outros que, de tão especiais, foram galardoados com um, dois ou três sóis.

Como se faz a **avaliação**?

As avaliações são feitas por um conjunto de pessoas que vêm de diferentes áreas — desde advogados, designers, jornalistas, professores, engenheiros, músicos, economistas, psicólogos, médicos, etc. — unidos por um gosto comum: comer bem. **Contudo, estes conhecedores exímios regem-se por critérios de avaliação rigorosamente definidos.**

Os inspetores avaliam a experiência total: desde a reserva até ao momento em que saem do restaurante.

O sistema de classificação foi desenvolvido pelo conceituado Basque Culinary Center que definiu regras bem claras para a avaliação da experiência no seu todo: desde o telefonema da reserva até ao momento em que se sai do restaurante. O objectivo é avaliar uma refeição dita normal, que pode ser feita por qualquer pessoa que se dirija ao restaurante, tendo em conta não só a qualidade da gastronomia, como o ambiente, a simpatia, a variedade da oferta. Factores como a sustentabilidade, a sazonalidade, o km zero ou a economia circular também são tidos em conta, assim como o serviço de café e chá, a decoração e a garrafeira.





3 SÓIS
Guia Repsol

A **identidade** de um país, na sua forma mais depura- da: **Belcanto, Il Gallo d'Oro, Ocean e The Yeatman são os novos 3 sóis de Portugal**

Comida é sinónimo de **identidade**. Dos ingredientes aos métodos de confecção, tudo representa qualquer coisa: um passado, mais próximo ou mais distante; uma história; uma região; um território... Não é de estranhar, portanto, que quem conjuge tudo isto com elegância, técnica, mestria e, acima de tudo, sabor, acaba por ser o espelho vivo de um país. É esta a lógica que une os **quatro novos 3 sóis de Portugal**. Do Porto ao Algarve, passando por Lisboa e pela Madeira, estes restaurantes são incursões profundas na identidade colectiva de Portugal através da dedicação das suas equipas e da visão dos seus chefs. Ricardo Costa, do The Yeatman, leva-nos a conhecer o vértice mais norte de Portugal; Hans Neuner, do Ocean, tem-se focado nas ligações com a diáspora, com menus dedicados a África, Ásia ou Brasil; José Avillez, do Belcanto, leva-nos a dar “um mergulho no mar” do seu Cascais natal; e Benoit Synthon, do Il Gallo D'Oro, faz-nos viajar pela floresta laurissilva e o infinito Atlântico que rodeia a Madeira.



BELCANTO

O chef **José Avillez** é há muito um dos mais proeminentes cozinheiros portugueses, tanto nacional como internacionalmente. Este cascalense percebeu que uma vida de escritório não lhe encheria as medidas e foi assim que abraçou a paixão que vivia nele desde sempre, a comida. Desde 2012 que o Belcanto é a sua jóia da coroa - bem pesada, por sinal, não fosse o chef também um dos mais prolíficos empresários da restauração em Portugal - e nele faz brilhar uma experiência que oscila entre “refeição” e “bailado”, tamanha a elegância de tudo o que o compõe. Um menu aqui custa 265€, sem bebidas, e nele podem figurar pratos que vão da clássica “horta da galinha dos ovos de ouro” às mais recentes beterraba com leite de pinhão e sementes de mostarda ou o leitão com pézinhos de coentrada.



Belcanto

R. Serpa Pinto, 10 A, 1200, **Lisboa**



OCEAN



O espírito errante do chef **Hans Neuner** reflete-se perfeitamente na oferta do Ocean. Austríaco, viveu em mais de 12 países antes de se fixar no Algarve, em Porches, corria o ano de 2007. A riqueza e diversidade da gastronomia portuguesa virou fascínio e fê-lo assentar no sul do país, zona onde há quase 20 anos tem vindo a consolidar o seu templo gastronómico. Os seus primeiros menus focavam-se no legado gastronómico do Algarve. Portugal de norte a sul foi a inspiração que se seguiu até que de há uns anos para cá tem canalizado esse tal espírito viajante para mergulhar a fundo em territórios como São Tomé, Moçambique ou Brasil. O menu “Sabores de Descoberta” (14 momentos, 295€ sem vinhos) é o ex-libris, onde se destacam pratos como o arroz de abalone ou o “coração de Viana” de sobremesa.



Ocean

Ocean. R. Anneliese Pohl, Alporchinhos, 8400-450, **Porches**



IL GALLO D'ORO



Noutra encarnação foi um restaurante de comida italiana, daí o nome inusitado. Porém, quando o chef **Benoît Sinthon** assumiu a liderança da cozinha, em 2004, apesar do foco passar a ser outro, decidiu manter o nome “Il Gallo D’Oro” - mal sabia, talvez, que viria a tornar-se numa das principais referências gastronómicas de Portugal. O amor fê-lo mudar-se para a Madeira no início da década de 90 e desde então nunca mais deixou de chamar casa a esta ilha. O destaque da casa vai para o menu de degustação “Terroir by Benoît Sinthon” (275€), que é totalmente preenchido por produtos autóctones (muitos deles oriundos da horta de cinco hectares do restaurante). Esta dedicação é também um dos vértices do seu trabalho em prol da sustentabilidade, missão que o chef e sua equipa levam como bandeira.



Il Gallo D’Oro

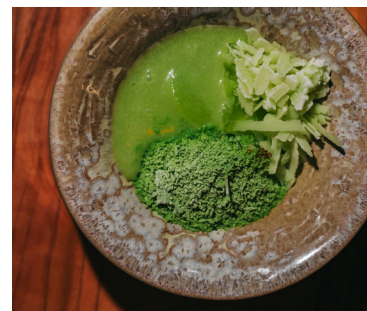
Est. Monumental, 147, 9004, **Funchal**



THE YEATMAN



Localizada num anfiteatro natural, virado para o rio Douro e toda a cidade do Porto, a casa do chef **Ricardo Costa** é um dos poisos mais especiais do panorama gastronómico português. Memória, técnica, inovação e a dose certa de irreverência são chave para descrever o trabalho que aqui faz há 15 anos. No seu menu de degustação (260€) tão depressa há um descontraído “frango piri-piri” como uma delicada “ostra com granizado de maçã, foie gras e enguia fumada”. Porém, um dos pontos mais especiais deste restaurante, além da comida, é a sua garrafeira: como o restaurante faz parte do portfólio de um dos mais históricos produtores de vinho do Porto, a The Fladgate Partnership, as suas caves são uma fonte de pérolas vínicas. Há três opções de pairing para a sua refeição: o The Yeatman Selection (€130), o The Prime Selection (€260) e ainda um suplemento não alcoólico (€100).



The Yeatman

R. do Choupelo, Santa Marinha, 4400, **Vila Nova de Gaia**



2 SÓIS
Guia Repsol



AL SUD

Campo de Golfe de Palmares,
8600-250, Odiáxere

A cozinha de **Louis Anjos** propõe um menu honesto e muito conectado com as tradições algarvias, tudo isto inserido numa sala de refeições futurista e elegante.

Há vários anos que o chef Louis Anjos mostra a sua visão daquilo que é o tecido gastronómico do Algarve, através de interpretações ora complexas ora minimalistas onde a técnica e o sabor são uma constante. Este Al Sud é a prova disso mesmo, ganhando toda a experiência com o contributo importante da informada, descontraída e eficiente equipa de sala. Destaque ainda para o trabalho do sommelier Nuno Pires, que gere uma garrafeira carregada de pérolas algarvias, muitas delas pouco conhecidas.

ALMA

R. Anchieta, 15,
1200, Lisboa

O Alma fixou-se definitivamente no Chiado em 2015, para dar a conhecer a gastronomia elaborada do chef **Henrique Sá Pessoa**.

Sá Pessoa reinterpreta de forma autoral alguns dos pratos tradicionais da cozinha portuguesa, servindo-os em dois menus e à la carte. O menu Alma reúne os melhores pratos do chef (e ainda algumas surpresas), enquanto que o “costa a costa” se distingue por incluir apenas peixe e marisco dos mares portugueses, numa viagem com fortes preocupações ligadas à sustentabilidade. Calçada de bacalhau, pregado com molho ‘pica-pau’ e o carabineiro são alguns dos pratos clássicos a não perder.





CASA DE CHÁ DA BOA NOVA

Av. da Liberdade, 1681,
 4450, Matosinhos

Este fine dining do célebre chef **Rui Paula** situa-se em Leça da Palmeira, Matosinhos, num deslumbrante edifício histórico do arquitecto Siza Vieira.

Em cima do mar, somos convidados a uma degustação que convida a experimentar a paisagem envolvente, dos peixes ao marisco. Aos comandos temos o conhecido chef Rui Paula, de raízes transmontanas, que coloca três diferentes menus à disposição, consoante o número de pratos (ou “cantos”) pretendidos, todos eles enquadrados na temática que o próprio edifício promove (inclui opção vegetariana). Nos vinhos, Carlos Monteiro, o sommelier da casa, presenteia-nos com uma vasta garrafeira para todos os gostos.



BON BON

Urbanização Cabeço de Pias Sesmarias,
 8400-010, Carvoeiro

Nesta casa octogonal no Carvoeiro, o chef **José Lopes** eleva os sabores da Ria Formosa e da Serra de Monchique através de técnicas elaboradas e recurso a produtores locais.

O Restaurante Bon Bon é um daqueles lugares em que se sente em todo o staff, chef e proprietário, o amor e paixão pela comida. Desde a forma como explicam os pratos e os conceitos, até à simpatia com que o chef José Lopes vem conversar com os clientes no final da refeição. O menu é de uma coerência assinalável, com as quantidades e sabores equilibrados para o efeito. Destaque para o serviço de sala elegante e atento, liderado por Nuno Diogo, que é também quem nos ajuda a navegar a generosa garrafeira da casa.



CURA

R. Rodrigo da Fonseca 88,
 1070-051, Lisboa

É alta cozinha, num serviço irrepreensível em ambiente cuidado, mas que não foge ao convívio. O mediterrâneo apurado até ao último detalhe.

No Ritz Four Seasons de Lisboa está a cozinha moderna do chef **Rodolfo Lavrador**. Decoração cuidada, música suave à espera de conversa. A sala exclusiva permite um conforto raro, com zona de bar à entrada. A técnica e criatividade nos pratos conservam sabores ancestrais e a qualidade do produto em cada criação de detalhe minucioso. Uma experiência gastronómica, entre o local e o internacional. Neste bailado bem coreografado é habitual ver o chef entre os clientes, a servir alguns pratos mais personalizados.

EUSKALDUNA STUDIO

R. Santo Ildefonso, 404,
 4000, Porto

Atrás de uma porta discreta numa movimentada rua do Porto o balcão do chef **Vasco Coelho Santos** é o local de contacto direto com sua visionária gastronomia.

A experiência ao balcão é muito emersiva, com a jovem equipa que presta atenção à total satisfação gastronómica dos clientes, com explicações completas dos pratos, detalhes e degustações dos produtos usados, como forma de interagir e dar a provar os elementos na sua confeção. Cozinha com raízes na tradição e produtos portugueses, que busca influências asiáticas — principalmente do Japão, por onde o chef passou.





FEITORIA

Doca do Bom Sucesso,
1400-038, Lisboa

Com o rio Tejo como vizinho, o restaurante de fine dining liderado pelo chef **André Cruz** é um templo da identidade gastronômica portuguesa onde a sazonalidade é palavra de ordem. O Feitoria continua a ser uma referência no que toca à promoção e valorização dos melhores produtos portugueses. Nos seus quatro menus de degustação (dois deles totalmente vegetarianos) assistimos a um desfile de grandes ingredientes que se conjugam com criatividade e respeito. O cozido do mar é um prato que fica na memória, assim como o bacalhau com batatas, cogumelos e salsa (um piscar de olho ao tradicional bacalhau à Brás). Na garrafeira encontra-se também um pouco de tudo, desde pequenos produtores portugueses a gigantes internacionais.

FIFTY SECONDS

R. Cais da Naus, Lote 2.21.01,
990-173, Lisboa

No topo de um dos mais icônicos edifícios da cidade de Lisboa, a Torre Vasco da Gama, mora a jóia do chef **Rui Silvestre**. Rodeado de um luxo elegante deixa-se levar pelas combinações surpreendentes e deliciosas dos menus que aqui se servem.

“Fifty Seconds” — “50 Segundos” em português — é o tempo que se demora na viagem de elevador que nos leva da base da Torre Vasco da Gama até ao restaurante panorâmico onde a comida consegue ofuscar a vista deslumbrante. O fine dining do hotel de luxo Myriad by SANA Hotels é liderado pelo talentoso chef português Rui Silvestre, que nos mostra toda a sua arte através de menus criativos, onde se destacam os molhos, o produto e a refinada técnica de todas as confeções. Isto, claro, apoiado por um serviço de sala e vinhos exemplar.





HERDADE DO ESPORÃO

Herdade do Esporão, Apartado 31,
7200, Reguengos de Monsaraz

Uma refeição no projecto do chef **Carlos Teixeira** é uma imersão no ambiente bucólico do Alentejo, em plena Herdade do Esporão, onde brilha uma ligação bem fechada entre a gastronomia e a produção agrícola sustentável e consciente. Apesar de ser um dos maiores produtores vinhos do país, a Herdade do Esporão é também casa das vastas hortas que alimentam o trabalho do chef Carlos Teixeira. O pescado e as carnes da região fecham o ciclo onde também o pão de fabrico próprio merece destaque. Pontos de cozedura assertivos na garantia dos sabores e uma garrafeira vasta em anos de colheita, servida pelo portfólio nacional de vinhos de diversas regiões do grupo Esporão, completam a experiência. Destaque para o aconselhamento vinico apurado e apaixonado do escanção da casa.

LE MONUMENT

Av. dos Aliados, 151,
4000-067, Porto

Neste fine dining puro, localizado no coração da cidade do Porto, o chef **Julien Montbabut** leva-nos numa viagem ao "seu" Portugal. Sente-se à mesa deste elegante Le Monument e desfrute da experiência.

O Le Monument é um restaurante clássico e elegante, com um serviço irrepreensível e com apenas dois menus de degustação à escolha, ambos com pratos que percorrem e representam a geografia e a gastronomia de Portugal, à luz dos olhos e conhecimentos do chef. A experiência começa com uma visita à cozinha, passando para a sala e ainda dando um pulo à impressionante garrafeira. Dos sabores aos pratos, copos e talheres, nenhum detalhe é deixado à sorte.





MARLENE

Doca Jardim do Tabaco, Av. Infante Dom Henrique,
1100, Lisboa

Cozinha portuguesa reinterpretada pelas vivências e emoções da chef **Marlene Vieira**, cara conhecida do grande público português pela participação em programas regulares de televisão — mas não só.

Com livros publicados e três restaurantes a cargo — o Zunzum, uma “banca” no Time Out Market e Marlene —, a chef dedica-se a elevar o receituário nacional engrandecendo as raízes nortenhas. No restaurante homónimo podemos optar por ficar numa mesa ou no balcão — e aqui temos o privilégio de sermos atendidos e servidos pela própria. São apresentados dois menus, de 9 e de 15 momentos, que são surpresa, ou seja, que vamos descobrindo à medida que o jantar vai avançando (com apenas uma certeza: priviligia o peixe e marisco). Há também três opções de harmonização de vinhos e uma opção de harmonização com bebidas sem álcool.

MESA DE LEMOS

Passos de Silgueiros,
3500, Viseu

Localizado entre as vinhas da Quinta de Lemos, num edifício moderno e de arquitectura impressionante, o trabalho do chef **Diogo Rocha** pretende homenagear de maneira criativa e saborosa as tradições da região centro de Portugal.

Poucos cozinheiros terão a sorte de trabalhar com uma vista como aquela que se tem na Mesa de Lemos. Inserido num vinhedo da Quinta de Lemos, a casa mãe deste projecto, o restaurante do chef Diogo Rocha é um templo à identidade regional de Viseu e arredores, mas também um exemplo de como é possível tornar ingredientes simples, como ervilhas ou beterrabas, em construções complexas e saborosas. O cabrito assado é um claro ponto alto.





Ó BALCÃO

R. Pedro de Santarém, 73,
2000-223, Santarém

Rodrigo Castelo abriu o Ó Balcão como taberna em 2013 e, em 11 anos feitos em Outubro, transformou um lugar de petiscos numa referência do fine dining português. A estratégia? Trabalhar com produtos locais e com os grandes predadores ribatejanos.

Este é um restaurante informal mas elegante no centro da cidade de Santarém, com serviço de qualidade, menu à carta ou de degustação. A sala é pequena e com poucas mesas e a cozinha está à vista. A carta é inspirada nas tradições e produtos locais, com especial enfoque no peixe autóctone do rio Tejo, bem como nos produtos da terra e das hortas do chef. A política de sustentabilidade e preocupação ambiental é transmitida na apresentação dos pratos.

PEDRO LEMOS

R. do Padre Luís Cabral, 974,
4150-464, Porto

Desde 2009 que Pedro Lemos é um restaurante que vai muito além de um nome: é o bastião que respeita e eleva a qualidade e sazonalidade do produto.

Cozinha moderna de raízes clássicas, onde é bem visível a influência de alguns elementos franceses, não deixando, com isso, de apresentar pratos notoriamente influenciados pelo receituário português. A garrafeira é vasta, com uma grande oferta de diferentes tipos e geografias, desde os clássicos aos pequenos produtores nacionais e internacionais. O espaço do restaurante apresenta uma decoração muito acolhedora, que nos remete para décadas passadas através de um olhar contemporâneo.





VILA JOYA

Est. da Galé,
8200-416, Albufeira

O Vila Joya, comandado desde 1991 pelo chef **Dieter Koschina**, é inegavelmente uma das maiores referências de restaurantes de fine dining na região do Algarve. A localização privilegiada — na falésia da praia da Galé — marca a chegada à sala do restaurante, de onde conseguimos escutar a rebentação do mar. Inserido num pequeno hotel, o restaurante proporciona uma experiência clássica, elegante, pautada pela qualidade do serviço e das técnicas apresentadas. Com um menu de 7 ou 13 momentos, o destaque vai para os melhores produtos portugueses, sobretudo os de origem marítima, como as ostras ou a dourada. A carta de vinhos está recheada de grandes vinhos portugueses e estrangeiros.

VISTA

Bela Vista Hotel & Spa, Av. Tomas Cabreira, Praia da Rocha,
8500, Portimão

Neste fine dining vê-se, cheira-se e prova-se uma interessante abordagem contemporânea à cozinha tradicional algarvia e aos melhores e mais característicos produtos da região. É bastante óbvio no trabalho do chef **João Oliveira** o extraordinário foco no produto e o respeito pelo mesmo, factores chave que proporcionam uma viagem sobre vários elementos centrais da cultura gastronómica algarvia. Falamos então de combinações surpreendentes e técnicas afinadas. O serviço de sala acompanha o alto nível da oferta gastronómica, havendo vários momentos em que é a equipa a terminar pratos na mesa, antes de os apresentar de forma elegante e informada. Uma carta de vinhos muito completa, com referências nacionais e internacionais, completam a experiência.



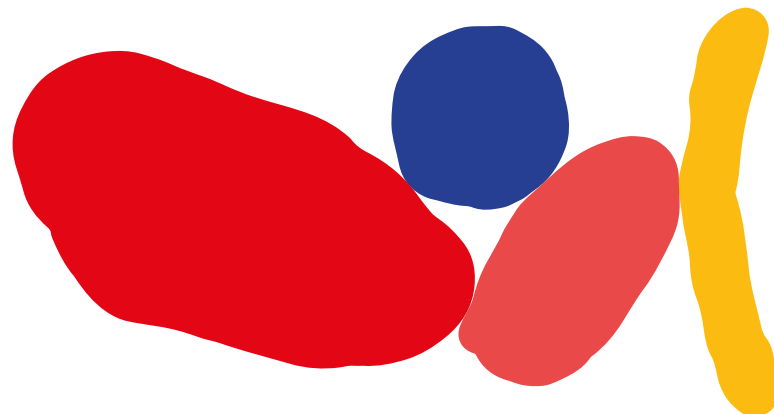


WILLIAM

Est. Monumental, 139,
9000-098, Funchal

A beleza da vista para a baía do Funchal rivaliza com as criações do chef **José Diogo Costa** nesta icónica casa madeirense. Aqui brilham os melhores produtos da Madeira que se cruzam com técnicas e influências internacionais.

O restaurante William está inserido no histórico hotel Reid's Palace e isso é, logo à partida, um aspecto marcante na experiência. A sala de refeições tem uma vista privilegiada sobre a baía do Funchal, por isso tente reservar mesa a tempo de desfrutar do pôr-do-sol único. O trabalho do jovem chef José Diogo Costa impressiona pela atenção ao pormenor e a consistência das propostas. Também o serviço de sala e de vinhos, pela eficácia, conhecimento, proximidade e generosidade, se transforma num dos pontos mais relevantes de toda a experiência.



Conhece tudo sobre os novos
Sóis Guia Repsol 2025





1 SOL
Guia Repsol

1 SOL Guia Repsol

Lisboa 100 MANEIRAS

É uma das mais irreverentes e populares propostas de fine dining em Lisboa, pensada e servida segundo a exigência, a história e a criatividade do chef **Ljubomir**.

Conhecido e reconhecido pela excentricidade e qualidade de Ljubomir Stanisic, assim é este 100 maneiras, que é já uma versão melhorada do pequeno poiso onde antes morava, na mesma rua mas uns números mais abaixo. Situa-se num espaço renovado entre o Bairro Alto e o Chiado, de ambiente intimista. Os momentos de degustação refletem a personalidade e a história do chef na forma de três menus de degustação com diferentes momentos: A História, O Conto e Ecos do 100, este vegetariano, permitindo uma viagem gastronómica fugindo de produtos de origem animal. Os outros, desafiam o palato do gourmand.

R. do Teixeira, 39, Bairro Alto, 459, Lisboa



100 Maneiras



100 Maneiras

Lisboa 2 MONKEYS

Sente-se ao balcão deste fine dining lisboeta para uma experiência de proximidade e requinte onde brilha a melhor matéria prima e o talento dos chefs **Vítor Matos** e **Guilherme Spalk**. O 2 Monkeys propõe uma experiência ao balcão, em contacto muito próximo e direto com a brigada da cozinha, responsável por empraratar, apresentar e servir todos os pratos aos clientes presentes em cada jantar. Fazendo parte do hotel de Luxo Torel Palace, neste espaço não existe opção à carta apenas um menu degustação, criado pelas quatro mãos dos chefs **Guilherme Spalk** e **Vítor Matos**. No prato brilham matérias-primas de requinte e qualidade inegável, assim como uma afinada técnica de cozinha.

Rua Câmara Pestana, 23, 1150-082, Lisboa



Vítor Matos e Guilherme Spalk



2 Monkeys

Guimarães A COZINHA

Bem guardado pelas paredes e ruelas do centro histórico de Guimarães, este A Cozinha é poiso obrigatório para amantes de fine dining. Sustentabilidade e tradição andam de mão dada no trabalho do chef **António Loureiro**.

Este A Cozinha é a homenagem mais que merecida à tradição gastronómica da região do Minho. O chef António Loureiro dedica-se de corpo e alma à procura e ao desenvolvimento dos melhores produtos que esta zona de Portugal tem para oferecer, trabalhando-a com técnica e mestria. Levando muito a sério os ideais de sustentabilidade, oferece opções à carta e menu de degustação, que se fazem sempre acompanhar de uma interessante carta de vinhos.

Lg. do Serralho, 4, 4800, Guimarães



A Cozinha



Equipa Arkhe

Lisboa ARKHE

Situado no centro de Lisboa, a prova de que os preconceitos face à cozinha vegetariana merecem ser contrariados, porque as possibilidades são infinitas. Restaurante vegetariano de fine dining criado por dois amigos, **Alejandro Chavarro** é o sommelier responsável por um considerável investimento em vinhos nacionais e internacionais. A carta tem duas degustações de cinco e sete momentos, criadas por **João Ricardo Alves**. Decoração de tons suaves e poucas mesas. Com base

vegetariana, as ementas vão variando conforme a disponibilidade dos produtos frescos e sazonais. Pratos surpreendentes, elegantes e cheios de detalhes. Conjugação perfeita entre ingredientes, sabores e empratamento.

R. de São Filipe Neri, 14, 12502, Lisboa



Arkhe

1 SOL Guia Repsol

Loulé Austa

A uma estética minimalista e elegante junta-se a sofisticação de uma cozinha algarvia contemporânea. É assim o Austa, o poiso onde o chef **David Barata** eleva os melhores e mais sazonais produtos da região.

O foco nos melhores produtos locais e a sua sazonalidade são os pilares da cozinha do Austa. Decorado de maneira minimalista, o restaurante destaca-se logo à partida por ter a sua horta biológica. O menu muda bastante, não só pela atenção dada às estações mas também para distinguir serviços de almoço e jantar (existe também uma oferta de pequeno-almoço). Qualquer prato aqui servido proporciona uma viagem pela gastronomia algarvia, sempre com um toque de modernidade que garante uma elegância singular. A completa e surpreendente carta de vinhos é a cereja no topo do bolo.

R. Cristóvão Pires Norte, Edifício Dunas Living, 8135, Almarcil Lisboa



Austa



Bahr

Bahr

Neste restaurante come-se bem de várias maneiras, tanto com a boca como com os olhos, não tivesse ele uma das melhores vistas de Lisboa. Venha descobrir a cozinha elegante deste Bahr. Há quem diga que tem uma das vistas mais especiais de Lisboa, ainda assim, o que mais enche o olho neste restaurante é a comida e o serviço. Num dos últimos andares do Bairro Alto Hotel mora este espaço com uma cozinha aberta para a sala e um longo balcão de bar. É um sítio elegante, indicado para uma celebração especial, por exemplo, onde não faltam bons cocktails, uma cozinha séria e sofisticada que se deixa guiar pela sazonalidade. Não deixe de provar a tosta de percebes.

Pç. Luís de Camões, 2, 243, Lisboa



Chef Fábio Pereira, do Bahr.

Lisboa BOUBOU'S

No centro de Lisboa, bem no coração da zona do Príncipe Real, mora a prova viva de que o fine dining pode ser informal sem preder com isso valor ou criatividade. A jovem chef **Louise Bourrat** é a líder faz tudo isto acontecer.

A influência francesa, tanto na escolha de ingredientes como a reinterpretação de pratos clássicos aparece ocasionalmente nos menus do BouBou's. No entanto, as influências da chef Louise Bourrat vão além do seu crescimento em França: as suas viagens pela América do Sul e o seu interesse na exploração criativa dos ingredientes sazonais são notórios. O serviço de sala e de vinhos é outra das estrelas desta casa, onde o fine dining é servido com informalidade e adaptando-se às expectativas do cliente: ora com mais informação sobre cada prato e produto, ora de forma mais breve e tranquila.

R. Monte Olivete, 32 A, 1200-280, Lisboa



Boubou's

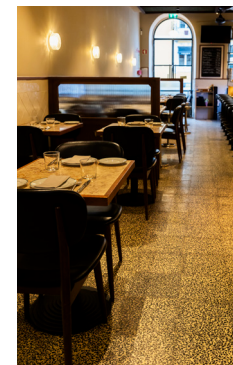
Lisboa CANALHA

João Rodrigues montou o seu restaurante de sonho: com pratos do dia tradicionais e uma carta cheia de inspiração e bons produtos, o Canalha convoca os grandes restaurantes lisboetas. Com um balcão em pedra, mesas grandes separadas da sala por biombo de madeira e pratos tão simples como salada russa e pastéis de bacalhau, o Canalha tornou-se uma espécie de clássico instantâneo da restauração lisboeta. Serve pratos feitos conforme a montra da entrada, a uma reminiscência das marisqueiras e dos restaurantes de grelha da cidade, como a lula com manteiga de ovelha (prato adaptado do Feitoria), a tortilha aberta de camarão ou o bife raspado de presa de vaca arouquesa, servido com batata palha e maionese.

R. Junqueira, 207-207 B, 1300, Lisboa



Canalha



Canalha

Alcácer do Sal
CAVALARIÇA

Já foi a casa dos cavalos que trabalhavam na agricultura da região, mas hoje acolhe um dos restaurantes mais falados da Comporta. Cozinha de mercado, onde o produto é rei, mas apresentada de maneira elegante e contemporânea — é isto que aqui vai encontrar. Numa das regiões portuguesas mais badaladas dos últimos tempos, a Comporta, mora o primeiro Cavalariça (hoje já existem mais duas filiais, uma em Évora e outra em Lisboa). A decoração rústica e a própria estrutura do restaurante fazem um jogo interessante com a proposta gastronómica, que prima pela contemporaneidade e elegância. Com foco especial nos produtos locais, mas deixando-se influenciar por um ou outro toque internacional, encontramos um menu à carta onde brilham pratos como os croquetes de cachaaço de porco preto ou a presa de porco alentejano com o molho de leitão.

R. Secador, 9, 7580,
Comporta, Alcácer do Sal



Cavalariça



Cavalariça



Cavalariça



2 Monkeys, 100 Maneiras,
Canalha, Austa e Bahr



1 SOL Guia Repsol



Cícero

Lisboa Cícero

Neste restaurante elegante no bairro lisboeta de Campo de Ourique come-se com os olhos e com a boca, não fosse todo o espaço uma homenagem ao mundo da arte. Venha conhecer o trabalho da chef **Alessandra Montagne** e a suas criações sofisticadas. Inspirada no pintor brasileiro Cícero Dias, a decoração e conceito deste restaurante em Campo de Ourique é muito intimista e elegante. Servindo também quase como galeria de

arte, este Cícero é liderado pela chef franco-brasileira Alessandra Montagne, que pisca o olho ao fine dining, apesar de também ter uma oferta interessante à lá carte. Sente-se uma forte influência da gastronomia brasileira que ganha profundidade com toques clássicos franceses e o melhor do produto português. A garrafeira, não sendo vasta, caracteriza-se pela exclusividade de algumas opções entre as referências portuguesas e francesas
R. Saraiva de Carvalho, 171, 1350, Lisboa



Cícero



Cícero



Chef Alessandra Montagne

Lisboa CICLO

O Ciclo tem um ambiente familiar e acolhedor sendo que em boa parte, isto é dado pela equipa pequena de apenas três pessoas. Duas delas, as donas deste restaurante independente: o chef **José Neves** e **Cláudia Abreu Silva**, que faz a sala e o aconselhamento de vinhos. Toda a filosofia do Ciclo é fundada numa ligação direta ao produtor e no aproveitamento máximo de cada produto. Isso é visível em cada prato da carta, através da utilização de subprodutos que seriam normalmente lixo mas que aqui são trabalhados para intensificar sabor. A ligação ao território também é forte, através dos ingredientes escolhidos e reinterpretação de alguns clássicos nacionais. O resultado destas escolhas é uma experiência de cozinha criativa, com técnica e descontraída.

Lgo. das Olarias, 42, 1100, Lisboa



Ciclo



Ciclo



Ciclo



Chef José Neves e Chefe de Sala Cláudia Abreu Silva



Ciclo

1 SOL
Guia Repsol



Restaurante Cozinha das Flores



Cozinha das Flores



Cozinha das Flores



Porto
Cozinha das Flores

O projecto portuense do chef **Nuno Mendes** combina aconchego e sofisticação, com uma cozinha aberta junto às mesas, a presença do fogo e o aroma a pão quente.

Na Cozinha das Flores, a experiência gastronómica surpreende pelo equilíbrio de sabores e técnica apurada. Com uma versátil oferta de pratos à carta e uma lista de vinhos com foco especial em pequenos produtores, neste espaço destacam-se sugestões como o já famoso pastel de nata de nabos com caviar, mas também o peixe galo grelhado com pepino e molho de manteiga com ovas ou o lombo de vaca maronesa com cebolas, nozes tostadas e tutano. A sobremesa, tigelada com gelado de kombu caramelizado, é uma agradável surpresa.

Lg. São Domingos, 62, 4050-545, Porto



Viseu
DE RAÍZ

De Raíz, como o próprio nome indica, é a experiência de voltar às origens da cozinha regional da Beira Alta através do olhar e conhecimento dos chefs **Inês Beja e Nuno Fonte**. Venha jantar no meio de um lagar, rodeado de vinho e tradição. A casa de pedra onde mora este De Raíz encaixa como uma luva na ruralidade que a rodeia. E não é só esteticamente: todo o trabalho desenvolvido pelo casal Inês Beja e Nuno Fonte — que curiosamente se conheceram na cozinha... do Mesa de Lemos — é uma homenagem à tradição gastronómica da sua região (ambos são naturais do distrito de Viseu). Pratos como o bacalhau com broa, os pastéis de massa tenra da avó Nazaré ou a costela de vitela com batata são claros vencedores, sempre enaltecidos pela oferta viníca muito focada nos produtores que têm à sua volta.

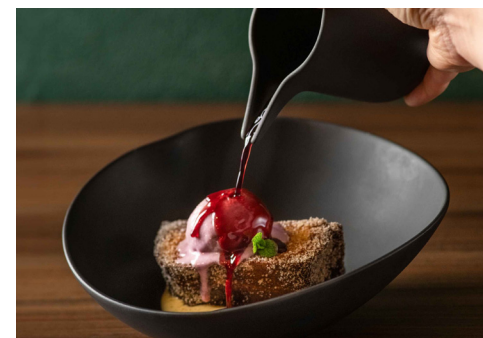
R. da Capela, 13, Rebordinho, 3500, Viseu



De Raíz



De Raíz



De Raíz

1 SOL Guia Repsol

Évora DOM JOAQUIM

O nome do restaurante é o nome do chef que também é proprietário. Resultado: uma cozinha feita de paixão, com truques de quem sabe e gosta de partilhar.

Localizado no interior das muralhas de Évora, esta casa recebe-nos com uma decoração moderna, mesas espaçadas e boa iluminação. O proprietário e chef, **Joaquim Almeida**, desenhou uma carta com sabores regionais alentejanos tendo em conta a qualidade do produto. Cada prato tem assinatura e técnica desenvolvidas ao longo dos anos. A diversidade de doces conventuais é uma tentação e a carta de vinhos é vasta, com Alentejo engarrafado a preços razoáveis.

*R. dos Penedos, 6,
7000, Évora*



Dom Joaquim



Eleven

Lisboa ELEVEN

Um clássico da cozinha refinada em Lisboa, sempre com grande profissionalismo em todos os campos e garantindo mestria culinária desde sempre.

Situado no topo do Parque Eduardo VII, em Lisboa, com vista desafogada e exclusiva sobre a cidade e a margem sul do Tejo — tudo isto graças a umas imponentes janelas a 180°. Numa sala

confortável, com grande espaçamento entre mesas, encontramos um serviço exímio, atento mas não ofuscante. A chefia da cozinha é garantida pelo célebre **Joaquim Koerper** alemão radicado em Portugal há décadas. Os empratamentos desta cozinha de autor variam entre o clássico e o moderno sofisticado, pleno de detalhes. Dica: nas horas de almoço,

durante a semana, existem menus mais curtos — e, consequentemente, mais em conta.

*R. Marquês Fronteira Jardim
Armília Rodrigues, Parque
Eduardo VII, 1070-051, Lisboa*



Pratos dos restaurantes Cozinha das Flores, De Raiz, Dom Joaquim e Eleven

1 SOL Guia Repsol

Lisboa EPUR

Este fine dining no coração de Lisboa tem alma luso-francesa, já que une o melhor da produção e identidade portuguesa com a visão e experiência de **Vincent Farges**. Liderado pelo chef francês há mais tempo radicado em Portugal, este Epur é uma elegante e viçosa opção para os amantes de fine dining. Localizado no Chiado, a zona mais nobre de Lisboa, tem uma carta que oferece dois menus de degustação, o Inspirações e o Epurismo, com seis e nove momentos, respectivamente, onde figuram pratos como o peixe do dia com cantarelos, tutano e bivalves ou uma versão de tarte de nata com diospiro e pistácio. A carta de vinhos é de qualidade e conta maioritariamente com opções nacionais, sendo os champanhes a exceção.

Lg. da Academia das Belas Artes, 14, r/c, 1200, Lisboa

Lisboa



Epur



Epur



Epur



Epur

ESSENCIAL

Cozinha francesa clássica e rigor técnico destacam-se no Essencial. As combinações feitas não têm receio de puxar pelo potencial guloso desta gastronomia, arriscando em combinações por vezes surpreendentes.

Este Essencial é a casa do chef **André Lança Cordeiro**, um dos maiores

embaixadores da comida (e técnica) francesa em Lisboa. Apostando em versões mais atualizadas de clássicos incontornáveis, tem num serviço de sala dedicado sem ser demasiado presente um grande trunfo. O próprio lado descontraído do restaurante é até acentuado pelo desenho do espaço: toda a operação da cozinha é visível a partir da

sala e a interação é inevitável. Como o trabalho na cozinha é calmo e confiante, a cozinha aberta é mais um ponto de interesse para o cliente.

R. da Rosa, 176, 1200, Lisboa



Essencial



Essencial



Chef André Lança Cordeiro



Essencial

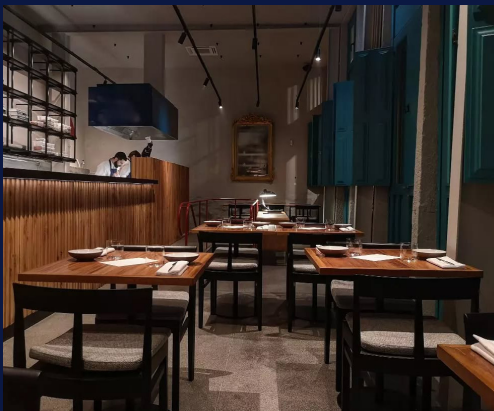
1 SOL Guia Repsol

Porto FAUNO

Conforto e simplicidade é o que pode encontrar neste Fauno. Com grande foco na sazonalidade dos ingredientes e no melhor dos produtos locais, a oferta gastronômica é variada e muda com frequência, ao sabor da Natureza.

Modesto e confortável, este Fauno destaca-se primeiro pelo ambiente agradável. O trabalho realizado tanto pela cozinha (que está aberta, à vista de toda a sala) como pelos colaboradores de sala é extremamente calmo e discreto, lançando a toada para uma refeição tranquila e saborosa. Aqui existe um menu de degustação que gira muito em torno dos ideais de sazonalidade e produção local, daí existem frequentes alterações na ementa. De um modo geral, porém, a oferta está muito centrada em ingredientes tradicionais com alguns laivos internacionais, tudo sempre apresentado de maneira elegante e minimal.

*R. Estreita dos Lóios, 5,
4050, Porto*



Fauno



1 SOL Guia Repsol

Matosinhos

Fava Tonka

A irreverência e originalidade deste restaurante nos arredores do Porto justificam a fama que já consolidou, especialmente por ser o primeiro projeto da região a oferecer comida de base vegetal com um vincado traço de autor.

O mérito é todo do chef **Nuno Castro**, que na transição de 2017 para 2018 se pôs a rabiscar pratos com tudo o que a terra dava. A carta garante sempre ervilhas, favas e espargos na primavera, uma sopa ou uma tosta de cebola no outono, beterraba, aipo e tupinambo, seja em salgado ou em doce. Inclui, também, kombuchas caseiras feitas a partir de desperdícios, cortesia de Cátia, que não só é a mulher e o braço direito de Nuno, como a responsável por cuidar das plantas que enchem o Fava Tonka de clorofila.

R. Santa Catarina, 86-100, 44450, Matosinhos



Fava Tonka



Flora

Viseu FLORA

No centro de Viseu, o Flora refrescou a gastronomia e a forma de comer na cidade, oferecendo uma cozinha estilizada, hiper-sazonal e despretenhosa. Vale a pena conhecer o trabalho do chef **João Guedes Ferreira**. Quando chegou a altura do chef regressar a Portugal vindo de Londres, onde trabalhou em vários restaurantes (um deles o Chiltern Firehouse de Nuno Mendes), não hesitou em voltar às suas raízes e assentar em Viseu. Foi aqui

que decidiu também abrir o seu Flora, na companhia de Anna Ortner, a sommelier da casa. Com apenas 14 lugares, oferece uma cozinha muito focada no terroir que o rodeia, bem como na sazonalidade que o faz mudar — sempre com um nível técnico elevado. Apesar de tudo isto, mantém-se uma informalidade sincera. Deixe-se perder também na variada carta de vinhos. *R. Grão Vasco, 21, 3500, Viseu*

Cascais

FORTALEZA DO GUINCHO

Na Fortaleza do Guincho, cada recanto tem a marca histórica de um monumento e à mesa surge a classe de técnicas e produtos cozinhados e apresentados com rigor, tudo graças ao trabalho do chef **Gil Fernandes** e a sua equipa. Estamos perante um hotel de cinco estrelas que é monumento, onde a cozinha sempre foi levada muito a sério. Está há anos entre as referências gastronómicas de região de Lisboa e o chefe Gil Fernandes aposta na inspiração do mar que rodeia o espaço. Menus de incidência em peixe e marisco, mas com cruzamentos carnis, para dar profundidade e alguma surpresa. O serviço é um ponto alto da casa, com atenção ao detalhe e arte em bem receber.

Est. do Guincho, 2413, 2750, Cascais



Fortaleza do Guincho



Fortaleza do Guincho



Fortaleza do Guincho

1 SOL Guia Repsol

Lisboa
GUSTO BY HEINZ BECK
Com grande destaque dado tanto à escolha dos produtos como à forma como estes são tratados na generosa cozinha aberta, o Gusto é uma referência no Algarve. Embora seja um restaurante gastronómico, o produto é transformado de maneira simples, para preservar a riqueza do seu sabor natural. O alemão **Heinz Beck** é o chef consultor desta casa e tem no chef Stefano Bulla um braço direito eficiente que gosta de percorrer as mesas da sala de refeições para interagir com os clientes. O espaço tem uma decoração moderna e vistosa, em linha com a identidade do luxuoso hotel onde se insere.
Estr. Quinta do Lago Almarcil, Algarve, 8135-106 Portugal



Gusto by Heinz Beck

Loulé
HENRIQUE LEIS
Henrique Leis é um dos decanos da alta gastronomia em Portugal, onde há 25 anos pratica uma cozinha de forte influência clássica francesa, não fosse ele um discípulo assumido de Paul Bocuse. Nesta casa oferece-se um menu degustação ou serviço à carta, com pratos que denotam uma clara influência clássica francesa mas que a espaços inclui referências portuguesas. Esse classicismo



Henrique Leis



Gusto by Heinz Beck



Henrique Leis

nota-se também na decoração, com uma equipa de sala com colete e laço, o que torna toda a experiência quase como uma viagem no tempo. Ainda de salientar uma excelente e variada oferta de vinhos.
Restaurante Henrique Leis, Vale Formoso, 8100-267, Loulé

Lisboa
JNCQUOI AVENIDA
Naquele que será talvez um dos restaurantes mais exclusivos da cidade de Lisboa encontramos deliciosa comida tradicional portuguesa (e não só), um serviço exemplar e uma carta de vinhos impressionante. No JNCQUOI Avenida temos uma experiência verdadeiramente exclusiva — o dress code é prova disso mesmo, mas também a oferta gastronómica especial. Começando pelo atendimento, temos um trato muito cortês e eficiente; a cozinha — atualmente liderada por dois chefs, **António Bóia** e **Filipe Carvalho** — sabe o que faz e adapta-se bem a uma carta extensa onde se destacam pratos tradicionais como a mítica paleta de cabrito com



JNCQUOI Avenida

arroz de miúdos. À cozinha muito competente junta-se uma excelente garrafeira e um espaço muitíssimo bem desenhado onde dá vontade de estar e ficar.
Av. da Liberdade, 182, 1250, Lisboa



JNCQUOI Avenida



JNCQUOI Avenida



JNCQUOI Avenida

1 SOL Guia Repsol

Funchal KAMPO

O Kampo by Chef **Júlio Pereira** oferece uma experiência gastronómica excecional no coração do Funchal.

As entradas, concebidas para partilha, destacam-se pela criatividade e sabor, como o ravioli de rabo de boi com mousse de foie gras e trufa, ou a bola de Berlim com farinha e cogumelos. Nos pratos principais, o peixe do mercado com arroz de algas e o borrego do pastor com batata cremosa apresentam sabores arrojados que surpreendem o paladar. E, para sobremesa, combinações como sichuan, limão e manjerição ou chocolate negro com caramelo salgado e tangerina proporcionam um final doce e refrescante. O ambiente é acolhedor e a cozinha aberta permite aos clientes apreciar a arte culinária em primeira mão.

R. da Alfândega, 74, 9000-058, Funchal



Kampo



Kampo



Lab by Sergi Arola

Sintra

LAB BY SERGI AROLA

O projecto do chef **Sergi Arola** consegue fazer uma bela ligação entre a raiz dos sabores portugueses e as técnicas da modernidade espanhola.

A experiência começa com o chefe residente, Vladimir Veiga, através de pequenas especialidades nacionais sobre uma mesa-mapa de Portugal. Só depois se segue para o menu de degustação onde

surgem um ou outro clássico internacional e também técnicas da vanguarda da espanhola e produto português de qualidade elevada. O LAB é perfeito para jantares discretos com serviço de bom nível, grande opção de vinhos, e cozinha muito experiente.

Est. da Lagoa Azul, Linhó, 2714-511, Sintra



Lab by Sergi Arola



Lamelas



Lamelas



Lamelas



Lamelas



Chef Ana Moura

Sines

LAMELAS

Na pacata cidade balnear de Porto Covo mora esta casa de técnica, conforto e muito sabor. A chef **Ana Moura** oferece uma carta concisa, mas certa, hiper sazonal e local, que nos faz querer ir e regressar muitas vezes.

Na pitoresca Porto Covo, em plena costa alentejana, não falta nada: praias fantásticas, trilhos impressionantes e um grande restaurante chamado Lamelas. Liderado pela chef Ana Moura, esta casa junta a simplicidade das receitas tradicionais do Alentejo com a técnica de quem fez um longo caminho no fine dining. Sem formalismos, provamos comida de conforto, profundamente conectada com o melhor da produção local. Não perca o arroz de marisco e camarão.

R. Cândido da Silva, 55 A, 7520, Porto Covo, Sines

1 SOL Guia Repsol

Montemor-O-Novo MAPA

O restaurante do Hotel L'And Vineyards, que em 2024 assumiu o nome Mapa, conta com a chef de **David Jesus** e aposta numa oferta gastronómica baseada nas viagens e memórias dos portugueses pelo mundo. Neste projecto vemos o antigo chef executivo do Belcanto, de José Avillez, assumir pela primeira vez uma cozinha em nome próprio. Todo o conhecimento e experiência de David Jesus é então canalizado para uma oferta de fine dining que busca inspiração na diáspora portuguesa. Existem dois menus, um a olhar para pratos internacionais e outro para as tradições locais do Alentejo. O chef está a explorar a identidade e a memória juntando novos ingredientes ao seu estilo e técnica apurados.

Herdade das Valadas, 4, 7050-051, Montemor-O-Novo



Mapa



Mapa



Mapa



Maré

Cascais MARÉ

Com vista de primeira linha, o mar é o cenário e é a principal inspiração para o menu. Uma sala construída com classe, espelho de uma cozinha de requinte. O compositor é o chef **José Avillez**, o maestro é o chef executivo **Filipe Pina**. Sobre o mar do Guincho, com decoração moderna, este Maré tem esplanada ampla e protegida,

assim como uma sala informal decorada com tons azuis e outra mais solene para eventos e grupos. Excelente experiência gastronómica, cozinha de autor com fortes bases tradicionais portuguesas e alguns pratos com influência ou origem oriental. O serviço é irreprensível e atencioso.
Au. N. Sr.ª do Cabo, 9000, 2750, Cascais



Maré

Estremoz MERCEARIA GADANHA

Para quem julga que um restaurante tem que seguir regras de espaço e filosofia, eis uma proposta que ganha precisamente pela surpresa (pela comida).

A entrada é feita pela mercearia regional, no centro de Estremoz. As salas, interligadas, aproveitam o espaço com recantos na parede e referências a antigas tasquinhas alentejanas — paredes com vinhos e caixas incluídas. Cozinha de autor com base na gastronomia alentejana moderna, servida em empratamentos cuidados e distintos. A chef **Michele Marques** é a timoneira deste barco onde não falta tanto uma pequena esplanada como um serviço simpático e descontraído. A lista de vinhos é vasta, com destaque a pequenos produtores da região.
Lg. Dragões de Olivença, 84 A, 7100, Estremoz



Mercearia Gadanhas



Mercearia Gadanhas



Mito

Porto MITO

Liderado pelo chef **Pedro Braga**, o Mito é um restaurante com uma “vida tranquila”. Aqui, todos participam e isso não só alarga os sabores e a criatividade, como traz felicidade.

Desde que abriu, em 2017, até ao presente, o restaurante passou por diferentes etapas de transformação. Nada de estrutural, até porque o arroz de tamboril e camarão, com sriracha, caril e ervas, os

croquetes de boi velho, com maionese de chouriço de ponte de lima e pó de salsa, a bola de Berlim com creme de pata negra e bacon, e as carnes maturadas mantêm-se fiéis ao menu. O espaço é muito cuidado, com uma grande vitrine para a rua no centro da cidade. A cozinha portuguesa de autor utiliza produtos sazonais com uma boa técnica e notamos a representação de várias regiões portuguesas na

carta de vinhos. Tem ainda uma carta de chás com várias opções.
R. de José Falcão, 183, 4050-215, Porto

Odeceixe
NÄPERÔN

O projeto do chef **Hugo Nascimento**, criado em 2020, é um restaurante de autor, com uma abordagem moderna, focada no produto português e regional. Um oásis na região de Odeceixe — é assim o Nâperôn, projecto de coração do chef português Hugo Nascimento, que durante muitos anos foi o braço direito do icónico Vítor Sobral. Inserido num pequeno projeto de turismo, este restaurante é já uma referência na região da Costa Vicentina, destacando-se pela criatividade, claro, mas também pelo foco na sazonalidade e exploração do produto local em todo o seu potencial. Apesar de descontraído e informal, dispõe de dois menus de degustação e a opção de adicionar pairing vínicu. *Lg. R. 25 Abril, 113, 8670-320, Odeceixe*



Nâperôn



O Fernando

Maia
O FERNANDO

O restaurante é conhecido pela cabrito à maia, uma receita originária da Maia reinterpretada pela avó de **Filipa Almeida**, que, com **Ricardo Monteiro**, é uma das metades que gere actualmente este espaço. O cabrito de leite é confeccionado numa assadeira de barro, com paus de loureiro, e acompanhado com batata e arroz de forno.

O restaurante tem-se focado numa modernização da carta, sem esquecer a sua matriz de comida de conforto e, hoje em dia, além do cabrito, é conhecido também pelo bacalhau e pela rabanada à poveira. A carta de vinhos tem vindo a mudar, servindo atualmente referências de pequenos produtores. O espaço é tradicional e de grande

conforto, sendo o serviço atencioso e conhecedor. *R. das Pedras Rubras, 135, 4470, Maia*

Lisboa
O MAGANO

O restaurante é liderado pelos irmãos **Marco e Bruno Luís**, beirões de Pampilhosa da Serra, que são “doutorados” no receituário tradicional alentejano. Plumas de porco preto, pezinhos de coentrada, entrecosto frito com migas ou sopa de cação são estrelas da carta do Magano, restaurante localizado num bairro charmoso de Lisboa, Campo de Ourique. Foi sujeito a mudanças recentemente, mantendo as salas bem decoradas de tons leves, objectos em metal e várias áreas de refeição. Mantém a tradição de bom serviço e confeção rigorosa dos pratos. A adega é interessante, com muita variedade, que está exposta logo na entrada do restaurante como decoração. *R. Tomás da Anuniação, 52 A, 1350-328, Lisboa*



O Magano



O Magano



O Nobre

Lisboa
O NOBRE

O Nobre é um clássico lisboeta e mostra que este estatuto se deve primeiramente à simpatia e atenção com que a chef **Justa Nobre** e toda a equipa tratam qualquer cliente — quer seja um amigo da casa ou alguém que se senta ali pela primeira vez. Justa e José Nobre são o casal que há várias décadas orientam os designios desta instituição lisboeta. A carta deste Nobre é um equilíbrio bem feito entre cozinha tradicional e as ideias criativas da chef Justa. Curiosamente, as suas criações têm uma elegância e proximidade à cozinha portuguesa que as tornam quase clássicos instantâneos (um bom exemplo é o fondant de abóbora: guloso, remete na cor e textura para um doce de ovos, surpreendendo com o toque vegetal da abóbora). Pelo serviço atento e pelos sabores clássicos, O Nobre merece toda a fama que tem. *Av. Sacadura Cabral, 53 B, 1000-080, Lisboa*



O Nobre

1 SOL Guia Repsol

Tondela OS TRÊS PIPOS

Um dos restaurantes mais conhecidos da zona de Viseu, com uma decoração que remete para a história desta região, e que torna a experiência não só gastronómica como cultural. No Três Pipos serve-se comida tradicional de maneira honesta e cheia de sabor. Estamos perante um restaurante familiar que apresenta comida local, simples e bem confeccionada. Com um atendimento profissional que faz qualquer um sentir-se mais do que bem vindo. Olhando para a carta, há um destaque natural para as especialidades (e produtos) da Beira Alta, com sugestões como o polvo frito ou a alcatra grelhada. A garrafeira é outro ponto forte desta casa, que prima não só pela qualidade (predominam referências nacionais), mas também pela quantidade e cuidado com que se preservam estes néctares.
R. Santo Amaro, 966, 3460-479, Tondela



Os Três Pipos



Os Três Pipos



Os Três Pipos

Lisboa PIGMEU

É neste ponto de encontro de amigos, situado em Campo de Ourique, em Lisboa, que se valoriza a filosofia "nose to tail". Aqui nada se perde, tudo se transforma, pelas mãos de Miguel Azevedo Peres. Restaurante descontraído com um conceito gastronómico peculiar: todas as semanas o Pigmeu recebe um porco vindo do Alentejo, que é preparado e cozinhado de todas as formas possíveis de maneira a aproveitar o animal por completo. Além do porco, também as miudezas e os vegetais tomam conta desta carta simpática, com petiscos bons para partilhar, como a bifana porcalhona, torresmo do rissol ou pastel de massa tenra. Há uma cuidadosa selecção de vinhos com carácter, a grande maioria deles de baixa intervenção, feitos por pequenos produtores.

R. 4 da Infanteria, 68, 350, Lisboa

Moreira de Cónegos PIRÂMIDES DO EGÍPTO

Este clássico da zona norte do país guarda uma impressionante seleção dos melhores produtos da região do Minho e arredores, apresentando-os em pratos típicos do receituário português. Quem diria que em pleno Minho seria possível encontrar umas Pirâmides do Egípto? Não se trata de monumentos da antiguidade, claro, mas sim um restaurante de nome inusitado que é há muito uma referência da cozinha tradicional portuguesa na zona norte do país. Um espaço amplo com várias salas, elegante e confortável, apresenta uma proposta extensa de cerca de 20 pratos entre carnes e peixes, sempre com foco no melhor produto e propostas de cariz tradicional. A garrafeira é extensa e apresenta diversas referências de todo o país, a preços razoáveis. Um oásis no Minho.

R. da Estação, 4815-259, Moreira de Cónegos



Pigmeu



Pigmeu



Pirâmides do Egípto

1 SOL Guia Repsol

Lisboa

PRADO

No coração da Lisboa antiga, o Prado surpreende com um ambiente acolhedor e informal, muito à semelhança das criações do chef **António Galapito**, um dos mais talentosos jovens chefs portugueses

A carta deste Prado é dinâmica, segue o ritmo das quatro estações e do melhor que os produtores locais conseguem trazer — todos portugueses e bem identificados no menu. As doses não são grandes — e ainda bem — porque assim temos a possibilidade de experimentar e deixar-nos surpreender por mais pratos. Para acompanhar, uma seleção de vinhos orgânicos e naturais ou cervejas artesanais. Não perca o berbigão com acelgas (a verdura varia consoante a estação) e pão frito, o tártaro de carne minhota com couve grelhada ou a abóbora com soro de leite de cabra.

Tv. das Pedras Negras, 2, 1100, Lisboa



Prado



Sála de João Sá



Prado



João Sá

mantém o seu restaurante de cozinha aberta, permitindo uma experiência envolvente e próxima da confeção dos pratos. Os dois menus de degustação viram-se por completo para sabores marítimos, incluindo polvo, enguia ou lavagante nas suas propostas. A escanção Laura Vítor, à frente da seleção de vinhos, garante uma harmonização cuidadosa, que

parte de mais de 100 referências vínicas.

R. dos Bacalhoeiros, 103, 1100, Lisboa

Lisboa

SANTA JOANA

O novo projecto do chef **Nuno Mendes** mora no cosmopolita hotel Locke de Lisboa e oferece uma experiência elegante ainda que descontraída. De espírito jovem e altamente criativo, o menu junta influências portuguesas com inspirações asiáticas.

Este espaço tem na sua enorme sala de refeições o palco onde desfilam as criações do chef Nuno Mendes. Influências portuguesas e toques asiáticos compõem a oferta gastronómica cuja informalidade combina com o espaço. A carta de vinhos é muito abrangente, com muitas referências estrangeiras. É difícil não se sair muito satisfeito daqui, especialmente depois de provar pratos como o arroz doce com ovos moles ou o pregado na chapa com algas e batata.

R. de Santa Marta, 61 B, 1150, Lisboa



Santa Joana



São Gião



Guimarães

SÃO GIÃO

Apesar da fachada discreta e localização inusitada, ao passarmos as portas do São Gião somos acolhidos por uma surpreendente sala de refeições onde se destaca uma imponente lareira suspensa. Aqui serve-se uma cozinha elegante que celebra as tradições portuguesas.

Em Guimarães encontramos este já famoso espaço liderado pelo chef Pedro Nunes onde brilha a cozinha tradicional portuguesa, servida com elegância e alguma inovação. De decoração sóbria mas acolhedora, destaca-se uma imponente lareira suspensa que dá

um aconchego especial. Na ementa destacam-se combinações como a maçã brava com caramelo salgado e pimenta szechuan, ou a perdiz, os pezinhos de porco ou o capão. Tudo isto com o complemento de uma interessante carta de vinhos.

R. das Escolas Gerais, 120, 11002, Lisboa

1 SOL Guia Repsol

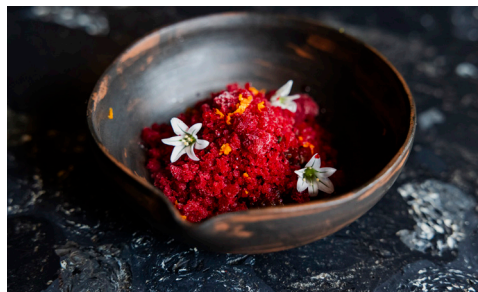
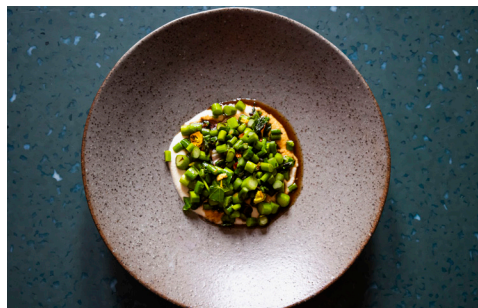
Lisboa

SEM

O SEM é um restaurante com um conceito que é raro ver levar tão a sério e de forma tão fiel e dedicada – o do zero desperdício. Venha conhecê-lo em Alfama, um dos bairros mais históricos de Lisboa.

O trabalho de **Lara Espírito Santo** e **George Mcleod** é especial em vários sentidos. No seu restaurante, proporcionam uma experiência completa a todos os níveis, do menu informativo, à explicação detalhada dos pratos, passando pela qualidade da comida, claro. A forma como utilizam matéria-prima local e sazonal, proveniente ou de agricultura regenerativa ou de espécies invasoras, para criar pratos criativos e saborosos também é de assinalar. O serviço está à altura da proposta, o espaço é confortável, bem decorado e tem a medida certa para um restaurante deste tipo.

Av. Comendador Joaquim Almeida Freitas, 56, 4815-270, Moreira de Cónegos, Guimarães



Sem

Lisboa

SOLAR DOS PRESUNTOS

Este restaurante icónico, considerado um dos melhores sítios para se provar comida tradicional Portuguesa na capital, fica bem no centro de Lisboa. Muito movimentado e cheio de histórias, tem um serviço atencioso e uma garrafeira invejável.

Já com 50 nos de vida, o Solar dos Presuntos tem vindo a crescer e divide-se, actualmente, em várias salas e andares. Nele encontramos um estilo de serviço muito próprio: elegante, prestável e simpático sem ser formal ou intimidante. O menu é extenso, assim como a carta de vinhos — só com referências portuguesas —, mas as hipóteses de acertar sempre num prato ou num vinho de excelência são muito elevadas. Bastante movimentado, é poiso frequente para figuras ilustres do futebol, cultura, cinema e televisão. Pratos como os filetes de peixe galo com açorda ou o arroz de pato são boas opções para provar.

R. das Portas de Santo Antão, 150, 1150-269, Lisboa

Ourém

TIA ALICE

Esta casa tradicional é gerida pela mão firme da chef **Alice Marto**, uma autoridade em tudo o que diz respeito à gastronomia típica. Quando aqui passar não perca os assados, arrozes e muito mais. Na zona de Fátima este é um ponto de paragem obrigatório para quem procura uma experiência gastronómica com comida caseira de conforto. É da mão de Alice Marto, figura reconhecida no meio gastronómico português, que nascem os petiscos que fazem a delícia de milhares de pessoas — dos pastéis de bacalhau à chanfana de cabra velha, variedade não falta. Decoração minimalista, paredes rústicas e serviço atencioso são o complemento que dão a toda a experiência um cariz único. Não perca o pão quente do couvert, o entretenimento perfeito até os primeiros pratos começarem a chegar.

Av. Irmã Lucia de Jesus, 152, 2495, Fátima, Ourém



Solar dos Presuntos



Tia Alice



Tia Alice

1 SOL Guia Repsol

Portalegre TOMBALOBOS

Tombalobos e José Júlio Vintém são duas identidades numa só, sonho feito negócio por este cozinheiro autodidata, homem de negócios que por conta própria leva mais de uma década de refinado saborio. O restaurante que fica junto às muralhas do castelo de Portalegre caracteriza-se por pratos regionais e sazonais, retirando o melhor de cada produto da terra, como o porco preto alentejano, os cogumelos selvagens, os legumes e a caça (com veado, faisão, pombo e perdiz a invadirem a carta em alturas específicas do ano). É um local bem decorado, com apontamentos regionais, e tem diversas pequenas salas ao longo da galeria, criando espaços quase privados.

R. 19 de Junho, 2,
7300, Portalegre



Tombalobos

Albufeira VENEZA

Neste restaurante de cozinha tradicional portuguesa encontramos uma das garrafeiras mais recheadas do país, que se faz acompanhar de uma boa seleção de pratos caseiros e de conforto. O vinho é sem dúvida parte importante da experiência quando se visita o Veneza, em Albufeira, Algarve. De tal maneira que o comensal chega a ser convidado a perder-se por uns minutos na



Veneza



Tombalobos

sala da garrafeira, tudo para escolher o vinho certo para a ocasião. Na carta encontramos diversidade: de pratos de tacho, várias opções de carne, não falta escolha — tudo sempre num registo tradicional português e complementado por petiscos como vários tipos de queijo, enchidos e salgados. É um restaurante familiar, confortável e muito português. Ou seja, um valor seguro dentro da restauração algarvia.

Mem Moniz, 8200,
Pademe, Albufeira



Tombalobos



Porto VILA FOZ

Ocupando uma sala deste antigo palácio, o Vila Foz, no Porto, é liderado pelo chef Arnaldo Azevedo e vai buscar inspiração ao mar que se vê da bonita esplanada do restaurante. Enquadrado num complexo de luxo de um hotel homónimo, o restaurante Vila Foz é dirigido pelo chef Arnaldo Azevedo, o responsável por um passeio sensorial à volta do mar — não estivesse ele logo ali, do outro lado da esplanada do restaurante. É a maresia e todo o seu universo que dá o mote aos sabores base da ementa. Ocupando uma sala deste antigo palácio, o restaurante destaca-se por um serviço impecável e por dois menus de degustação, um essencialmente focado no



Vila Foz

mar e outro que nos pretende levar numa volta pelo mundo, cruzando vários países e gastronomias.

Av. Montevideu, 236,
4150, Porto



Vila Foz



Vila Foz



Vila Foz

2025

194

Sóis



3 SÓIS
Guia Repsol

4



2 SÓIS
Guia Repsol

17



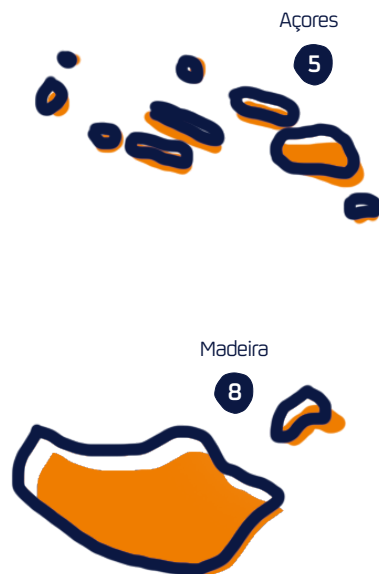
1 SOL
Guia Repsol

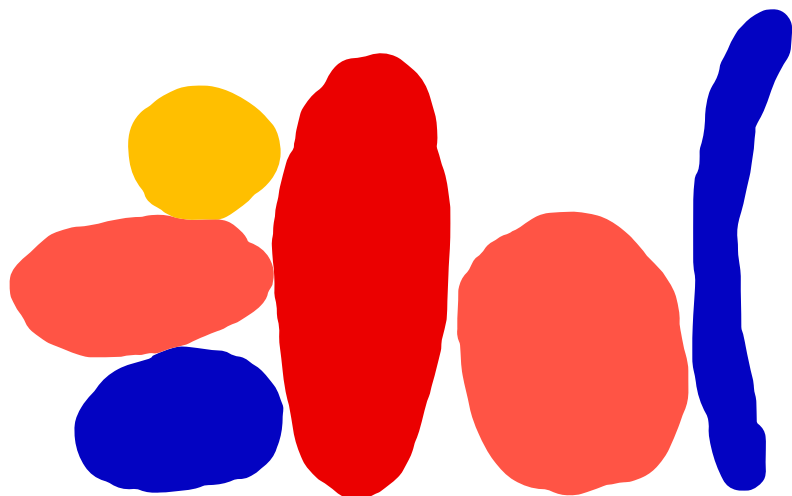
49

R **Recomendados**
Guia Repsol

124

Consulta todo os restaurantes
com Sóis em guiarepsol.com/pt/





Lista Sóis 2025

Norte

Braga

1 Sol

A Cozinha
Guimarães
Pirâmides do Egípto
Moreira de Cónegos
São Gião
Moreira de Cónegos

Recomendado

Arcoense
Braga
Camelo Apúlia
Esposende
Ferrugem
Vila Nova de Famalicão
Garagem 33
Vila Verde
Inato Bistró
Braga
Taberna do Lebre
Braga
Tasquinha Dom Ferreira
Braga
Um Cibo no Prato
Braga

Porto

3 Sóis

The Yeatman
Vila Nova de Gaia

2 Sóis

Casa de chá Boa Nova
Matosinhos
Euskalduna Studio
Porto
Le Monument
Porto
Pedro Lemos
Porto

1 Sol

Cozinha das Flores
Porto
Fauno
Porto
Fava Tonka
Matosinhos
Mito
Porto
O Fernando
Maia
Vila Foz
Porto

Recomendado

A Cozinha do Manel
Porto
Apego
Porto
Cantina 32
Porto
Casa Ventura
Amarante
Éter
Porto
Exuberante
Porto
Genuíno
Porto
Gruta
Porto
Liz
Porto
Pata Gorda
Porto
Rogério do Redondo
Porto
Romando
Árvore
Stramuntana
Vila Nova de Gaia
Tia Tia
Porto

Lista Sóis 2025

Viana do Castelo

Recomendado

Taberna do Afonso
Ponte de Lima

Centro

Aveiro

Recomendado

Dóri
Costa Nova do Prado
Mugasa
Sangalhos

Coimbra

Recomendado

Solar do Bacalhau
Coimbra

Ourense

1 Sol

Tia Alice
Fátima

Recomendado

Chico Elias
Tomar

Viseu

2 Sóis

Mesa de Lemos
Viseu

1 Sol

De Raíz
Viseu
Flora
Viseu
Os Três Pípos
Tondela

Recomendado

100 Papas na Língua
Viseu
7Senses
Viseu
Clube de Caçadores
Viseu
O Monte
Viseu

Ribatejo Santarém

2 Sóis

Ó Balcão
Santarém

Recomendado

Oh! Vargas
Santarém
Taberna do Quinzena
Santarém

Grande Lisboa

Lisboa

3 Sóis

Belcanto
Lisboa

2 Sóis

Alma
Lisboa
Cura
Lisboa
Feitoria
Lisboa
Fifty Seconds
Lisboa
Marlene
Lisboa

1 Sol

100 Maneiras
Lisboa
2 Monkeys
Lisboa
Arkhe
Lisboa
Bahr
Lisboa
BouBou's
Lisboa
Canalha
Lisboa
Cícero
Lisboa
Ciclo
Lisboa
Eleven
Lisboa
Épur
Lisboa
Essencial
Lisboa
Fortaleza do Guincho
Cascais
Gambrinus
Lisboa
JNcQUOI Avenida
Lisboa
Lab by Sergi Arola
Sintra
Maré
Cascais
O Magano
Lisboa
O Nobre
Lisboa
Pigmeu
Lisboa
Prado
Lisboa
Sála de João Sá
Lisboa
Santa Joana
Lisboa

Sem

Lisboa
Solar dos Presuntos
Lisboa

Recomendado

A Courense
Lisboa
A Provinciana
Lisboa
A Taberna do Mar
Lisboa
Antiga Camponesa
Lisboa
A'Paranza
Lisboa
Bairro do Avillez
Lisboa
Belmiro
Lisboa
Bistrô 4
Lisboa
Bistrô Bichomau
Lisboa
Brilhante
Lisboa
Cacué
Lisboa
Café de São Bento
Lisboa
Café do Paço
Lisboa
Carvoaria Jacto
Lisboa
Casa da Dízima
Oeiras
Casa dos Passarinhos
Lisboa
Ramiro
Lisboa
Copo Largo
Lisboa
Das Flores
Lisboa
Degust'AR
Lisboa

Lista Sóis 2025

Erva
Lisboa
Fogo
Lisboa
Furnas do Guincho
Cascais
Galetto
Lisboa
Gunpowder
Lisboa
Laranja Tigre
Lisboa
Lota Sea&Fire
Lisboa
Marisqueira do Lis
Lisboa
Mini Bar
Lisboa
Monte Mar
Cascais
Nunes Real
Lisboa
O Frade
Lisboa
O Galito
Lisboa
O Jacinto
Lisboa
O Pastus
Lisboa
O Soajeiro
Lisboa
Ofício
Lisboa
Pap' Açorda
Lisboa
Petisco Saloio
Lisboa
Pica-Pau
Lisboa
Plano
Lisboa

Pomar de Alvalade
Lisboa
Porto de Santa María
Cascais
Praia no Parque
Lisboa
Relento
Lisboa
Sala de Corte
Lisboa
Senhor Uva
Lisboa
Sítio de Gente Feliz
Oeiras
Solar dos Nunes
Lisboa
Sult
Cascais
Suzana
Lisboa
Taberna Albricoque
Lisboa
Taberna da Rua das Flores
Lisboa
Tasca Baldraca
Lisboa
Tasca da Esquina
Lisboa
Tasca Pete
Lisboa
Tricky's
Lisboa
Último Porto
Lisboa
Vida de Tasca
Lisboa
Zé Pinto
Lisboa
Tasca Zebras
Lisboa
Zunzum
Lisboa

Península de Setúbal

Setúbal

1 Sol
Cavaliariça
Álcacer do Sal

Recomendado

Casa Ideal
Trafaria
Casa Mateus
Sesimbra
Farol de Cacilhas
Almada
Ribamar
Sesimbra
Taberna dos Cabrões
Montijo

Alentejo

Évora

2 Sóis
Herdade do Esporão
Reguengos de Monsaraz

1 Sol

Dom Joaquim
Évora
Lamelas
Porto Covo
Mapa
Montemor-o-Novo
Merceria Gadanha
Estremoz

Recomendado

Café Alentejo
Évora
Casa do Gadanha
Estremoz
Fialho
Évora

Poda
Montemor-o-Novo
Tua Madre
Évora

Portalegre

1 Sol
Tombalobos
Portalegre

Algarve

Faro

3 Sóis
Ocean
Porches

2 Sóis

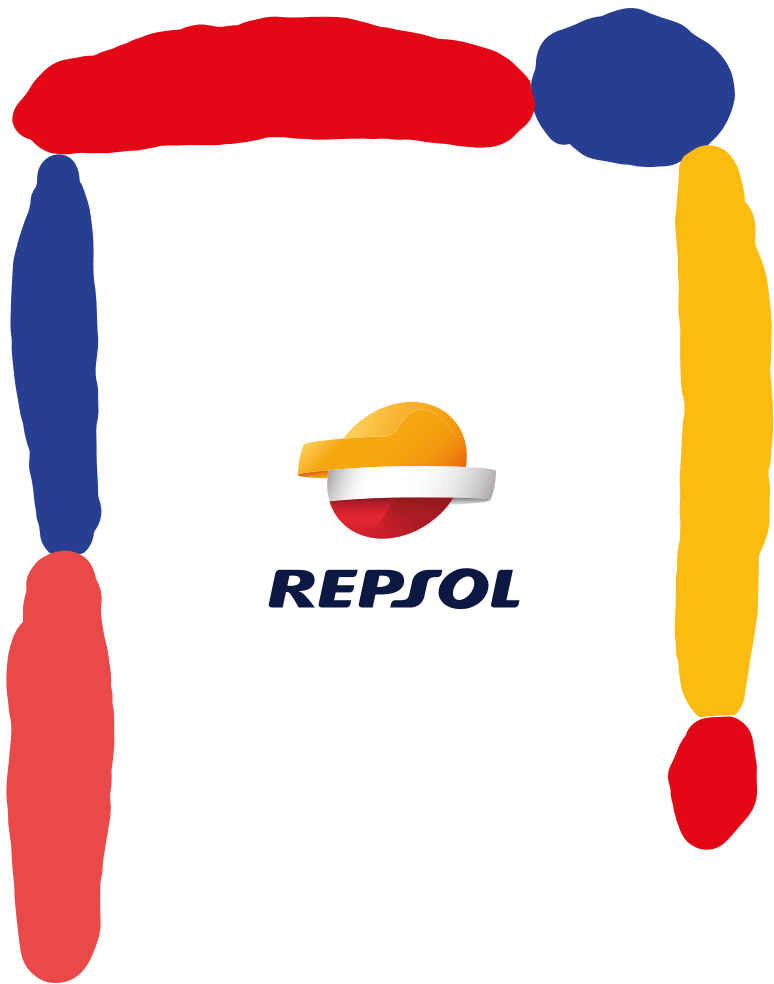
Al Sud
Odiáxere
Bon Bon
Carvoeiro
Vila Joya
Albufeira
Vista
Portimão

1 Sol

Austa
Almancil
Gusto by Heinz Beck
Almancil
Henrique Leis
Loulé
Näperõn
Odeceixe
Veneza
Paderne

Recomendado

Alameda
Faro
Authentic
Almancil



 visit Portugal

alentejo

ribatejo
ENTIDADE REGIONAL DE TURISMO

 Santarém