

#SushiLovers



ALMARIA
EDIFÍCIOS COM HISTÓRIA

Porquê Lisboa?

“A começar na sardinha assada acabando nos pastéis de Belém, Lisboa tem uma gastronomia tão convidativa como a cidade e a região.

A sardinha assada come-se em todo o país, mas em Lisboa tem especial tradição nas festas dos Santos Populares, em junho. Sobretudo no verão, é prato obrigatório num restaurante típico ou esplanada de praia, com pimentos assados, temperada com o excelente azeite português.

Porém, os barcos que dão cor aos portos de pesca da região - Ericeira, Cascais, Sesimbra ou Setúbal - fornecem muitos outros peixes e mariscos de suculentas caldeiradas, sopas de peixe ou simples peixes grelhados. Como o salmonete de Setúbal e o choco frito. É que em Portugal temos o melhor peixe do mundo!

Muitas tentações doces só por si justificam a viagem, todas elas nos arredores da capital: as nozes de Cascais no fim da bonita linha da Costa do Estoril; as queijadas e travesseiros de Sintra ou os fofos de Belas na verde Paisagem Cultural de Sintra, pontuada de palácios e classificada Património Mundial pela Unesco; e, logo passando o Tejo para sul, encontramos as tortas de Azeitão. A nossa doçaria não acaba, mas há algo que ninguém pode perder numa visita a Lisboa: na zona monumental de Belém, onde também ficam dois expoentes do Património Mundial, é obrigatório provar os gulosos pastéis de Belém, um ex-libris da doçaria conventual que faz parte da imagem de marca da gastronomia portuguesa.”

<https://www.visitportugal.com/pt-pt/node/196876>

Onde Comer Sushi em Lisboa

- **Sushi Café Avenida**

“O menu deste restaurante, feito com matéria-prima nacional e uma boa dose de criatividade, é perfeito para quem gosta de sushi tradicional, com qualidade, mas também para aqueles que gostam de arriscar”

<https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/avenida-sushicafe>



Onde Comer Sushi em Lisboa

- **Confraria LX**

“Depois de ter conquistado Cascais, a marca Confraria estendeu a qualidade ao Cais do Sodré, para onde a equipa de sushimen tratou de trazer as melhores receitas da casa. Aqui, o sushi tradicional convive bem com as especialidades de fusão: do carpaccio 7 ervas, com salmão, peixe branco e atum aos uramaki e temakis bem recheados. Não esqueça a sobremesa: peça a tarte tatin.”

<https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/confraria-lx>



Onde Comer Sushi em Lisboa

- **Hikidashi**

“É um dos japoneses mais autênticos da cidade, com um belíssimo e longo balcão de madeira que ocupa todo o restaurante e permite ir acompanhando o trabalho dos sushimen. A comandar a trupe está Agnaldo Ferreira, que abriu esta taberna japonesa em Campo de Ourique para trabalhar matéria-prima de qualidade e distinguir e mostrar o que é sushi tradicional e a verdadeira fusão.”

<https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/hikidashi>



Onde Comer Sushi em Lisboa

- Kai

“A premissa é que não haja fusão nem apetrechos ocidentais, e a garanti-lo está Henry Park, o chef japonês que chegou do Dubai para fazer um elogio ao peixe da nossa costa. No espaço, impera o minimalismo funcional, com apontamentos decorativos como os barris de sake usados no kagamibiraki – o ritual japonês onde a tampa dos barris é partida para posteriormente se beber o tradicional vinho de arroz”

<https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/kai>



Onde Comer Sushi em Lisboa

- JNcQUOI Asia

“A decoração respira motivos asiáticos, profundamente embebidos na presença portuguesa pelo Oriente e a cozinha, aberta, faz chegar sabores de todo o continente. O projecto é assinado por Lázaro Rosa Violán, o nome responsável pela primeira aventura do grupo, o JNcQUOI Avenida, e destaca-se pelos interiores sofisticados e ambientes casuais de funcionalidade eclética. Ao todo são quatro espaços distintos: cocktail bar, restaurante, sushi bar e terraço.”

<https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/jncquoi-asia>



Onde Comer Sushi em Lisboa

- **Kanawaza**

“Sempre foi isto com os restaurantes de Tomoaki Kanazawa. A decoração é o seu ponto fraco. E ele não delega nada. Nenhuma dúvida de que desenhou tudo, fixou quadros, decidiu do gosto e do sítio. O resultado não é bom, a história repete-se. O seu anterior restaurante em Algés era já o melhor japonês do país e parecia uma agência bancária.

Há aqui um traço de carácter, uma teimosia. Mas também é esse lado obstinado, apaixonado, que torna Tomo numa figura única na gastronomia portuguesa. O investimento está todo no produto e no prato, num projecto e numa ética, sem truques nem propaganda barata.”

- <https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/kanazawa>





Onde Comer Sushi em Lisboa

- **Yakuza First Floor**

“O Yakuza First Floor apresenta criações exclusivas que surpreendem com o que de melhor a fusão entre o Oriente e o Ocidente tem para oferecer. Do sushi ao sashimi, mais tradicionais ou reinventados, dos makizushi e gunkans às tempuras, das massas às saladas, não falta nada nesta carta. E ainda pode perder-se com as propostas vindas da robata, a grelha japonesa.”

<https://restaurantesolivier.com/pt/yakuza/>

Onde Comer Sushi em Lisboa

- Soão

“Soão – Taberna Asiática Traz A Lisboa Os Sabores, Os Aromas E As Texturas Do Oriente”

<https://www.soao.pt/>

