

# Time Out

**DOIS  
POR  
UM**

Esta revista vale  
**REFEIÇÃO NO ESTE OESTE**  
**CALÇÕES DA CHANGE**  
**CURSO NA ESCREVER ESCREVER**  
**MENU NA FÁBRICA DO PÃO**  
**MANICURE DA MILOU MILOU**



## Lisboa



MATATEU



TWELVE



SANTA CLARA DOS COGUMELOS

# OS NOVOS RESTAURANTES DE 2013

## MAIS!

OS 15 ANOS  
DO LUX

FADO PARA  
CRIANÇAS

BEATRIZ  
BATARDA NO  
CASTELO DE  
SÃO JORGE

LISBOA OPEN  
HOUSE



PIZZARIA LISBOA



ESTE OESTE



CREPERIA DA RIBEIRA



# Farm

## Hambúrgueres no Atrium Saldanha

Depois de termos feito um apanhado com todas as hamburguerias que abriram portas em 2013 – e atenção que não contabilizámos os restaurantes, cafés e snack-bars que lançaram cartas de hambúrgueres – é chegada a altura de lhe contar tudo sobre a Farm, uma das últimas a abrir. Que está num centro comercial, mas podia muito bem estar numa rua lisboeta. [Dois bons restaurantes de centro comercial em duas páginas provam que os *food courts* já não são o que eram].

A marca faz parte da empresa Starfoods, que tem a Companhia das Sandes e a Loja das Sopas, e além de hambúrgueres com combinações curiosas (já lá vamos), em pão de brioche ou em bolo do caco, tem pregos grelhados, também servidos nas modalidades, ou seja, em pão, *ciabatta* ou bolo do caco e no prato. Os dois feitos com carne bovina – no caso dos hambúrgueres, numa mistura de várias carnes –, os dois grelhados com flor de sal. Chique.

No caso de não querer fugir da moda (é sempre bom ter termo de



Prego no prato chimichurri, isto é, molho argentino de azeite, vinagre pimenta rosa, salsa e orégãos

comparação para os vários restaurantes), pode comer um hambúrguer no pão Serra da Estrela, com agrião, cebola salteada e queijo da Serra (7,30€), ou um Brie, com rúcula, queijo brie e pimentos caramelizados (6,75€), ou já no prato, um Mostarda, com molho de natas, leite, vinho branco, mostarda de Dijon e pimenta verde (6,50€) ou

um vegetariano, feito com dois portobello recheados com uma selecção de legumes assados (7€).

Já nos pregos, de alcatra ou de lombo (estes custam mais 2,50€), pode provar o tradicional, com molho de manteiga, alho e cebolinho (5,25€) no pão, ou o chimichurri, o molho argentino de azeite, vinagre, pimenta rosa, salsa e orégãos (7,50€).



Hambúrguer em pão brioche queijo e bacon

Nota final: todos os preços incluem dois acompanhamentos, que podem ser umas óptimas batatas fritas, arroz jasmim ou salada de alfaces. Por mais 0,70€ tem uma bebida a acompanhar.

### Farm

Atrium Saldanha – Praça Duque de Saldanha, 1. Ség-Dom 10.00-23.00

JOVAN TREITAS