

PRÉMIO NACIONAL

26
OVSRTBRM
ERKOR
DO

PRÉMIO ENOTURISMO MELHOR RESTAURANTE



Entidade Regional de Turismo
da Região de Lisboa



LOURES
CÂMARA MUNICIPAL

PRÉMIO ENOTURISMO – MELHOR RESTAURANTE	2
Açores	4
Latitude - Azores Wine Company	4
Alentejo	5
Adega de Borba.....	5
Enoteca Cartuxa – Adega Cartuxa	6
Fita Preta.....	7
Herdade da Malhadinha Nova.....	8
Herdade das Servas	9
Herdade do Sobroso - Terrace & Wine Lounge	10
MAPA - L'AND Vineyards.....	11
Palma by Miguel Laffan – Torre de Palma	12
Quinta do Quetzal.....	13
Típico País das Uvas - Honrado Vineyards	14
Bairrada	15
Quinta do Encontro - Global Wines	15
Dão	16
Mesa de Lemos – Quinta de Lemos	16
Taberna da Adega – Pedra Cancela	17
Douro	18
16 LEgoas - Quinta da Vacaria	18
Cantina de Ventozelo – Quinta do Ventozelo.....	19
Quinta do Crasto	20
Quinta do Pégo	21
Terraçu's Winery Restaurant - Quinta Nova De Nossa Senhora Do Carmo	22
The Rolf's Dinning Room – Niepoort	23
Dinning Room Matriarca – Symingto	24
WOW - 1828	25
Lisboa	26
Cas'Amaro	26
JNcQUOI Avenida.....	27
Sal na Adega – AdegaMãe	28
Península de Setúbal	29
Wine Corner by José Maria da Fonseca.....	29
Tejo	30
ODE Cellar Door	30
A Coudelaria - Companhia das Lezírias	31

Vinhos Verdes	32
Monverde Wine Experience Hotel - Quinta da Lixa.....	32

LATITUDE - AZORES WINE COMPANY

www.antoniomacanita.com/en/wineries/azores-wine-company/wine-tourism-azores/restaurant-latitude



Integrado na paisagem singular da Ilha do Pico, em plena Paisagem da Cultura da Vinha classificada como Património Mundial da UNESCO, o restaurante LATITUDE, da Azores Wine Company, afirma-se como uma referência na enogastronomia açoriana contemporânea, colocando o vinho no centro da experiência à mesa.

O conceito do LATITUDE assenta numa cozinha de produto, profundamente ligada aos ingredientes locais e à sazonalidade, interpretados com técnica contemporânea e respeito pela identidade do arquipélago. Sob a liderança do chef açoriano Rui Batista, a proposta gastronómica celebra os peixes dos Açores, os produtos das várias ilhas e o artesanato local, criando uma experiência coerente entre território, cultura e vinho.

O restaurante oferece diferentes menus de degustação, desenhados a partir do vinho, com harmonizações que percorrem os Açores, outras regiões portuguesas e ilhas vulcânicas internacionais, refletindo a visão enológica de António Maçanita. O espaço divide-se entre o balcão junto à cozinha aberta e a Mesa Pico, uma mesa de partilha com vista para o mar e para as ilhas do Faial e de São Jorge, proporcionando experiências distintas e complementares.

Mais do que um restaurante, o LATITUDE é uma extensão natural do projeto Azores Wine Company, onde gastronomia, vinho, paisagem e arquitetura se encontram para oferecer uma vivência enogastronómica imersiva, contemporânea e profundamente enraizada na identidade do Pico.

ADEGA DE BORBA

www.adegaborba.pt/loja/enoturismo/loja-2/



No âmbito do desenvolvimento do seu projeto de Enoturismo, a Adega de Borba abriu portas a um novo espaço dedicado aos vinhos e sabores que marcam mais de 60 anos de história. Situado junto à Loja de Vinhos, em Borba, o Restaurante Adega de Borba é o local ideal para provar pratos representativos da cozinha tradicional alentejana, em perfeita harmonização com os vinhos da Adega de Borba. Um espaço amplo, mas acolhedor, com capacidade para cerca de 85 pessoas e ainda uma sala privada que permite exclusividade para os eventos dos clientes. A decoração é rústica, mas bastante sofisticada, recorrendo ao mármore da região, à cortiça e à madeira. Para a confeção da vasta diversidade de pratos, os produtos da época são sempre privilegiados, com recurso a agricultores e produtores locais.



Ao património cultural e vitivinícola da Fundação Eugénio de Almeida junta-se o legado da gastronomia alentejana, em pleno Centro Histórico de Évora. Com uma arquitetura de linhas depuradas, sublinhada pelo branco das paredes e pelos tons da madeira e do vermelho do mobiliário, a Enoteca Cartuxa evoca o ambiente informal de uma taberna, trazendo-o para a contemporaneidade. Este espaço surpreende o enoturista que dá a conhecer a harmonia perfeita entre os vinhos da Adega Cartuxa e a cozinha regional interpretada e reinventada de forma atual. Todo o portefólio vínico está à disposição, também a copo. Na loja da Enoteca pode encontrar também os azeites do Lagar Cartuxa – EA e Cartuxa – e ainda uma seleção de produtos gourmet da região. Este é um espaço pensado para todos aqueles que visitam esta cidade Património Mundial.



Uma redescoberta do Alentejo gastronómico, resgatando sabores e tradições há muito esquecidos. Assim como nos vinhos e castas, onde o trabalho de António Maçanita tem sido fundamental na revitalização e inovação da viticultura alentejana, trata-se de uma recuperação cuidadosa de um património em risco de se perder no tempo. A restauração do Paço respeita cada traço da sua história, com acompanhamento arqueológico em cada etapa.

O Paço do Morgado de Oliveira é um edifício histórico de Évora, cujas origens remontam ao século XIV, sendo, portanto, um dos mais antigos da cidade. Este edifício tem uma rica história ligada à nobreza e, ao longo dos séculos, foi utilizado por reis e outras figuras ilustres. A sua cozinha foi reconstruída no local onde, antigamente, estava situada a cozinha original da nobreza, um espaço que desempenhou um papel importante na preparação de banquetes e refeições para a elite da época.

Aqui, cada prato é uma viagem no tempo, celebrando a herança alentejana e a nossa identidade, mas também um olhar para o presente e o futuro. Com a criatividade do Chef madeirense Afonso Dantas, buscamos juntar o melhor da tradição com toques contemporâneos, criando uma cozinha que, no futuro, será também parte da nossa história.



Na Herdade da Malhadinha Nova, a hospitalidade e a gastronomia são elevadas a um nível de excelência, oferecendo uma experiência culinária única, enraizada na tradição e na autenticidade do Alentejo. A equipa da Herdade acredita que gastronomia não é apenas uma refeição, mas sim uma jornada sensorial onde cada prato reflete a riqueza dos produtos locais. A cozinha assenta em três pilares fundamentais:

Seleção criteriosa de ingredientes, privilegiando produtos da própria Herdade, cultivados em modo biológico, e de pequenos produtores locais.

Técnica e precisão na execução, garantindo sabores genuínos e combinações equilibradas.

Inspiração na tradição gastronómica alentejana, reinterpretada com um toque contemporâneo.

O Restaurante Malhadinha não é apenas um espaço de degustação, assumindo-se como um verdadeiro destino gastronómico na região. O reconhecimento com a Estrela Verde Michelin, obtido em 2014 e renovado este ano, confirma o compromisso com a sustentabilidade e a excelência culinária. Os restaurantes distinguidos com a Estrela Verde Michelin estão a liderar uma mudança significativa na gastronomia em Portugal, e é com orgulho que a Herdade da Malhadinha Nova faz parte deste movimento.

Nos 750 hectares da propriedade, pratica-se uma produção biológica e autossuficiente, onde são cultivados e produzidos vinhos, azeite, mel, cereais (trigo duro e barbela, aveia, centeio e cevada), carne de vaca alentejana, borrego Merino branco e preto e porco preto DOP, além dos legumes e frutas das hortas e pomares recuperados. O respeito pela sazonalidade é essencial: as frutas servidas aos clientes são sempre da época, conforme indicado no manual de práticas, garantindo frescura e autenticidade.

A cozinha do Restaurante Malhadinha nasce da colaboração entre o Chef Joachim Koerper, chef executivo e detentor de uma estrela Michelin, responsável pelo conceito gastronómico, Cintia Koerper, que assina a pastelaria, elevando a experiência com sobremesas sofisticadas, Vinícius Costa, chef residente, que traz inovação e rigor técnico à execução dos pratos e Vitalina Santos, guardiã da tradição culinária alentejana, que preserva e reinventa o receituário regional.

Inspirada na gastronomia alentejana, a cozinha da Herdade recorre essencialmente a produtos cultivados e criados em modo biológico, desde os legumes e frutas dos pomares e hortas ao azeite, mel e ovos biológicos, sem esquecer as carnes DOP. Assim sendo, o Restaurante Malhadinha assume-se como um espaço onde tradição e modernidade se encontram, numa fusão perfeita entre sabores autênticos do Alentejo, cozinha de autor e interpretações contemporâneas.



Enquadrado na paisagem das vinhas da Herdade das Servas, o novo restaurante Legacy Winery Restaurant abriu as portas em julho de 2022. E já é considerado um dos melhores da região.

Aqui, pode comer, beber e conversar, de forma tranquila. Viver de forma plena o movimento Slow Living - próximo da natureza e num espaço exclusivo, com capacidade para 50 pessoas.

Com a garrafeira à entrada e uma decoração contemporânea, a sala é acolhedora e oferece todo o conforto para que se sinta sempre em casa. A decoração com elementos naturais, como a cortiça, o mármore, o barro e o mogno, proporciona um ambiente rústico sofisticado, em que predominam os tons terra.

Uma estética que faz ligação com a arquitetura do edifício da herdade.

A cozinha aberta para a sala permite observar a confecção dos alimentos. E na bancada, em frente às mesas, o Chef finaliza cada pedido como se fosse uma obra de arte. Atento a cada detalhe. O que reforça o conceito intimista do restaurante. A disposição das mesas garante ainda a privacidade das conversas. Enquanto as janelas recortadas, com vista para as vinhas e o extenso pôr-do-sol, convidam a contemplar o exterior. Num cenário de rara beleza, que cria momentos fotográficos.



É o restaurante/terrace & wine lounge que encontramos na alentejana Herdade do Sobroso. Um restaurante de índole gastronómico tradicional, de acordo com o conceito "farm to table", com uma enorme diversidade de pratos regionais seleccionados, com produtos da horta da herdade, e de apresentação cuidada. A acompanhar o menu, estão os vinhos da Herdade do Sobroso, uma boa companhia para qualquer repasto que se preze.



O MAPA é mais do que um restaurante gastronómico, é uma experiência de viagem através do sabor. Inspirado nas rotas marítimas portuguesas e no encontro de culturas que moldaram a identidade do país, o MAPA transforma a gastronomia numa linguagem universal que cruza territórios, memórias e influências, reinterpretadas com criatividade contemporânea. Sob a direção do Chef David Jesus, cada prato nasce de uma combinação entre investigação rigorosa, vivências pessoais e uma profunda sensibilidade criativa. A sua cozinha reflete um percurso feito de descobertas, onde técnica, emoção e identidade se encontram. O Alentejo é o ponto de partida e a âncora conceptual, mas o horizonte é global. Cada criação é pensada como um destino no mapa, conduzindo o hóspede por uma narrativa gastronómica coerente e surpreendente. A excelência da matéria-prima é central na proposta do MAPA. O restaurante privilegia produtores locais e biológicos, carne bovina alimentada a pasto, gado criado em liberdade e peixe fresco proveniente do porto de Setúbal. Estes ingredientes de elevada qualidade partilham protagonismo com técnicas e referências internacionais, criando uma cozinha que honra a tradição sem abdicar da inovação. O menu é concebido como um percurso sensorial, onde texturas, temperaturas e contrastes são cuidadosamente equilibrados. Cada prato revela precisão técnica e respeito absoluto pelo produto, enquanto expressa criatividade e identidade. A experiência é complementada por uma criteriosa seleção de vinhos nacionais e internacionais, com especial enfoque nos vinhos L'AND, que elevam e harmonizam os sabores do menu. A proposta vínica é pensada para enriquecer cada momento da refeição, criando equilíbrio, profundidade e sofisticação.



O restaurante moderno e bem decorado, tem por base a gastronomia alentejana, onde os produtos da região falam por si. A essência alentejana elevada a um novo patamar. A genuinidade e generosidade da região do interior alentejano inspirou o chef a criar o seu novo conceito para este espaço.

A cozinha do Palma vai buscar produtos aos produtores locais, sejam enchidos caseiros, queijos puros, ou animais de pasto cuidadosamente selecionados. Muitos dos produtos também vêm da horta onde além de legumes, há também ervas aromáticas. E também se colhem frutos variados nos pomares da propriedade.

Miguel Laffan, com uma estrela Michelin no currículo, é o chefe que vem propor uma experiência familiar, de partilha e de bem-estar, aproveitando o melhor que a terra dá, passando pelos distintos vinhos da herdade de Torre de Palma, que obviamente harmonizam na perfeição com os deliciosos pratos aqui confeccionados. Pratos tradicionais com uma apresentação distinta.



Um restaurante que respira arte, com decoração assinada pelo atelier Anahory & Almeida, que privilegiou o mobiliário nacional e um emblemático painel de azulejos Viúva Lamego a ocupar toda a parede do fundo. Aqui, podemos provar os sabores inspirados na comida tradicional alentejana. Os elementos-chave dos pratos são cultivados e adquiridos localmente. Estes pratos sazonais são sempre acompanhados pelos vinhos da Quinta do Quetzal. O restaurante oferece vistas deslumbrantes sobre a vasta propriedade da propriedade. Decoração moderna com tons neutros que complementam a beleza natural do espaço. O cliente que visita a propriedade e come no restaurante pode contemplar e sentir a genuinidade dos produtos na sua origem, já que muitos deles vêm da horta local, assim como as uvas das videiras para produzir tão bons vinhos. No jardim, ainda se vão buscar ervas aromáticas e flores, que são usadas para criar os pratos que ali são servidos. O menu é essencialmente da responsabilidade do Chef João Mourato, em dupla com o Chef consultor Pedro Mendes.



Na pitoresca Vila de Frades, a Taberna do Tomé ocupava uma antiga adega de produção de vinho, onde o tempo parecia respeitar a tradição. Ali, ao final do dia, os homens de trabalho reuniam-se para saborear o autêntico vinho de talha, produzido com a mestria que a terra alentejana ensina. Entre copos cheios e conversas soltas, o aroma dos petiscos caseiros misturava-se com as vozes quentes do cante, que ecoavam pelas velhas paredes de pedra, dando vida à história do lugar. Mais do que um simples espaço de convívio, a Taberna do Tomé era um templo de memórias antigas, onde o vinho, a música e a amizade se entrelaçavam numa celebração genuína do Alentejo.

Movido pela paixão e pelo desejo de honrar as suas raízes, António Honrado encontrou na Vila onde nasceu, a pequena mas encantadora Vila de Frades, uma visão clara: transformar a alma vibrante da antiga Taberna do Tomé numa experiência autêntica para todos. Com este propósito, dedicou-se à aquisição e restauração do espaço, preservando os traços tradicionais da sua arquitetura e mantendo viva a essência do lugar.

Assim, em 2004, nasceu o Restaurante País das Uvas, um projeto familiar onde tradição e sabor se entrelaçam. Ao lado de António, Jacinta Belbute, sua esposa, trouxe para o restaurante a sabedoria da gastronomia alentejana, aprendida com a sua mãe, Chica. Juntas, mãe e filha recriaram as receitas que há gerações encantam esta terra, enquanto António perpetuava a arte do vinho de talha, tal como aprendera na juventude com o seu Tio-Avô.

QUINTA DO ENCONTRO - GLOBAL WINES

www.1990.wine/adegas-e-quintas/quinta-do-encontro/



A Quinta do Encontro foi fundada a partir de um sonho e de uma paixão pelos vinhos, materializando uma visão em que as formas e linhas externas e internas do edifício evocam o desenho estrutural de uma barrica, resultando numa harmonia perfeita entre a produção vinícola e a arquitetura contemporânea.

Ao explorar o edifício, o visitante pode percorrer livremente, quase de olhos fechados, o universo da ciência e arte de produzir vinhos de excelência, vivendo uma experiência sensorial única numa Adega de Design.

A cozinha, cuidadosamente dirigida pelo Chef Óscar Gomes, apresenta sabores autênticos da Beira Atlântico, proporcionando uma harmonização perfeita com os vinhos produzidos. A visita ao restaurante é uma viagem pelos aromas, estimulando os sentidos e perpetuando a tradição do bem-fazer.

MESA DE LEMOS – QUINTA DE LEMOS

www.mesadelemos.com/

Celso de Lemos sonhou, acreditou e concretizou. Foi assim que surgiu o Mesa de Lemos, um restaurante diferenciador na região, em que a portugalidade é a sua maior identidade. Este projeto único baseia-se numa gastronomia sustentável e é centrada nos sabores sazonais, com uma forte aposta nos ingredientes, muitos deles oriundos da própria Quinta de Lemos e mantidos no seu estado mais puro, para que cheguem à mesa preservados no seu sabor mais genuíno. Esta é a nossa filosofia. Além da criatividade, qualidade e respeito pelos produtos, à mesa estão sempre os vinhos e o azeite da Quinta de Lemos. Também marcam presença os têxteis Abyss & Habidecor e Celso de Lemos, as marcas de luxo que tornaram este restaurante um sonho possível.



A Taberna da Adega está aberta todos os dias ao almoço e jantar com exceção de jantares ao domingo.

A Taberna da Adega em Nelas, espaço de gastronomia da Pedra Cancela-Adegas Lusovini, encontra-se localizada dentro da adega construída no final da década de 50, adquirida e remodelada pela Lusovini desde 2012. Espaço aberto ao público desde setembro de 2016, oferece aos seus clientes comida de conforto beirã, tais como Folhados de Queijo com mel e nozes, Arroz de Carqueja com entrecosto de preto, gelado de mosto Touriga Nacional.

16 LEGOAS - QUINTA DA VACARIA

www.quintadavacaria.pt/pt/restaurantes/16-legoas/93/



O 16Legoas é um gastrobar sofisticado, assinado pelo chef Vítor Matos, que celebra a autenticidade e os sabores do Douro. Localizado no Torel Quinta da Vacaria, oferece um ambiente acolhedor e elegante, com um terraço que proporciona vistas deslumbrantes para o rio e o Vale do Douro, criando o cenário ideal para uma experiência única na região.

A cozinha reflete a alma do Douro, com pratos preparados a partir de ingredientes frescos e locais, respeitando a sazonalidade e o ritmo da natureza. Cada prato do 16Legoas é uma verdadeira celebração do terroir, com uma carta vibrante, leve e fresca. A nossa proposta gastronómica é descomplicada, mas sofisticada, sempre focada em destacar o melhor que a natureza tem para oferecer, criando uma experiência de excelência para os nossos visitantes.

O nome do restaurante remonta à antiga documentação da Quinta da Vacaria, que mencionava a distância de 16 legoas até ao Porto, simbolizando a ligação histórica da propriedade com a região. No 16Legoas, trazemos o melhor dos sabores locais, combinando modernidade e autenticidade. Acreditamos que o Douro é feito de excelentes vinhos, comida e conversa, por isso oferecemos vinhos excecionais da nossa Quinta, que captam a essência da terra. Seja para uma refeição descontraída ou uma celebração, o 16Legoas é o lugar perfeito para uma verdadeira viagem de sabores.



Aberto a hóspedes e ao público em geral, a Cantina de Ventozelo ocupa o local onde antigamente eram servidas as refeições aos trabalhadores de Ventozelo, uma das maiores e mais antigas quintas do Douro. Hoje, este espaço renovado deu lugar a um restaurante especial, que tem como missão dar vida à gastronomia local e às receitas tradicionais da região. Porque, à semelhança do que acontece no hotel, também aqui se aplica a máxima ‘O Douro numa Quinta’. Aqui privilegiam-se as produções da quinta ou de proximidade e a sazonalidade dos produtos, cozinhados com profundo respeito pela memória da culinária local e regional, alguns deles no forno de lenha ou na fogueira. A decoração prima pela sobriedade e a elegância do rústico recuperado, e o menu desenhado pelo reconhecido chef Miguel Castro e Silva.



Quem hoje visita a Quinta do Crasto vê erguer-se, no momento da sua chegada a esta cuidada propriedade vinícola, um idílico promontório debruçado sobre o rio Douro, rodeado de vinhas e oliveiras, no qual se destaca o antigo casario da Quinta do Crasto e onde se inclui a Casa Centenária. Os visíveis sinais de modernidade que hoje caracterizam a Quinta do Crasto, quer nas atividades vitivinícolas quer no turismo, combinam-se na perfeição com a preocupação de preservar o seu património histórico, tanto o edificado como o natural. Os atuais proprietários têm a consciência do valor dessa riquíssima herança, como memória e como recurso, que se traduz, para quem visita a quinta, numa sensação de intemporalidade e de comunhão com a natureza.

Comprometido com a tradição, o espaço de refeições da Quinta do Crasto alia gastronomia de conforto com os vinhos de excelência que são produzidos na propriedade através da cozinha tradicional, com um receituário que prevalece por várias gerações confeccionado com uma seleção dos melhores produtos locais.

Uma experiência que promete ser inesquecível.



Inserido no Hotel Rural Quinta do Pêgo, este restaurante tem capacidade para 48 pessoas e está disponível ao público em geral através de reserva. Tem uma carta que respeita a tradição, mas também prima pela inovação e modernidade. É uma fusão entre as técnicas com tradição com uma apresentação cuidadosa e artística.

A cozinha está a cargo de Paulo Rodrigues, um chef jovem, mas com provas dadas no panorama gastronómico, em que inclui passagens por hotéis na Suíça e no prestigiado Vintage House Hotel, no Pinhão. É um restaurante que utiliza de forma responsável a raça de vitela Arouquesa.

O Restaurante Quinta do Pêgo conquistou a medalha de bronze no concurso «Gastronomia com Vinho do Porto».



A degustação dos sabores no Douro não tem hora marcada, nunca teve, mas se quisermos falar de uma cozinha cuja narrativa repousa nas memórias de um receituário rico e diverso, então esse lugar chama-se Terraçu's. O nome é uma clara homenagem aos patamares de vinha que mais parecem terraços debruçados na paisagem duriense. Testemunhas do trabalho árduo e da persistência audaz de mulheres e homens que todos os anos transformam a terra, os terraços do Douro dão origem a uma matéria-prima ímpar no mundo.

André Carvalho, o *chef* à frente da cozinha do Terraçu's, desenhou uma carta que eleva a experiência do palato e respeita a frescura e a sazonalidade dos produtos locais. Neste que é um espaço pensado para todo o ano, e que pode ser vivido por hóspedes da Quinta Nova Winery House Relais & Chateaux ou por qualquer outro visitante, é possível eleger três propostas de menu: um menu de três e um menu de quatro momentos e ainda o menu Origens que integra sete momentos, que harmonizam na perfeição com os vinhos da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, criando combinações de sabores e momentos verdadeiramente memoráveis. É o caso da abertura a fogo de um Porto Vintage, uma prática tradicional com recurso a uma tenaz em brasa e muita perícia!

O Restaurante Terraçu's é o lugar ideal para relaxar e aproveitar a vida, desfrutar de grandes vinhos produzidos na propriedade e apreciar com calma o ambiente fantástico que atrai visitantes de todo o Mundo para desfrutarem dos pratos delicados e da comida fresca, textural e saborosa servida com naturalidade e atenção ao detalhe, traços da cultura e identidade portuguesas.



Com capacidade para 24 comensais, este espaço acolhedor e carregado de mistérios e segredos tem uma adega única, a Sala do Tesouro, que só é possível aceder com uma chave especial. As paredes de granito, a porta em madeira escura, a coleção de garrafas vazias e os diferentes sotaques e gargalhadas que ecoam pela sala conferem-lhe um carácter ímpar. O Templo é localizado no coração do distrito do vinho do Porto, em Vila Nova de Gaia. O que podíamos pedir mais? Ah, claro, uma cozinha deliciosa e sazonal com uma lista de vinhos excepcional que faz a reputação deste espaço. O nosso chef (embora não goste de ser assim chamado), Edgar Alendouro Alves, proporciona aos membros do Clube Rolf and The Collectors uma experiência única com produtos locais, sazonais e a melhor matéria-prima, permitindo-lhe inovar em pratos clássicos e tradicionais com o seu toque criativo. O resultado é o somatório de ter passado por casas excecionais, como Mugaritz ou Euskalduna, mas nunca descurando as suas raízes transmontanas de Mogadouro.



O The Dining Room é o coração gastronómico do Matriarca. Um restaurante onde a cozinha dialoga de forma cuidada com o vinho, valorizando produtos de qualidade, técnica e equilíbrio. Com uma proposta pensada para acompanhar grandes vinhos da família Symington, o espaço oferece uma experiência intimista e envolvente, onde cada prato é desenhado para estar em perfeita sintonia com o copo.



O restaurante 1828 homenageia a Guerra Civil Portuguesa, o período em que a região do Porto foi o berço da revolução Liberal. A época foi de muita contenção e a história fala de graves períodos de fome entre a população. Os soldados por outro lado recebiam porções mais generosas e, sobretudo, proteicas.

Esta referência histórica reflete-se na decoração do restaurante, passando pelos uniformes usados pela equipa e na qualidade do menu, o qual foi reconhecido em 2022 e em 2024 pelos Travel & Hospitality Awards, com o título de Melhor Steakhouse em Portugal.

O 1828 possuiu uma vista inigualável para o Porto e sente-se no espaço que o rodeia em Vila Nova de Gaia o aroma ao famoso vinho da invicta, uma vez que se encontra rodeado de caves de vinhos do Porto.

Nele encontramos um menu que tenta proporcionar a quem o visita os melhores cortes e preparações de carnes. Tendo parceria com pequenos produtores de animais certificados numa alimentação 100% orgânica do Norte de Portugal e Galiza. Destas carnes salientam-se as do produtor El Capricho, as quais foram apelidadas como as melhores do mundo. Além da forma diferenciadora como o cada bovino é criado em Jimenez de Jamuz, a sua carne tem maturações até 90 dias dando uma textura extremamente tenra e suave às mesmas. Sendo, algo tão único o 1828 oferece um menu de degustação by El Capricho, em que a rebeldia é exaltada pelo Tártaro & Caviar e a simplicidade pela Costela de boi.

Preconizando a insurreição dos soldados liberais, a carta de vinhos desta steakhouse singular recomenda para os diferentes cortes uma harmonização com Vinhos do Porto Vintage jovens para realçar a qualidade dos dois produtos.

No entanto, a sua carta de vinhos reserva muitas outras surpresas nacionais e internacionais, e está sempre a surpreender os clientes com novidades trazidas pela equipa de Sommelier Priscila Haddad.

O 1828 tem promovido jantares vínicos mensais, em que diferentes produtores de vinho ou até mesmo de whisky e outras bebidas têm sido convidados a participar, criando experiências diferentes para os visitantes e entusiastas do restaurante. No final de 2024, o restaurante foi ainda o palco do espetáculo “The Show Dinner”, em que o ambiente mágico do restaurante é a linha condutora de um espetáculo de cabaret, performances de música e dança ao vivo, numa interação constante com os convivas. As atuações intercalam os momentos do menu de degustação, proporcionando um espetáculo único e inesquecível.



O Cas' Amaro Wine Shop e Wine Bar é uma das expressões do projeto Cas' Amaro, onde o vinho assume um papel central na experiência gastronómica e cultural. O espaço conjuga património industrial, design do século XX e arte contemporânea, criando um ambiente singular, confortável e identitário.

A curadoria dos vinhos Cas' Amaro, as provas comentadas, as harmonizações gastronómicas e a ligação permanente ao projeto de produção e enoturismo permitem uma abordagem acessível, pedagógica e envolvente ao vinho. O restaurante funciona como um prolongamento natural da experiência Cas' Amaro, aproximando produtores, territórios e público num contexto de partilha, cultura e prazer.



Inaugurado em 2017, o JncQUOI Avenida trouxe para Lisboa o conceito pioneiro “food meets fashion”, integrando num só espaço restaurante, bar e loja de moda masculina, numa localização privilegiada na Avenida da Liberdade. Com um ambiente sofisticado, o restaurante ocupa o piso superior do antigo Teatro Tivoli, destacando-se pela decoração irreverente e arrojada do arquiteto Lázaro Rosa-Violán – onde um dinossauro em tamanho real e frescos preservados do teatro dão identidade única ao espaço.

Com uma cozinha aberta liderada pelos chefs António Bóia e Gonçalo Ribeiro, o restaurante aposta na reinvenção da gastronomia tradicional portuguesa e internacional, elevando cada refeição a uma experiência surpreendente.

A carta de vinhos, com cerca de 300 referências, combina clássicos consagrados com escolhas arrojadas de regiões como Colares, sendo ainda reforçada pela iniciativa “It’s Friday, It’s Big Bottle Day” – um evento semanal que permite provar vinhos raros e exclusivos a copo, servidos a partir de garrafas de grandes formatos (até 18L), criando momentos memoráveis e personalizados.

O JncQUOI Avenida afirma-se como um dos espaços gastronómicos mais emblemáticos da capital, onde a criatividade, a excelência do serviço e a experiência vínica se unem num conceito verdadeiramente distintivo.



Integrado no interior da AdegaMãe, o Sal na Adega é um restaurante que se afirma pela ligação profunda ao Atlântico, ao vinho e ao território que o rodeia. A proximidade ao mar e a identidade vínica da casa definem uma cozinha ancorada na tradição portuguesa, onde o produto é o verdadeiro protagonista.

Na carta, o mar surge em destaque, com especial enfoque no bacalhau em diferentes interpretações, pela ligação ao Grupo Riberalves. As carnes completam a proposta, com pratos tradicionais como cozido à portuguesa, a par de chuletons e entrecôte.

Todos os pratos harmonizam com os vinhos da AdegaMãe, disponíveis na totalidade da gama para consumo no restaurante, reforçando a experiência de quem visita, prova e saboreia o vinho no seu lugar de origem.

WINE CORNER BY JOSÉ MARIA DA FONSECA

www.jmf.pt/index.php?id=636



O Wine Corner by José Maria da Fonseca é o restaurante flagship da marca, integrado na sua Casa-Museu, em Vila Nogueira de Azeitão.

Este espaço traz consigo um novo conceito detido pela José Maria da Fonseca, sendo ele de partilha de petiscos, com destaque para pratos regionais. Para acompanhar todos os vinhos da José Maria da Fonseca, à garrafa ou a copo, o espaço propõe várias opções gastronómicas. Pretende-se com este espaço descontraído e agradável proporcionar uma experiência imersiva da marca, num ambiente que reflete a sua história, acompanhada por uma gastronomia simples, mas de enorme qualidade.

O nome Wine Corner não é um acaso, tem uma história. O espaço está integrado no que fora outrora a casa da família Soares Franco e é atualmente a Casa-Museu José Maria da Fonseca. Localizado num dos cantos do enorme edifício, conhecido do antigamente pela “Casa do Canto”. E assim se pretende que continue a ser. Um canto acolhedor, dedicado ao vinho e à história de uma empresa familiar com quase 200 anos de história. Um Wine Corner by José Maria da Fonseca. A carta do Wine Corner, reflete um conceito de gastronomia despretensiosa, que inclui uma seleção dos melhores produtos regionais com um twist de modernidade. Este restaurante oferece-nos uma experiência gastronómica ímpar de partilha em harmonização com todo o portfólio de vinhos da José Maria da Fonseca.

Para além de um restaurante, o Wine Corner é também um winebar onde encontrará mais de 80 referências de vinho, desde brancos, tintos, rosés, espumantes e licorosos, provenientes de 5 regiões diferentes: Península de Setúbal, Alentejo, Douro, Dão e Vinhos Verdes. O local ideal para passar um fim de dia agradável com amigos.

O Wine Corner tem capacidade para 100 lugares sentados, entre duas salas interiores e uma esplanada.

ODE CELLAR DOOR

www.odewinery.com/pt/restaurant/



O restaurante Cellar Door afirma-se como uma proposta gastronómica distintiva no contexto do enoturismo nacional, inspirado no conceito japonês izakaya, onde a partilha e a informalidade sofisticada assumem protagonismo. A carta apresenta pratos de inspiração asiática, reinterpretados através de uma forte ligação a produtos regionais e produtores locais.

A integração de ingredientes provenientes da horta biológica da propriedade garante uma abordagem sazonal, sustentável e alinhada com práticas conscientes de produção alimentar. Cada criação gastronómica é pensada em diálogo com os vinhos da ODE Winery, reforçando a experiência sensorial e a identidade do lugar.

O restaurante dinamiza regularmente wine dinners temáticos e experiências exclusivas para membros do wine club, consolidando uma comunidade ativa em torno da marca e posicionando o Cellar Door como um espaço de encontro entre gastronomia, vinho e cultura contemporânea.



A meia hora do bulício da capital, com as lezírias por companhia a as correspondentes beleza, tranquilidade e paz encontramos o Restaurante A Coudelaria; integrado no espaço da quase bicentenária Companhia das Lezírias, fundada em 1836.

Com quase 20.000 hectares de terras dedicadas à agricultura, à pecuária e à floresta, o restaurante situa-se junto ao hipódromo, dispondo de uma sala ampla, onde a vista do campo e a luz entram pelas paredes envidraçadas e convidam a uma refeição tranquila e saborosa em pleno ambiente rural.

A cozinha é portuguesa e tradicional, transparecendo uma influência ribatejana, onde predominam as carnes, mas onde o bacalhau e o polvo também chegam à mesa. Com receitas diferentes todos os dias, há ainda especialidades sazonais, como a lampreia em arroz e o sável frito com açorda de ovas. Destaque para os dois *buffets*: o campestre, ao sábado, com vários petiscos para entrada, sopa, saladas, cinco pratos quentes (bacalhau com broa, polvo à lagareiro, novilha grelhada, lombo de porco preto no forno e arroz de pato), e o de cozido de carnes bravas à ribatejana, ao domingo, que se tornou o *ex-libris*, sendo necessário reservar com bastante antecedência. Tudo convenientemente regado com os melhores néctares oriundos das vinhas Companhia das Lezírias.

Aberto de terça a domingo 12h-15h > jantares por marcação para um mínimo de 20 pessoas > encerra nos feriados nacionais > €18 (preço médio)

MONVERDE WINE EXPERIENCE HOTEL - QUINTA DA LIXA



O restaurante do Monverde Wine Experience Hotel é uma celebração dos sabores autênticos da região dos Vinhos Verdes, reinterpretados com criatividade e sofisticação. A cargo do Chef Carlos Silva, o menu é uma homenagem aos produtos locais, com pratos de autor que estabelecem uma ligação profunda com os vinhos da Quinta da Lixa.

A experiência gastronómica é elevada por uma cuidada carta de vinhos, que reúne cerca de 550 referências nacionais, organizadas por região e estilo, permitindo harmonizações precisas e enriquecedoras.

O ambiente do restaurante reflete a filosofia do Monverde: sofisticado, intimista e enraizado na cultura vínica, oferecendo um cenário perfeito para uma experiência sensorial completa, onde a tradição e a inovação se encontram à mesa.