

PORTAL IOL (HTTP://WWW.IOL.PT?UTM_CAMPAIGN=BARRA_IOL&UTM_SOURCE=NIT.PT&UTM_MEDIUM=BARRA&UTM_CONTENT=BARRA_IOL&UTM_PAGE=1)

TVI24 (HTTP://WWW.TVI24.IOL.PT?UTM_CAMPAIGN=BARRA_IOL&UTM_SOURCE=NIT.PT&UTM_MEDIUM=BARRA&UTM_CONTENT=BARRA_IOL&UTM_PAGE=1)

TEMPO (HTTPS://WEATHER.COM/PT-PT?PAR=GMC_UMULTON&UTM_CAMPAIGN=BARRA_IOL&UTM_SOURCE=NIT.PT&UTM_MEDIUM=BARRA&UTM_CONTENT=BARRA_IOL&UTM_PAGE=1)

MAISFUTEBOL (HTTP://WWW.MAISFUTEBOL.IOL.PT?UTM_CAMPAIGN=BARRA_IOL&UTM_SOURCE=NIT.PT&UTM_MEDIUM=BARRA&UTM_CONTENT=BARRA_IOL&UTM_PAGE=1)

TVI (HTTP://WWW.TVI.IOL.PT/?UTM_CAMPAIGN=BARRA_IOL&UTM_SOURCE=NIT.PT&UTM_MEDIUM=BARRA&UTM_CONTENT=BARRA_IOL&UTM_PAGE=1)

SELFIE (HTTP://SELFIE.IOL.PT?UTM_CAMPAIGN=BARRA_IOL&UTM_SOURCE=NIT.PT&UTM_MEDIUM=BARRA&UTM_CONTENT=BARRA_IOL&UTM_PAGE=1)

RÁDIOS (HTTP://WWW.IOL.PT/RADIOS?UTM_CAMPAIGN=BARRA_IOL&UTM_SOURCE=NIT.PT&UTM_MEDIUM=BARRA&UTM_CONTENT=BARRA_IOL&UTM_PAGE=1)

BLOGS (HTTP://WWW.IOL.PT/BLOGS?UTM_CAMPAIGN=BARRA_IOL&UTM_SOURCE=NIT.PT&UTM_MEDIUM=BARRA&UTM_CONTENT=BARRA_IOL&UTM_PAGE=1)

NIT (HTTPS://WWW.NIT.PT?UTM_CAMPAIGN=BARRA_IOL&UTM_SOURCE=NIT.PT&UTM_MEDIUM=BARRA&UTM_CONTENT=BARRA_IOL&UTM_PAGE=1)

LUX (HTTP://WWW.LUX.IOL.PT?UTM_CAMPAIGN=BARRA_IOL&UTM_SOURCE=NIT.PT&UTM_MEDIUM=BARRA&UTM_CONTENT=BARRA_IOL&UTM_PAGE=1)

CORREIO (HTTP://WEBMAIL.IOL.PT?UTM_CAMPAIGN=BARRA_IOL&UTM_SOURCE=NIT.PT&UTM_MEDIUM=BARRA&UTM_CONTENT=BARRA_IOL&UTM_PAGE=1)



(https://nit.pt/)

Q (/instagram/facebook. /revisitaenit) (/revisitaenit)

NOVIDADES (/listagem/tudo-abriu-perto-casa-voce-ainda-nao-percebeu)

COMIDA (https://nit.pt/buzzfood)

CULTURA (https://nit.pt/coolt)

COMPRAS (https://nit.pt/vanity)

FiT (https://nit.pt/fit)

FIM DE SEMANA (https://nit.pt/out-of-town)

ESCAPADINHAS (/venue?category=out-of-town&free_text=&oot_venue_type=&nit_georeference=&price_interval=)

OPINIÃO (https://nit.pt/opinioao)

NiTtv (https://nit.pt/nittv)

restaurantes



Selfish: dois pisos com ceviches, tártaros e muito peixe em Lisboa

É o primeiro espaço de rua da marca e está cheio de novidades no menu. Fica no lugar da hamburgueria Bun's.



/share?intent= /share?article?mini=true&

26/03/2018 às 16:19





texto

[Adriano Guerreiro \(https://nit.pt/author/adrianoguerreiro\)](https://nit.pt/author/adrianoguerreiro)

Em apenas poucos meses o número 62 da Rua Braacamp, em Lisboa, passou de carne para peixe. No lugar da hamburgueria Bun's abriu a meio de março um novo restaurante da Selfish. Além dos habituais tártaros e braseados, há novas entradas, ceviches e saladas para experimentar nesta que é a primeira loja de rua a marca.

O projeto estreou-se em 2014 no food court do Amoreiras Shopping. Depois chegou ao Colombo (<https://nit.pt/buzzfood/11-10-2015-selfish-abre-novo-espaco-em-lisboa>), CascaisShopping e Almada Fórum. Agora abre o primeiro espaço fora dos food courts com muitas novidades para experimentar. Para começar tem dois cremes, um de camarão com molho de soja e leite de coco (3,45€), outro de peixe, com medalhões de pescada, coentros e molho de soja (3,45€).

Também nas entradas, novos são os dois ceviches. Tem o de salmão com cebola roxa, coentros, leite de coco e sumo de lima (5,95€) ou o de camarão com rabanete, milho frito e puré de batata doce (5,95€). Ambos podem ser pedidos em versão de prato normal, com uma dose bem mais composta — assim custam desde 9,25€.

Há ainda três novas saladas a pensar nos dias quentes. **Prove a de camarão com rúcula, alface, tomate, manga, queijo fresco e amêndoa torrada (8,95€), ou a de salmão, com espinafres, queijo creme, azeite, molho teriyaki e pimenta preta (8,95€).** A de queijo chèvre com nozes, sultanas e molho balsâmico (8,25€) é a última das novidades mais frescas.

Depois no menu mantém-se as sugestões com salmão, atum, pescada e dourada que pode optar entre os lombos braseados ou grelhados, tártaros e hambúrgueres em pão brioche ou bolo do caco (desde 9,70€). Continuam também as timbales, com bacalhau, cavala ou polvo servidos com esmagadas de grão ou batata doce e muitos legumes (a partir de 8,25€).

No novo espaço entra também uma opção de carne — sim, o Selfish deixa de ser exclusivo do peixe. É um prego da alcatra grelhado em azeite com molho de manteiga, alho e cebolinho servido em bolo do caco e chips de batata (7,50€).

O novo restaurante da Selfish tem dois pisos e capacidade para 90 pessoas. A decoração é em tons de azul e com muitos elementos de pesca, claro, como peixes e redes.

tags: ceviche (/tag/ceviche), lisboa (/tag/lisboa), novidade nit (/tag/novidade-nit), novo restaurante (/tag/novo-restaurante), peixe (/tag/peixe), selfish (/tag/selfish), tártaro (/tag/tartaro)



NIT

Like Page

352K likes

Be the first of your friends to like this

artigos relacionados

alimentação saudável (<https://nit.pt/fit/alimentacao-saudavel>)

Aprenda a fazer panquecas e papas de aveia neste showcooking (<https://nit.pt/fit/alimentacao-saudavel/neste-workshop-vai-aprender-pequenos-almocos-snacks-saudaveis>)

restaurantes (<https://nit.pt/buzzfood/restaurantes>)

José Avillez vai abrir um restaurante em Cascais (<https://nit.pt/buzzfood/restaurantes/jose->