

LISBON

food tour



Giorno 1

Merendinha do arco - Rua dos Sapateiros 230-232, Lisboa 1100-581 Portugal

Cominciamo il nostro tour gastronomico di Lisbona pranzando in un ristorante tipico situato proprio nel cuore della capitale portoghese.

Confeitaria Nacional - Praca da Figueira 18B, Lisbona 1100-241 Portogallo

Pausa caffè (e pastel de nata!) in uno dei locali più antichi di Lisbona.

O gaiteiro - Rua de S. Paulo 214, Lisboa 1200-006 Portugal

O Gaiteiro, situato non lontano dal porto, è il posto giusto per assaggiare un'altra tipica specialità portoghese: il pesce grigliato.

Giorno 2

Ginjinha sem rival - R. das Portas de Santo Antão 7, 1150-264 Lisboa, Portogallo

La Ginjinha è un liquore tipico portoghese fatto con le ciliegie. La sua particolarità? I portoghesi lo considerano una vera e propria medicina per l'anima e per questo motivo lo bevono a qualsiasi ora. Anche al mattino.

Pastéis de Belem - Rua de Belem No 84 a 92, Lisbona 1300-085 Portogallo

Questa pasticceria è uno dei luoghi imperdibili quando si visita Lisbona. Qui è possibile assaggiare i Pastéis de Belem, una versione più "croccante" dei Pastéis de nata.

O Recanto - Rua Praia do Bom Sucesso 24, Lisbona 1400-035 Portogallo

Situato a pochi minuti a piedi dalla Torre di Belém, O Recanto è un ottimo ristorante di cucina tipica portoghese.

O corrido - Casa de Fado - Campo de Santa Clara, 49, Lisbona 1100-471 Portogallo

O corrido è uno dei ristoranti migliori della città. Oltre a servire cibo tipico, è possibile assistere a delle suggestive esibizioni di Fado.

Giorno 3

Bomjardin - Tv. de Santo Antao 11, Lisbona 1150-312 Portogallo

Questo è il locale adatto a chi ama il pollo e il piccante. La salsa Piri Piri è infatti uno dei condimenti preferiti dal popolo lusitano per condire la carne e Bomjardin, con la sua atmosfera informale, è famoso proprio per il suo pollo allo spiedo in salsa Piri Piri.

STREET FOOD

Per chi fosse interessato ad assaggiare qualcosa di meno impegnativo o volesse godersi l'ultimo giorno a pieno gironzolando per la città, ecco qualche proposta di street food:

1) O trevo

Famosissimo locale portoghese in cui assaggiare la Bifana, un panino farcito di tenerissima carne di maiale (da condire, ovviamente, con la salsa Piri Piri).

2) Time out market

Il Time out Market è un mercato coperto in cui è possibile trovare tutte le specialità tipiche portoghesi e non solo.

3) Casa portuguesa do Pastél de bacalhau

Locale storico in cui fare una pausa assaggiando i famosi Pastéis de bacalhau accompagnati da un calice di vino o una birra fresca.

