

A AVENTURA DOS DESCOBRIMENTOS

NOVA COLEÇÃO DE LIVROS PARA CRIANÇAS • 2.º VOLUME: À descoberta da Madeira e dos Açores

APENAS
+1
EURO

www.visao.sapo.pt N.º 1073 • 26 de setembro a 2 de outubro 2013
Continente e ilhas: € 3,00 • Semanal



€5,95
CONT.

PRIMEIRA TEMPORADA

**'A GUERRA
DOS TRONOS'**

3.º DE 5 DVD

VISÃO

QUEM VAI PERDER GANHAR AS ELEIÇÕES

ESPECIAL AUTÁRQUICAS 2013

Os 20 concelhos onde tudo se decide. As batalhas de Lisboa e Porto. Inquérito aos candidatos.
As campanhas de Passos e Seguro. O fenómeno dos independentes



GOOGLE
**A NOVA
BUSCA DA
IMORTALIDADE**

MANUELA AZEVEDO
E BRUNO NOGUEIRA
**ENTREVISTA CRUZADA
EM DEFESA DO PIMBA**



EMPREGO
**JOVENS QUE
CONSEGUEM
ESTÁGIOS DE LUXO**

**VIAGENS
ESCAPADAS
A MARROCOS**

LISBOA & SUL

SAIR | COMER | VER

26 de setembro/2 de outubro 2013

ESTÃO POR TODO O LADO
E SÃO CADA VEZ MAIS

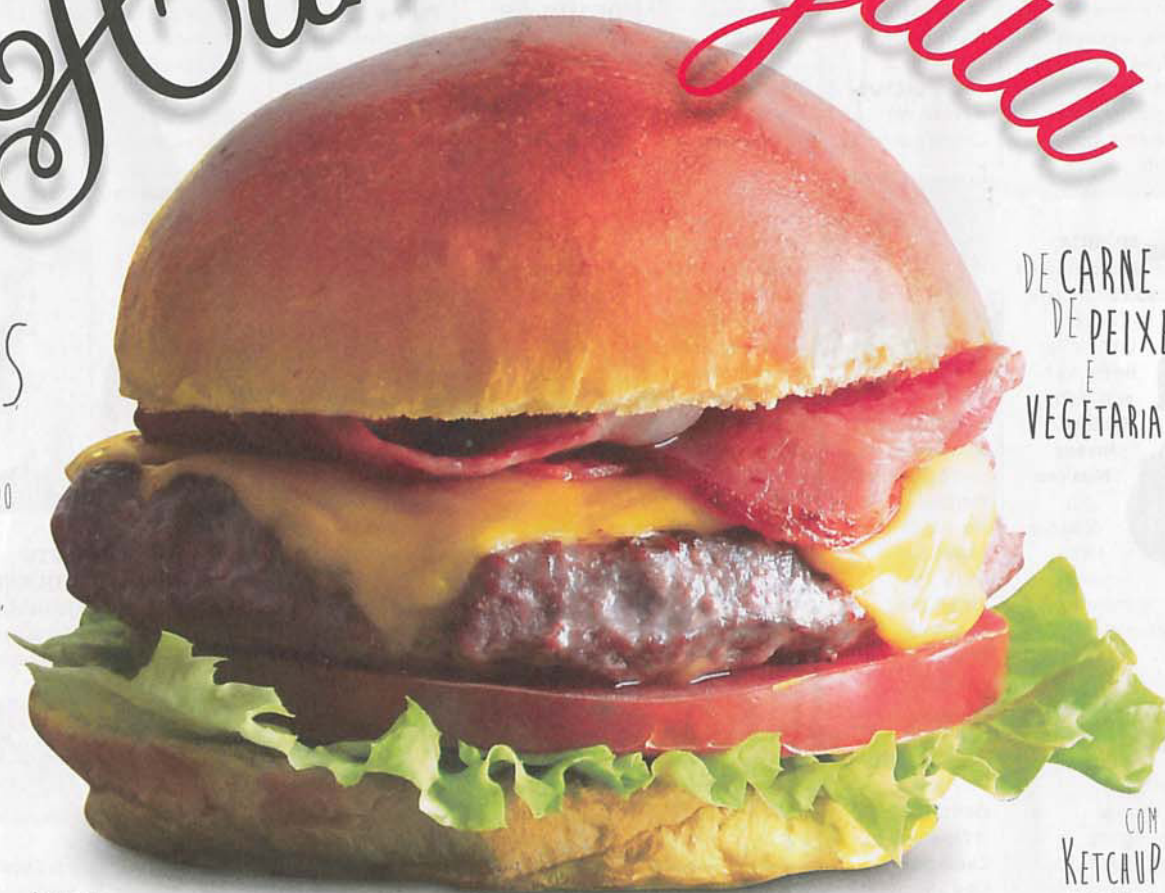
DOS MAIS
CLÁSSICOS

ÀS ÚLTIMAS
NOVIDADES

Hambur

guia

COM
BATATAS
FRITAS
OVO
ESTRELADO
BACON,
CEBOLA,
E
ALFACE



DE CARNE
DE PEIXE
E
VEGETARIANO

EM PÃO BRIOCHE,
FOCCACCIA OU BOLO DO CACO

COM
KETCHUP
OU SEM

OS 45 MELHORES LOCAIS
PARA COMER HAMBÚRGUERES EM LISBOA





A FEBRE DOS HAMBÚRGUERES

A CADA DIA QUE PASSA, PARECE QUE NASCE UM NOVO HAMBÚRGUER EM LISBOA. APRESENTAMOS-LHE UM VERDADEIRO «HAMBÚRGUIA» COM OS 45 QUE NÃO DEVE DEIXAR DE PROVAR, A FIM DE SE ORIENTAR POR ENTRE AS HAMBURGUERIAS DA CIDADE E OS RESTAURANTES QUE JÁ NÃO OS DISPENSAM NA EMENTA

INÊS BELO, SÓRIA CALBEIROS E SUSANA LOPES FAUSTINO*

BUN'S — O ATELIER DO BURGER

«Qual é a primeira sensação que tem quando mastiga um hambúrguer?» A pergunta é feita pelo francês Geoffroy Moreno, a viver em Lisboa há seis anos. Foi ele que, em conjunto com o também francês Florian Letellier, abriu o Bun's — O Atelier do Burger, há pouco mais de uma semana, na Rua Braamcamp. «É o pão», adianta logo a resposta. Daí o nome da casa (bun é a designação em inglês do pão de hambúrguer) e uma das grandes diferenças, garante, destes hambúrgueres em relação a todos os outros da capital. «Demorámos seis meses a chegar à receita final do pão, feito com farinha Espiga portuguesa», explica. Quanto à principal matéria-prima, percorreram o País de lés a lés à procura da melhor carne (na confeção são misturadas diferentes peças). A escolha há seis hambúrgueres — um deles vegetariano —, aos quais se somará, já esta semana, o Francês. Os preços variam entre €6,20 e os €9,20 e os hambúrgueres são acompanhados por batata frita («como só os vizinhos belgas sabem fazer») ou salada de alface mista, tomate cherry e molho vinagrete. R. Braamcamp, 62 Lisboa. Seg-sáb 12h-15h, 19h-23h



MARCO DOMALEZ

BURGER FACTORY

Foi inaugurado em setembro, a LX Factory, mas já é um êxito, a julgar pela enchente ao almoço. O compasso de espera serve para olhar em redor: teto coberto de chapéus-de-chuva e cabides antigos, balcão forrado com portas de madeira, móveis vintage assentos com bordados e tecidos de padrões vários. O ambiente convida a ficar e é aqui que diferencia esta de tantas outras hamburguerias. Quem o diz é a brasileira Carolina Henke que, com Pedro e Miguel Mouzinho, Burger Factory. Os nomes dos hambúrgueres são, no mínimo, originais: entre um estalo, beijo ou querido, há também um apelo ou um empurrão que a clientela pede num tom mais baixo. Deno do pão pita de alfarroba, bolo



do caco ou pão normal, chegar à mesa 160 gramas de carne de vaca, frango, peru, seitan ou soja, servidos numa tábua de madeira com batatas fritas caseiras, temperadas com sal e orégãos. Factory, R. Rodrigues Faria, 103 Lisboa. 96 702 1489 Ter-qua 12h-16h, 19h-23h, qui-sáb 12h-16h, 19h-23h, dom 12h-23h

BOLO DO CACO — HAMBURGUERIA GOURME

Se, em Lisboa, as hamburguerias estão por todo o lado, o mesmo não podemos dizer em relação à linha de Cascais. Por isso, quando surgiu a oportunidade de ficar o espaço onde antes funcionava a Taberna 2780, em Oeiras, Cláudio Saraiva não hesitou. Na Bolo do Caco — Hamburgueria Gourme que inaugurou no início de setembro, o típico pão madeirense é o ingrediente comum aos 12 hambúrgueres, nove de carne, um de salmão, um vegetariano (legumes e quinoa) e um tártar. Na cozinha, trabalha o chefe Hugo Cortez (com experiência na Eleven e no Farol Design Hotel), que elege o hambúrguer como das suas criações com sabores mundos: Fellini (com pomodoro, parmesão €7,50), Foie Bourguoise (com foie gras €10) ou o Thai



MARCOS GONZALEZ

(com couve pak choi, rebentos de soja e molho yakisoba €7,50). Mas também os há com toque português, como o Buralheira, que mistura carne com alheira (€8), ou o .PT Burger, que já ganhou a preferência dos clientes, frito em azeite e alho (€8,50). A compor o prato, cada hambúrguer tem direito a batata cortada aos palitos, às rodelas ou a chips de batata-doce. Av. Carlos Silva, 9C, Oeiras T. 21 441 0579 Ter-qui, dom 12h30-15h30, 19h30-23h, sex-sáb 12h30-15h30, 19h30-24h

FARM

Aberto há cerca de 15 dias no centro comercial Atrium Saldanha, é o primeiro espaço da marca com o conceito de hambúrgueres e pregos grelhados. Na lista, existem sete hambúrgueres no pão, brioche ou bolo do caco (+€0,45), e outros tantos no prato. Destacam-se o Serra da Estrela em bolo do caco (com uma boa quantidade de queijo derretido, agrião e cebola salteada) e os deliciosos mini-hambúrgueres – invulgares neste tipo de restaurantes –, na versão clássica, mas disponíveis também com queijo e bacon (e se pensa



MARCOS BORGIA

que podem ser pequenos demais, desengane-se, os mini não deixam ninguém com fome). O prato fica completo com a escolha de dois acompanhamentos: batatas fritas frescas, arroz de jasmim ou salada de alfaces com rúcula e tomate cherry. Com ovo estrelado acresce mais €0,60. Os menus (com bebida) custam entre €4,75 e €7,30. Pç. Duque de Saldanha, CC Atrium Saldanha, Lj. 11-12, Lisboa. Seg-dom 9h-23h

CONFETARIA LX

É um local inesperado para se comer um hambúrguer – o forte são as mais de 20 variedades de pão e outras tantas de biscoitos, bolachas e bolos, todos confeccionados na casa e com a fábrica à vista – mas a verdade é que vale a pena provar o que aqui se



MARCOS BORGIA

faz. Não tem nome pomposo mas tem uma dimensão generosa e um preço acessível (€5,30). Servido com o pão caseiro dividido em três partes, ao hambúrguer 100% carne de vaca juntam-se a mistura de legumes mediterrânicos salteados, o tomate, a alface e o molho de queijo creme. Chega ao prato acompanhado com batata frita caseira em finas rodelas. Depois, é só escolher o sítio ideal para o degustar, entre o interior, com zona de mesas e zona lounge (mais resguardada), e o exterior, numa das mesas da esplanada, em plena Avenida de Roma. Av. de Roma, 46B, Lisboa, T. 21 723 7070. Seg-sáb 8h-20h

HAMBURGUERIA DO BAIRRO

Quando, há um ano, os irmãos Branco, João e Diogo, abriram a primeira Hamburgueria do Bairro, numa antiga loja de um negócio familiar, estavam longe de prever que alcançariam rapidamente o sucesso. Seguiram-se duas novas localizações, em São Bento e Restelo (com uma apetecível esplanada), e nesta sexta-feira, 27, o Bairro Azul recebe o quarto restaurante, com um bar de gins. As 160 gramas de carne de vaca são acompanhadas por batatas

fritas caseiras salpicadas de sal e orégãos; os quatro hambúrgueres vegetarianos levam cogumelos, falafel, seitan e tofu fumado. Em outubro, chegará o hambúrguer campestre em bolo do caco. Até ao fim do ano, a família estende-se a Alvalade e a Almada. Mais tarde, se continuar a correr bem, será a vez de Porto, Coimbra, Aveiro e Braga. Tv. Monte do Carmo, 19, Lisboa T. 21 342 2043. Seg-dom 12h-24h. R. dos Industriais, 9, Lisboa T. 21 396 0405. Seg-qui, dom 12h-24h, sex-sáb 12h-1h. R. Duarte Pacheco Pereira, 7 A, Lisboa T. 21 301 0610. Seg-dom 12h-24h. R. Ramalho Ortigão, 47 A, Lisboa. Seg-dom 12h-24h

CAIS DA PEDRA

Em frente da estação de comboios de Santa Apolónia, em Lisboa, o novo restaurante do chefe Henrique Sá Pessoa tem ambientes diferentes, um bar com carta de cocktails, uma sala principal a dar para a cozinha envidraçada e uma esplanada com vista para o Tejo e a Margem Sul. As 11 variedades de hambúrgueres são confeccionadas com carne de novilho (parte do segredo passa por juntar várias peças desta carne), picada todos os dias, temperada com flor de sal e colocada numa das duas chapas. Aos hambúrgueres juntam-se três variedades de saladas caesar e um bife à portuguesa, acompanhado de batatas fritas às rodelas. Tudo com assinatura do chefe. Av. Infante D. Henrique, Cais da Pedra, Armazém B, Lj. 9, Lisboa T. 21 887 1651. Seg-qua 12h-24h, qui-sex e véspera feriados 12h-2h, sáb 10h-2h, dom e feriados 10h-24h



SÓFIA CAETANO



JOSÉ CARIA

HONORATO HAMBÚRGUERES ARTESANAIS

O brasileiro Márcio Honorato é o responsável por esta receita de sucesso. Mas os verdadeiros «culpados» são o X-burger, o X-bacon, o X-egg, o X-tudo, o gorgonzola, o Falcão, o picanha, o troika, e, sobretudo, o Capitão Fausto. As versões «míni» permitem provar vários sabores na mesma refeição. No restaurante de Santa Marta reúne-se a comida da moda com a bebida mais in do momento: o gin (seleção de Dave Palethorpe, do Cinco Lounge). Mais trendy é difícil. R. da Palmeira, 32 A, Lisboa T. 21 346 0248. Dom-qui 12h-23h30, sex-sáb, véspera feriados 12h-24h. R. de Santa Marta, 35, Lisboa T. 21 315 0425, 93 879 5298. Dom-qui 12h-24h, sex-sáb, véspera feriados 12h-2h



MARCOS BORGIA

MERCEARIA CRIATIVA

Ao terceiro aniversário, a Merceria Criativa continua a surpreender com os produtos nacionais que vende. Melhor ainda: com o que faz com esses mesmos produtos. O hambúrguer em bolo lêvedo dos Açores (€7) é uma dessas surpresas, com carne de vaca temperada com um pouco de sal, pimenta e manteiga de alho, coberto de agrião biológico, e servido com batatas fritas do Oeste, numa combinação simples, saborosa e delicada. Todos os seus ingredientes, à exceção da carne, podem ser adquiridos na loja. Av. Guerra Junqueiro, 4A, Lisboa, T. 21 848 5198. Seg-qua 11h-20h, qui-sáb 10h-22h



MARCOS BORRÇA

LATERAL BISTRO

Neste agradável restaurante das Avenidas Novas, fazem parte do menu três hambúrgueres (preços entre €6,40 e €6,90) de fazer crescer água na boca. São todos de carne de novilho (170 gr) e servidos em pão brioche ou, se preferir, na focaccia caseira. Depois, são-lhes acrescentados mozzarella, tomate e alface. Difícil será escolher entre os cogumelos frescos, a cebola caramelizada e o bacon... e provavelmente a melhor opção será mesmo juntar todos. Av. Barbosa du Bocage, 107 A, Lisboa, T. 21 794 11 48. Seg-sex 12h-15h30, 19h-23h, sáb 19h-23h

U-TRY FOODS AND DRINKS

Situado dentro do complexo do Estádio Universitário de Lisboa, junto do Centro de Medicina Desportiva, o U-Try tem uma clientela maioritariamente estudantil que ali vai à procura dos hambúrgueres, os reis da ementa, e disponíveis em cinco variações,



MARCOS BORRÇA

todas elas servidas com batata frita caseira, cortada em palitos. O Beí cone é o mais pedido (carne de vaca, queijo Edam, alface e tomate, cebola, cogumelos e bacon), mas há uma outro que se destaca: o Codepeixe, cujo ingrediente principal é o bacalhau (desfiado e a sentir-se a cebola picada), ao qual se junta alface, tomate e maionese de alho e, à parte, salsa. Da lista constam também o Beisque, o



Macherume e Pinquexiquene, este último uma versão de frango com queijo Camembert e doce de framboesa. Os menus (incluem bebida e café) custam entre €6,75 e €7,75. Se, mesmo assim, não ficar convencido, pode sempre optar pelo hambúrguer do mês. Estádio Universitário de Lisboa, Av. Prof. Egas Moniz, Lisboa, T. 21 7970282. Seg-dom 10h-20h

PARK

Se há coisas boas que aconteceram neste verão alfacinha, a abertura do terraço-bar Park, no topo do silo automóvel da Calçada do Combro, foi, sem dúvida, uma delas. E dizemos isto não só pela vista sobre a cidade e pelo ambiente descontraído, ao som de boa música, mas também porque tem uns hambúrgueres que vale a pena experimentar. Atum algarvio, porco alentejano, vaca barrosa, frango do campo ou bacalhau são as opções servidas em pão de alfarroba e acompanhadas por um cartucho de batatas fritas às rodelas. Tudo a preços bem simpáticos. Cç. do Combro, 58 - 7.º piso, Lisboa T. 96 642 5607. Seg-dom 12h-2



OFICINA DO DUQUE

No restaurante do chefe Rui Rebelo, ao cimo da Calçada do Duque, as mesas estão postas para servir o menu da tarde, entre as 16 e as 20 horas. Lá dentro ou na esplanada instalada nas escadinhas que ligam o Bairro Alto à baixa lisboeta, há propostas simples mas apetitosas como o hambúrguer de boi bravo que se apresenta em três versões: maionese à espanhola (cebola roxa, salsa, vinagre e pimentão doce, a €3,75), ovo e molho Macieira (tomate assado e molho de carne, a €4,10), toucinho e agrião (€4,10). O pão é da casa e os ingredientes adicionados são pensados como acompanhamento. Ainda assim, pode sempre pedir uma dose de batata frita da Oficina, por €1,50 a dose. Cç. do Duque, 43A Lisboa T. 91 722 9466. Seg-sáb 16h-24h (cozinha encerra às 23h)

12 BISTRO & TERRACE BY ELEVEN

O último andar do restaurante Eleven, ao cimo do Parque Eduardo VII, transformou-se, nesta primavera, em terraço e sala de jantar. No 12, assim se chama, o ambiente é mais informal e a ementa, com a assinatura de



Joaquim Koerper que divide a responsabilidade com os diversos chefes do Eleven, é menos «luxuosa», mas igualmente criativa. Exemplo disso é o hambúrguer de ribs glaceados de carne de porco preto, cebola roxa e courgette grelhada, acompanhado de batata frita com flor de sal e molho barbecue a condizer com o sabor

a churrasco. R. Marquês da Fronteira Jardim Amália Rodrigues T. 21 386 2211 Qua-sáb 20h-23h

ERIC KAYSER

A cadeia de padarias francesa renovou a carta da loja do Chiado em junho, et voilà, elegeu os hambúrgueres como prato principal. As opções são muitas: do clássico (com alface, tomate e cebola confitada) aos de queijo



(cheddar, camembert, mozzarella, comté, ilha, bleu), com bacon, ou na versão frango e salmão. Acompanha batata frita caseira ou salada e, quanto ao pão, pode escolher entre o tradicional, de curcuma ou tomate. Preços entre €4,50 e €9,90. R. do Carmo, 70 T. 21 191 4024 Seg-qui 12h-15h30, sex-dom e feriados 12h-20h

HAMBURGUERIA GOURMET CAFÉ DO RIO

O queijo da Serra derretido e uma redução de vinho tinto fizeram do Pastor o hambúrguer predileto dos clientes deste restaurante da Rua da Alfândega, em Lisboa. São cerca de 30 referências, a maioria à base de carne de vaca biológica, de origem alentejana, incluindo seis opções vegetarianas (feijão, cogumelos, guacamole, tomate e cebola ou lentilha e bulgur, por exemplo). As novidades incluem feijões mágicos (chili, tomate, cebola frita, tortilla de milho) e o regresso do wasabi



JOSÉ CARLOS CARVALHO

(maionese de wasabi, molho teriyaki, alga wakame, tomate, cebola, sementes de sésamo preto) e também do farta brutos (duplo com queijo, presunto, bacon, fiambre, cogumelos, pepino, tomate, cebola frita, molho do chefe «à vontade», ovo a cavalo). Uma aventura com muito sabor e boa-disposição com a carioca Andréa Zamorano no comando. R. da Alfândega, 114, Lisboa T. 21 886 8050. Seg-sáb 12h-15h, 19h30-23h, sex-sáb até 24h



B.R.

BEEF BURGUER BAR

No teto, o céu azul-escuro continua estrelado. Pendurados sobre o balcão, três presuntos, uma bicicleta, sete marionetas, entre muitas outras traquinanas que enchem a casa de alma. Em abril, o emblemático restaurante espanhol El Gordo, no Bairro Alto, substituiu as tapas por hambúrgueres – todos com 100 gramas, alface e tomate, e preços entre €6,50 e €9,50. Com nomes alusivos às peças decorativas desta casa com mais de 30 anos de vida, pode escolher-se o toureiro (queijo gorgonzola, pimento de piquinho, jamon serrano e ovo de codorniz),

relógio de cuco (simples), cavalo de pau (cebola frita, molho à portuguesa e ovo a cavalo), avião (picanha), Robin dos Bosques (cebola caramelizada e foie gras), Bucha e Estica (cebola roxa, queijo camembert, bacon tostado), Popeye (vegetariano), Correios de Portugal (queijo de cabra panado e doce de tomate), triciclo (cordeiro) e bailarina Sylwia (pepino, milho e queijo gouda). R. de S. Boaventura, 16/18, Lisboa T. 21 342 4266. Qua-seg 17h-2h

THE DECADENTE

No bar do Hostel The Independente, em frente do miradouro de São Pedro de



JOSÉ CARLOS CARVALHO

Alcântara, o hambúrguer faz parte da lista de petiscos que se servem entre as 16 horas e a meia-noite, de segunda a quinta-feira, e até à uma da manhã, à sexta e sábado. Feito de carne de vaca alentejana e servido em pão de Mafra (os €6 incluem também a batata frita caseira), os ingredientes extra ficam à escolha do cliente: queijo, bacon, ovos ou cebola grelhada (€0,50 cada). Hostel The Independente R. de São Pedro de Alcântara, 81 T. 21 346 13 81



ADRIANA MORAIS

BISTRO 100 MANEIRAS

Muito antes da moda dos hambúrgueres, já o chefe Ljubomir Stanisic tinha criado o melhor hambúrguer do Largo da Trindade para a ementa do seu Bistro 100 Maneiras. «É o melhor de Lisboa», diz, «e posso garantir que nunca vai sair da ementa.» O ano passado, juntou-se à festa o hambúrguer de salmão fresco com pão de tinta de choco que teve estreia (e muito sucesso) na edição do Peixe em Lisboa. Lg. da Trindade, 9, Chiado T. 91 030 7575. Seg-sáb, 19h30-2h (cozinha encerra às 00h30)

amore
nostrum
Agência Matrimonial

Há 10 anos a encontrar o Amor.



211 45 45 45

www.amorenostrum.com

Lisboa . Porto . Braga . Coimbra . Leiria . Setúbal . Faro . Vila Real



JOSÉ PADILHA, agência amn.net

CANTINHO DO AVILLEZ

O restaurante do chefe José Avillez, uma versão do vizinho Belcanto (com uma estrela Michelin), mas descontraído e informal, quer no ambiente, quer na cozinha, tem um pequeno bar com balcão, uma mesa «comunitária» com 12 lugares e uma sala retangular com decoração discreta. Na carta, maioritariamente dedicada aos petiscos, destaca-se o hambúrguer de Barrosã DOP com cebola caramelizada e foie gras (€17,15). R. dos Duques de Bragança, 7, Lisboa T. 21 199 2369. Ter-sáb 12h30-15h, 19h30-24h, dom-seg 19h30-24h

HAMBURGUERIA DA PARADA

O quiosque do Jardim da Parada, em Campo de Ourique, teve honras de destaque no artigo da edição online do americano *New York Times* sobre o bairro lisboeta. E porquê? Precisamente pelos



hambúrgueres: simples, com queijo, à casa, requeijão e pesto, bacon agri-doce ou queijo da Ilha, todos em pão redondo; vegetariano e borrego embrulhado num wrap. Os preços variam entre €3,90 e €5,90, mas, por mais dois euros, o menu inclui batatas fritas e bebida (imperial, refrigerante ou limonada). O pedido é feito ao balcão e depois entregue na mesa. Jardim Teófilo Braga (Jardim da Parada), Lisboa T. 92 587 2736. Seg-dom 9h30-2h

HAPPY DAYS DINER & BAR

Entrar no Happy Days, em Cascais, é uma viagem à América dos anos 50 e aos típicos *diners* (restaurantes) americanos, com menu a condizer, no qual não podiam faltar hambúrgueres de tamanho generoso acompanhados por batatas fritas com casca (Jon Rockin' Fries) e um batido. Jardim Visconde da Luz, Ed. S. José, Lj. 3, Cascais T. 21 486 8334. Seg-dom 8h-2h

GALETO

Um certo charme cinematográfico paira em redor do balcão de madeira maciça que serpenteia no restaurante com 47 anos de existência. Ideal para refeições rápidas, solitárias ou fora de horas, o hambúrguer em brioche, simples ou com queijo, é um clássico do Galeto, a par dos inúmeros «combinados». Até na carta dos pequenos-almoços existe um «hamburguês em brioche com



XOSÉ CARA

maionese, pickles e café com leite». A receita é simples: a carne de vaca da vazia é temperada com sal e pimenta, antes de ser grelhada; numa frigideira aloura-se a cebola; torra-se o pão e barra-se com manteiga; por fim, antes de levar à mesa, ou melhor, ao balcão, junta-se-lhe rodela de tomate. Av. da República, 14, Lisboa T. 21 356 0269. Seg-dom 7h-3h30

A PRETA

Uma praça, dez quiosques e esplanadas e uma imensidão de sabores do mundo para degustar



— é assim o Mercado de Fusão, no renovado Martim Moniz. Na Preta, além do exotismo dos pratos de origem africana, como os estaladiços e crocantes carapaus em escabeche e chutney de manga ou as pataniscas de polvo com molho chili doce, também se comem três suculentos hambúrgueres: Martim Moniz (mozzarella fresca, cebola caramelizada, cogumelos, tomate chucha, pimentos assados e alface, €5,50), Purple (queijo gorgonzola, bacon caramelizado, cebola roxa, alface roxa, €5,40), e Simple One (mozzarella, alface, tomate, €5,50). Todos acompanhados por batatas fritas caseiras temperadas com sementes de papoila e de sésamo e orégãos. Um prato deveras universal. Mercado de Fusão, Pç. Martim Moniz, Lisboa. Dom-qui 11h-22h, sex-sáb 11h-24h

ERVA

No quiosque verde do Mercado de Fusão, no Martim Moniz, Carl e Sandra Contige servem sumos naturais de frutas e legumes,



comida vegetariana e vegan com alguns pratos macrobióticos, incluindo o vegaburger com salada de maçã (€5). No final, o cheirinho inebriante dos crepes deixa a praça mais doce. Mercado Fusão, Pç. Martim Moniz, Lisboa. Dom-qui 11h-22h, sex-sáb 11h-24h

THE FIFTIES AMERICAN DINER

É o sítio certo para comer hambúrgueres como se estivesse na América, embora, na realidade esteja no Parque das Nações, em Lisboa. Entre jukeboxes, posters de Elvis e uma Marilyn Monroe em tamanho real, saboreiam-se hambúrgueres como o King-Kong Double Bacon Cheese, dois hambúrgueres juntos com bacon crocante e queijo Cheddar





E AINDA...



A Confraria R. das Janelas Verdes, 32, Lisboa. T. 21 396 2435. Qua-dom 12h-15h30, 19h30-22h30

American Music Burger R. Alexandre Herculano, 6 A, Lisboa. T. 21 314 2456. Largo Machado de Assis, 1, Lisboa. T. 21 804 1648. Seg-sáb 12h-2h

Bar do Guincho Estrada do Abano, Malveira da Serra, Praia do Guincho, Alcabideche. T. 91 850 0043. Seg-dom 9h-2h (até 30 set); Seg-qui e dom 12h-oh, sex-sáb 12h-2h

Bar dos Gémeos Praia de Carcavelos. T. 21 457 9274. Set, ter-sex 12h-24h, sáb 11h-1h, dom e feriados 11h-20h; out-abr, qua-sex 12h-24h, sáb-dom e feriados 11h-1h

Bar Medeia Edifício Monumental Lisboa. T. 21 314 3396.

Café Lisboa Teatro Nacional de S. Carlos, Lg. de S. Carlos, 23, Lisboa. T. 21 191 4498.

Can the Can Terreiro do Paço, 82/83. T. 21 885 1392/91 400 7100. Seg-dom 9h-24h

Camalentejana R. da Beneficência, 229 D Lisboa. T. 21 823 7126/92 610 4366. Seg 12h30h-15h, ter-sáb 12h30-15h, 20h-23h

Entre Nós R. Mário Cesariny, 7A, Lisboa. T. 21 797 9999. Seg-qua e sáb 10h-20h, qui-sex e dom 10h-20h

Garden Burger Av. Eng.º Duarte Pacheco, Lisboa. T. 21 383 2185. Seg-dom 12h-23h

Guilty by Olivier R. Barata Salgueiro, 28 A, Lisboa. T. 21 191 3590. Seg-sex 12h-15h30, 19h30-24h, sáb-dom 12h30-24h

h3 Hambúrguer Gourmet R. da Trindade, 13, Lisboa. T. 21 380 3110; Av. do Índico, Ed. Mythos, Pq. das Nações, Lisboa. T. 21 380 3110.

Hard Rock Café Av. da Liberdade, 2, Lisboa. T. 21 324 5280. Seg-dom 11h30-1h30

Harlem Lg. dos Stephens, 6-9, Lisboa. T. 21 346 7097. Seg-sáb 18h-2h

Jesus É Goês R. de São José, 23, Lisboa. T. 21 154 5812. Ter-sáb 12h-15h e 19h-24h

O Talho - Parte e Reparte R. Carlos Testa, 1, Lisboa. T. 21 315 4105

Pizzaria Lisboa R. dos Duques de Bragança, 5 H, Lisboa. T. 21 155 4945. 12h30-15h, 19h30-24h, sáb 12h30-16h30, 19h30-24h, dom 12h30-22h

Velocité Café Av. Duque d'Ávila, 120 A, Lisboa. T. 21 354 5252. Seg-qua 10h-20h, qui-dom 10h-22h



MANOEL BORRÇA

derretido (€12,50). Para quem tiver apetite voraz, existe o One Kilo Challenge (€21), que, se for comido em menos de 45 minutos, dá direito a brownie e comemoração especial! Aceita o desafio? Av. D. João II, Lt. 1.17.02, Lj A, Lisboa. T. 21 309 727 919. Seg-qui 11h-22h30, sex-sáb 11h-23h30, dom 12h-16h



JOSÉ CARLOS CARVALHO

THE GREAT AMERICAN DISASTER

É um dos clássicos dos hambúrgueres, em Lisboa, e continua a fazer as delícias de quem lá vai. Os mais pedidos são sempre o Grason (queijo e bacon) e o Cadillac (natas e cogumelos), que vêm com batatas e salada (€7). Pç. Marquês de Pombal, 1, Lisboa. T. 21 316 1266. Seg-dom 12h-24h

* Com Joana Oliveira

FARO

Vá a Faro
por menos
40%

Menos 40%* em viagens
Alfa Pendular e Intercidades,
todos os dias, todos
os destinos.

Reservas com um mínimo de 5 dias
de antecedência. Mais informações em cp.pt

*Preço limitado aos lugares existentes.

Info & Vendas 808 208 208
cp.pt



COMBOIOS DE PORTUGAL