

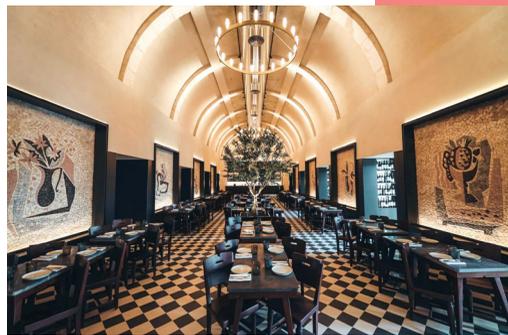
PORTUGAL AO BALCÃO

## CORRUIPIO

LISBOA

Restaurantes com balcão nunca são demais em Lisboa – o que já de si justifica uma ida à Rua da Moeda para conhecer a nova casa onde ocorre um vaivém de pratos e vinhos portugueses. Mas o do Corrupio é especial. Com o tampo de azulejos, imaginado pelo estúdio Pedrita, junta ilustrações de pratos, desenhos relacionados com artistas nacionais como Vhils, Paula Rego ou Almada Negreiros, comentários à comida e um rol de rabiscos das típicas toalhas de papel. Um bom entretém para o compasso de espera entre o pedido e a chegada de petiscos como as saladas de polvo, de orelha ou de ovas de bacalhau, o choco frito ou as ostras da ria Formosa com mignonette de vinho do Porto, e de pratos como o peixe do dia com arroz de limão e coentros, o arroz de cabrito, enchidos e laranja, o timbale de frango e, já que Portugal tem a fama, o chicken piripíri. Aberto do meio-dia à meia-noite, serve sandes de presunto e queijo a meio da tarde, tem tábuas de queijos e enchidos, um grande cuidado na escolha dos vinhos – pertence à mesma equipa d'O Bar da Odete, no Time Out Market – e uma seleção musical 100% portuguesa, mas muito atual.

RUA DA MOEDA, 1F-G / 21 396 1585 / SEG-DOM  
12H-00H



CERVEJARIA HISTÓRICA RENOVADA

## TRINDADE

LISBOA



Da decoração à ementa, pensada (e melhorada) pelo chefe Alexandre Silva, distinguido com uma Estrela Michelin, a histórica cervejaria lisboeta aprimorou a aparência e a oferta gastronómica, sem alterar a sua essência. Foram criadas novas áreas de refeição, com identidades distintas, pensadas para diferentes apetites. Assim, à entrada, a Petiscaria é o sítio ideal para quem quer picar, por exemplo, mexilhão à Trindade (€15), pica-pau do lombo (€25,40), entre outros pitéus e mariscos. Já na Sala Maria Keil, o ambiente mais requintado sugere pratos mais elaborados, como o clássico bife à Trindade (€17,90), o ex-libris da casa, agora com um novo molho e servido no ponto certo, ou o guloso Brás de bacalhau (€17,90). Além dos melhoramentos, há novos pratos à prova, como a paleta de borrego (€59) e o polvo assado no carvão (€64), que deve ter em conta numa das visitas.

RUA NOVA DA TRINDADE, 15C / SEG-QUI, DOM 12H-24H,  
SEX-SÁB 12H-01H