

Al fresco

Estamos na época do ano em que mais apetece desfrutar de refeições ou apenas de uma bebida no exterior, que, em pandemia, é também o lugar mais seguro para conviver. Por isso, está na boca de aproveitar as esplanadas, terraços ou até fazer um piquenique. Seja na cidade, no campo ou na praia, o lema é relaxar.

por Rita Caetano



Casa dos Ecos

Tal como no verão passado, o chef com estrela Michelin Pedro Lemos está à frente de um restaurante pop-up no Douro, numa parceria com a família Symington. Na Casa dos Ecos, reina a cozinha tradicional portuguesa, com pratos como os milhos e o cabrito e o arroz de pato no tradicional fogão de lenha. Convém fazer reserva. Também há possibilidade de fazer um piquenique na quinta.

Onde: Quinta do Bomfim, Pinhão, Douro.

Quando: De terça-feira a sábado, das 12h30 às 20h30, ao domingo, das 12h30 às 16h.
casa-dos-ecos.com



Tropical Garden by Terrazzo 23

Famoso pela sua vista para o casario lisboeta, o Terrazzo 23 tem um novo conceito e estende-se agora para o pátio, decorado com sofás e cadeiras, e para a estufa, com portadas de vidro que se abrem. Comum a todos os espaços são a vegetação e a carta. A comandar a cozinha está o jovem chef Tomás Pereira, que se inspirou na cozinha da América Latina para as suas criações. Prove, por exemplo, o tur (saco de bochecha de porco com péico de gallo de manga e cebola-roxa, 9€), o elote (milho grelhado com maionese de jalapeños e queijo feta, 7€) e o assado (vitela grelhada com chimichurri e puré de batata-doce, 14€). Ao fim de semana, há brunch.

Onde: Torre Palace Lisbon, R. Câmara Pestana, 23, Lisboa.

Quando: Todos os dias, das 12h às 22h30. torrepalace.com



Grão de Bico

É um restaurante, bar e mercearia que tem ainda serviço de chef em casa e takeaway, em Tróia, e a sua esplanada é muito apetelável. O risoto de lagosta (32€) e o Wellington de soja (16€) são algumas das novidades da carta deste verão. Este ano, nasceu também na praia mais próxima do Grão de Bico, o bar Grão de Areia, que tem bebidas e almoços leves para quem está no areal.

Onde: Pestana Eco Resort, Tróia.
Quando: De terça-feira a domingo, a partir das 9h.
[instagram.com/graoedebicoresort](https://www.instagram.com/graoedebicoresort)





NOTAO

É a grande novidade deste verão na marina de Viamouira, e nos seus mesas virão-se até ao continente asiático com paragem no Japão, China, Coreia, Indonésia e Tailândia. O espaço divide-se numa zona de lounge com uma carta de *street finger food* e o restaurante, com zona interior e exterior. O *paal boji* de camarão-figue (22€) é uma das iguarias a experimentar ao som dos DJ residentes.

Onde: Marina de Viamouira,

Algarve.

Quando: Todos os dias, das 18h às 22h30.

[instagram.com/notaoviamouira](https://www.instagram.com/notaoviamouira)

Rooftop Flores

No topo do Museu e Igreja da Misericórdia do Porto há um rooftop com alma de jardins, onde não faltam espremejadeiras. É o local ideal para beber um vinho a copo, um cocktail ou sangria de vinho do Porto. Para acompanhar as bebidas há uma seleção de petiscos, caso da tábua de queijos e da sanduíche de molhe.

Onde: Rua da Vitória, 177, Porto.

Quando: Todos os dias, das 10h às 22h.

[instagram.com/rooftopflores](https://www.instagram.com/rooftopflores)

SUD Lisboa

A beira Tejo, no SUD, não faltam lugares exteriores, quer na Lisboa Terrena, quer no Pool Lounge, onde também há uma piscina (a partir de 30€), e é o espaço ideal para apreciar a carta de cocktails de assinatura e os pratos da carta mediterrânica e de sabores italianos com autoria do chef executivo Patrick Lefevre. No restaurante, há uma carta nova e o *torrelli al ananás* (*torrelli* recheados com ruço de pato assado e aveludado de cogumelos selvagens, 24€) é um dos pratos a provar.

Onde: Av. Brasília, Pavilhão Puente, Lisboa.

Quando: Todos os dias, das 10h às 22h30.

[sudlisboa.com](https://www.sudlisboa.com)



des e Bruno Huma. Nos dois espaços, é possível pedir os snacks e pratos ligeiros da carta *all day dining* e, no segundo, a grande novidade são os 'Especiais de Almoço', que são clássicos da cozinha portuguesa reinterpretados, como a couve-floz à Brás e as chips de curvina com arroz de berbigão. À noite, o Terraço partilha a carta com o Bahr. Ao fim de semana, as atenções viram-se para o *brunch à la carte*.

Onde: Pç. Luis de Camões, Lisboa.

Quando: Todos os dias, das 7h às 22h30. Ao fim de semana,

o rooftop, após as 18h30 é exclusivo para hóspedes.

[bairroalhotel.com](https://www.bairroalhotel.com)

Bahr

O emblemático rooftop do Bairro Alto Hotel está novamente aberto e a este junta-se, no andar inferior, o Terraço, que comunica com o restaurante Bahr. Em ambos, destaca-se a vista para Lisboa e para o Tejo, mas depois, de apurado o sentido da visão, segue-se o do gosto com as iguarias dos chefs Nuno Men-





A Chamusca

Se gosta de piqueniques e não quer ter trabalho, a Chamusca pensa em tudo por si. Só tem de escolher o lugar ideal (jardim, miradouro ou praia, na Grande Lisboa) para estender a malha, pois até esta vem no cesto. Há duas versões do piquenique: Pequeno (35€) e Grande (60€) e inclui chamuscas doces, salgadas, mix de còrjis, kurburayas (tiras salgadas e crocantes); e pode recebê-lo no local escolhido para fazer a refeição ou ir buscá-lo ao restaurante, que também tem uma novidade, a esplanada. Encomendas pelo telefone ou WhatsApp (932 398 021).

Ende: R. Prof. Carlos Teixeira, 7 A, Lisboa.

Quando: De segunda a sábado, das 12h30 às 15h e das 18h30 às 21h30.

achamusca.pt



Genial Picnic

Um piquenique que é uma mostra de gastronomia local e que está a começar no Alto Alentejo é a proposta da Genial Picnic, que quer alargar o conceito a todo o País. Inclui sempre um prato icónico da região transformado num petisco frio para comer à mão, caso das típicas migas de espargos em forma de pão recheado com a carne de porco que costuma ser o seu acompanhamento. São ainda servidos enchidos e queijos de pequenos produtores locais, empadas, pastéis da região e doçaria típica. Os piqueniques devem ser reservados com 48 horas de antecedência em: genialpicnic.com



A Ver Tavira

Tal como o nome indica, da sua esplanada vê-se a bonita cidade de Tavira, mas não é só isto que o torna obrigatório, a sua cozinha de base mediterrânica e algarvia também. A nova carta do chef Luís Brito foi pensada para os dias quentes e um dos pratos a experimentar é o Se Eu Fosse Uma

Cataplana de salmoneite, mexilhões, camarão e amêijoas. Para quem gosta de experiências gastronómicas, nada melhor do que escolher um dos dois menus de degustação (70€ ou 125€).

Morada: Lg. Abu-Ottman, Calçada da Galeria, 13, Tavira.

Quando: De terça a sábado, das 10h às 23h, domingo, das 10h às 15h.

avertavira.com

