

Time Out

lisboa

TUDO O QUE HÁ PARA FAZER EM LISBOA
DE 21 A 27 DE OUTUBRO - 2009 2€ Nº108



COMER & BEBER

Conheça o primeiro restaurante do país que só serve comida crua

CONSUMO

Descubra o fenómeno PES. O jogo mais vendido em Portugal

MÚSICA

Sérgio Godinho, Fausto e José Mário Branco juntos e ao vivo

2por1
Esta revista vale
MASSAGEM
NO SPA
DA LANIDOR

AVANÇADO
NUMÉRO ESPECIAL
2009
REVISTA REGIONAL LISBOA
Enotecas, Escaneões, Cursos e muito, muito mais

MAIS!

Raul Solnado em livro

Festival do Chocolate

Novo bar gay no Bairro Alto



Wine Bar do Miradouro

Pode não ter uma grande garrafeira, mas o título de melhor vista sobre a cidade ninguém lhe pode tirar. Instalado no jardim de baixo do Miradouro de São Pedro de Alcântara, este quiosque é dedicado aos prazeres do vinho. O sistema para combater o espaço diminuto do quiosque é a “Semana do Produtor”, que apresenta o melhor que tem. E se a música e animação do quiosque de cima pedem cerveja e caipirinhas, o recato e o romantismo do jardim de baixo pedem tardes contemplativas a dois, ou em multidão, nas tardes dedicadas aos clássicos do cinema. Os estrangeiros não lhe resistem e os portugueses seguem pelo mesmo caminho. É o sítio perfeito para se estar nos dias solarengos de Inverno que se avizinham, com um copo de vinho na mão e um livro na outra. *Miradouro de São Pedro de Alcântara. Segunda a quarta e domingo das 10.00 às 00.00. Quinta até às 02.00 e sexta até às 03.00.*

24 Time Out Lisboa 21 – 27 Outubro 2009



Alfaia Wine Bar

Tomara muitos restaurantes terem uma sala de espera como a do Alfaia. Na porta mesmo em frente ao restaurante abriu, em 2003, um espaço onde se bebia vinho a copo e se petiscava qualquer coisa enquanto a mesa para jantar não vagava. Rapidamente, meia dúzia de mesas e cadeiras ganharam estatuto de wine bar com uma garrafeira a condizer. E se do outro lado da rua, se serve boa cozinha portuguesa, deste lado o conceito é o mesmo. No número 125 da Rua do Diário de Notícias, só entram produtos e vinhos 100 por cento portugueses. A aposta vai para os tintos e para o vinho do Porto. Para acompanhar há queijo de Niza, presunto pata negra alentejano, alheira de caça e doces regionais. Difícil é ainda ter apetite para jantar depois disto tudo. *R. do Diário de Notícias, 125. Tel: 21 343 3079. Aberto todos os dias. Segunda a sexta das 14.00 à 1.00. Fim de semana das 16.00 à 1.00.*



Aromas e Sabores

Parece uma mercearia *gourmet*, mas não é só. Depois de se atravessar as compotas caseiras, os chás, a pata de presunto, as bolachas e as massas, chega-se, finalmente, a um espaço com mesas onde se podem provar todas estas coisas acompanhadas dos melhores vinhos. O selo é de qualidade, ou não fosse o dono desta mercearia, Arlindo Santos, fundador da Garrafeira de Campo de Ourique. A oferta é variada, com muitos vinhos portugueses disponíveis a copo. E se a escolha for difícil, o cliente pode provar vários até acertar. Para comer é a perdição. Tudo feito com produtos que se vendem na loja, como o *risotto* de charcutaria de Barrancos ou pesto. Mas há outros petiscos que nos tentam como as tâbuas de queijos, a farinheira de Lamego com ovos ou a morcela de arroz com ananás. *R. Tomás de Anunciação, 44. 21 396 3985. De Segunda a sábado, das 09.00 às 22.30.*