

AS NOSSAS RECOMENDAÇÕES

Saiba mais sobre estas e outras sugestões em
boacamaboamesa.expresso.pt

boa cama boa mesa

Expresso

RÉVEILLON

BAHR

Praça Luís de Camões 2, Lisboa.
Tel. 213 408 288

As sugestões gastronómicas de Nuno Mendes e Bruno Rocha, passam por lavagante fumado, cenouras assadas, salmonete, lula recheada e molho de cataplana, lombo de vitela e amoras, kombu, iogurte e óleo de baunilha. A partir de €375.

Fortaleza do Guincho

Estrada do Guincho, Guincho.
Tel. 214 870 491



Gil Fernandes apresenta ameijola com dióspiro, cidra e couve fermentada; pastel de massa tenra de lebre com castanhas e ouriço com sama e trigoilho. Há ainda camarão vermelho e lavagante com açafraão e robalo com caviar e cherovia. A partir de €340.

Yakuza by Olivier

Rua Júlio César Machado, 7, Lisboa. Tel. 934 000 913

O menu de passagem de ano inclui new hamachi; nigiri lingueirão crispy rice; pata de caranguejo real; toro maki; trufa fresca de inverno; e nigiri yellow tail. Há ainda o prego Yakuza com caviar e flocos de ouro. A partir de €200.



Amoras Country House Hotel

Rua Comendador Assis Roda, 25, Proença-a-Nova. Tel. 274 670 210

Do palacete construído em 1905 restam memórias e apenas as paredes exteriores. Tudo é novo nesta casa, hoje espaço de requinte e elegância. Os 32 quartos oferecem conforto e privacidade, atenção aos detalhes e qualidade de serviço. Refresque-se na piscina e saiba mais sobre os ciclos das colheitas na horta pedagógica que fica mesmo ao lado. Aproveite para relembrar os sabores genuínos dos produtos acabados de colher. A partir de €60.

Blind

Torel Palace Porto,
Rua das Empreendedoras, 40, Porto.
Tel. 226 001 580

O menu de Vítor Matos começa 'À luz da vela'; seguem-se 'Sentir o bosque', 'Pecado à colher', 'Sapateira invertida', 'Tributo à Noélia', 'Cegueira', 'Final feliz', 'Finda com 'I have a dream'. A partir de €210.

Hilton Porto Gaia

Rua de Serpa Pinto, 124, Vila Nova de Gaia. Tel. 222 449 200

Comece com consomme de cogumelos, ravioli de cogumelos e ovo cremoso, siga com tártaro de barriga de atum, bacalhau fresco, puré de batata e pimentos. Termine com o naco de carne maturada. A partir de €195.

Espaço Porto Cruz

Largo Miguel Bombarda, 23, Vila Nova de Gaia. Tel. 220 925 401

Há petiscos de Castro para começar: truta de escabeche de cebola; iscas de bacalhau; trouxas de alheira e espinafres. Segue-se lombo de tamboril com camarão; e novilho à portuguesa com presunto. A partir de €50.

Nau São Rafael

Rua dos Corais, Albufeira.
Tel. 289 599 420



O jantar de gala inclui camarão-tigre no caldo, speck e gnocchi de batata doce; bacalhau com açorda de ovas e pipoca de same rabo de boi, miscalos e mandioca; e ninho de chocolate de São Tomé. O menu de passagem de ano inclui: financier de fava tonka, creme de amendoim e perfume de maracujá. A partir de €150.

Emo

Avenida dos Descobrimentos,
Vilamoura. Tel. 289 317 000

A degustação começa com carpaccio de bacalhau al pil pil de alho negro, com pickles e milho; rillete de pato com foie gras, peras e brioche de vinho do Porto. O prato de peixe é garoupa com avelã; o de carne, presa de porco alentejana com raguót de cogumelos. A partir de €260.

The Prime Energize

Rua de Ceuta 4, Monte Gordo.
Tel. 281 001 300

Inspirado nos anos 70, há um programa com uma festa de réveillon, disco fever e um jantar de cinco momentos by Chakall com um dueto de ostras-royal; caril vermelho de camarão tigre; e lombo de vitela. A partir de €160.

EM PASSEIO PELO PINHAL INTERIOR DO CENTRO DE PORTUGAL

Com estreia sábado, dia 25 de dezembro, na SIC Notícias (11h35), e repetições ao longo da semana também na SIC Mulher, SIC Radical e SIC Internacional, o programa sugere um roteiro de inverno entre Oleiros e Proença-a-Nova. Região rica em tesouros naturais, património e tradições, o chamado Pinhal Interior, no centro de Portugal ganha ainda mais charme com a chegada dos dias frios. Conheça a Aldeia do Xisto de Figueira e, já em pleno



Geopark Naturtejo, a Torre de Vigia da Serra das Talhadas, desenhada por Siza Vieira e onde se iniciam atividades radicais, com destaque para a maior via ferrata em Portugal. Em Oleiros, prove o famoso cabrito estonado do restaurante Adega dos Apalaches.



Porto Santa Maria

Estrada do Guincho,
Guincho.

Tel. 214 879 450

A noite da passagem de ano faz-se com o menu habitual.

Onde se destacam os mariscos, o arroz de robalo com carabineiro, uma das novidades da carta, a par da cataplana de marisco. Pode começar com um polvo à galega ou com uma salada de caranguejo do Alasca. Termine com um sempre apetecível e guloso sortido de bolos caseiros de fabrico próprio. Preço médio €50.



SELO DE QUALIDADE Em parceria com o Recheio, este símbolo é a garantia de que o restaurante em destaque utiliza produtos das melhores origens e criteriosamente selecionados