

4 ESTENDAL DO BAIRRO do 100 Maneiras

Inspiração nas cordas de roupa a secar, esta entrada do restaurante de Ljubomir Stanisic é composta por pedaços de tripa de bacalhau presos por molas. O processo até à mesa é longo: primeiro salga-se o peixe, depois lava-se e demolha-se em água com gelo por 12 horas. Em seguida escova-se, seca-se com um pano e fica a desidratar durante três dias. No final é frito a 200°. *Faz parte do menu de degustação, que custa 58€. Rua do Teixeira, 35 (Bairro Alto).*

ENTRADAS & PETISCOS

5 CARANGUEJO DE CASCA MOLE

da Marisqueira Azul
A primeira vista parecem criaturas do filme *Alien* e a segunda vista também. Mas se imaginarmos que

pode comer de uma ponta à outra, motivado por fome ou vingança. *Time Out Mercado da Ribeira, Avenida 24 de Julho (Cais do Sodré)*

(especialista neste tipo de moluscos), são a única maneira de fazer caber o oceano na boca. *A partir de 16€/6 uni. Av. da Liberdade, 185*

inspirada na série "O Sítio do Pica-Pau Amarelo" e é composta por um ovo cozinhado a baixa temperatura, aconchegado por uma folha de ouro comestível, sobre um creme de aves e um puré de castanhas. Tudo acompanhado por pão crocante e cogumelos. *35€. Largo de São Carlos, 10 (Chiado)*

imagine uma gamba gigante ou um lagostim anão. No Ramiro, o templo do marisco em Lisboa, servem-se os melhores da cidade a 79,75€ o kilo. *Av. Almirante Reis, 1 (Intendente).*

9 RISSOL DE BERBIGÃO da Casa do Pasto

Está na categoria "acepipes" do menu do

Depois de arrancar muitos "ahhhs" e muitos "hummm" dos nossos privados oficiais, a empada de galinha desta mercearia alentejana foi eleita a melhor de Lisboa por causa do seu recheio cremoso com bacon, champiões e grandes pedaços de galinha. *1,70€. Rua de São Bento, 100*

13 CAMARÃO SALTEADO COM ALHO E MALAGUETA da Peixaria da Esquina

Na reviravolta que Vitor Sobral deu à sua esquina de peixe e marisco, nasceu um petisco imperdível com bom camarão, um leve toque de picante e algum sabor a alho e louro. É comer e no fim molhar o pão do couvert. *11,70€. Rua*

12 BERINGELA ROXA COM PICKLES DE COUVE CHINESA Mi Dai

A comunicação neste discreto restaurante chinês perto do Martim Moniz nem sempre é fácil. Mas se quer pedir a beringela roxa com pickles de couve chinesa (6€) só tem de a procurar na vitrine onde estão expostos os ingredientes frescos e apontar. Antes de lhe vir parar à mesa passa pela cozinha onde se transforma num prato delicioso. *Calçada da Mouraria, 7 (Martim Moniz).*

17 PASTEL TENRA

de Cenas de da especi Frutalme trinc: "h fazer" se "que ma trinc: "ja lembrava era": quan seguintes ca mais v assim. na Rmim. l

16 CHAMUSCA DO CAZEIRO

Não há m esperar p Caxemir chamuça bucho, vi recheio d especiari sempre n vende take-awa Condes d 1º Dio (A

15 PEIXE DO COELHO

Pedir este e tão nos melhores pode faz de Bruno irmãos e Magano, comprad Campo d ao lado, e polme fel água, ovo whisky e frito quan pede. *3,50€. Rocha, 10 (Ourique)*

mal passu num mol e cheio d caseiro to melhores Restaur (Restaur

CRISTÓF. FERRAZ