

OCHUTNEJTE

Lisabon

PRO GURMÁNY

ALMA

Dvěma michelinskými hvězdami ověčená restaurace Henriqueho Sá Pessoy je jednou z nejslavnějších portugalských restaurací a pravděpodobně to nejlepší, co luxusní lisabonská gastronomická scéna nabízí. Alma sídlí v neformálním, ale decentním prostoru, ten ovšem návštěvníky ani zdaleka nezajímá tolik jako jeho barbarsky chutná art-nouveau kuchyně. Sezónní jídelní lístek je pokaždé vystavěn na nejčerstvějších iberských dobrotách.

almalisboa.pt



PRO SLADKÝ ZOUBEK

ANTIGA CONFETARIA DE BELÉM

Tato cukrárna zásobuje obyvatele Lisabonu nebesky lahodnými sladkostmi již od roku 1837. Křupavé pečivo plněné pudinkovým krémem a pečené o teplotě 200 °C má po dopečení neuvěřitelně svůdnou zlatou barvu a voní po skořici. Prohlédněte si azulejos (malované kachličky) v klenutých místnostech nebo si u baru pochutnejte na právě dopečeném dortu.

pasteisdebelem.pt



Tento zeleninový a ovocný trh je v provozu od roku 1892



PRO ŠETRNOU PENĚŽENKU

MERCADO DA RIBEIRA

Tato klenutá tržnice se proměnila v gurmánský food court v roce 2014. Dnes je to ochutnávka lisabonského gastronomického mikrokosmu s viny od Garrafeira Nacional, steaky z Café de São Bento, uzeninami od Manteigaria Silva a kreativními jídly od Henriqueho Sá Pessoy. Zajděte sem na oběd, jako to dělají mnozí místní, a stavte se v jednom ze 40 stánků. Ty nejlepší kuchaře najdete v zadní řadě. Stánky na západní a východní straně mají pultové sezení.

timeoutmarket.com



PRO KREATIVNÍ

BAIRRO DO AVILLEZ

Vstupte přímo do kulinářského snu, do čtvrti s různorodými světy stravování. Vaší první zastávkou by měla být tradiční portugalská taberna (viz obrázek) s petiscos neboli tapas s vynikajícími uzeninami a sýrovými talíři. Druhým místem na seznamu je Páteo, food court s pokrmami z mořských plodů a ryb v tradičním portugalském provedení. Pak se stavte v podniku Beco, ukrytém v kapli z 18. století, kde se podávají exkluzivní pokrm v doprovodu kabaretního představení.

bairrodoavillez.pt