



Francisco Romão Pereira

Os melhores novos restaurantes em Lisboa

É difícil acompanhar o ritmo da cidade? Damos-lhe uma ajuda e indicamos-lhe os novos restaurantes em Lisboa que não vai querer perder.

Editado por [Cláudia Lima Carvalho](#) e [Teresa David](#) quinta-feira 11 agosto 2022



As novidades na restauração multiplicam-se de tal forma que, à medida que damos conta dos restaurantes que abriram nos últimos meses, novas mesas já nos esperam. Felizmente, os projectos que tinham ficado em suspenso dão-se agora a conhecer. Há restaurantes de alta-cozinha, comida democrática e street food, refeições para qualquer hora, pratos daqui e do mundo. Fazemos-lhe um guia com os melhores novos restaurantes em Lisboa, abertos nos últimos meses. Não se deixe sentir desactualizado e marque já uma mesa – é só escolher o que mais lhe apetece hoje.

Faturação eletrónica, guias de transporte, controlo de despesas. Tudo isto no Sage One e muito mais

Experimento 30 dias grátis

Sage
Helping business flow

Popular na Time Out



Oeiras recebe festival de balões de ar quente (e há baptismos de voo gratuitos)



Mergulhos low cost: as melhores piscinas até 20 euros em Lisboa e arredores



© Jorge Simão

Animal

Restaurantes Avenida da Liberdade

O Hotel Hotel abriu as portas à cidade através do Animal, um restaurante pensado para ser um oásis, com cocktails de fim de tarde e uma carta suficientemente eclética para agradar a todas as faunas. Antes sequer de abrir a ementa, é o espaço a ditar as primeiras impressões – sofás confortáveis, néons dignos de Instagram, lugar para 80 pessoas e uma inspiração tropical que invade o interior da sala. Não há como evitar – os olhos pendem para o lado de fora, um pátio nas traseiras do hotel, onde uma piscina e um deck com espreguiçadeiras servem os hóspedes do hotel e há um jardim vertical (dos suecos Vertical Garden Design) que, entretanto, já ganhou vida própria. Mas foquemo-nos no que mais interessa. Se o balcão de sushi logo à entrada, o bar bem apetrechado e a janela para a cozinha nos sugeriam, logo à entrada, uma multiplicidade de confeções, a carta do Animal não deixa dúvidas – as opções vão das refeições ligeiras e plant based à carne maturada. Pelo meio, um piscar de olho às cozinhas do mundo que inclui Japão, Itália e Peru. Um menu com assinatura de Carlos Soares, o homem que deixou o restaurante de praia do Vila Joya, em Albufeira, para rumar a Lisboa e construir um menu do mais eclético que há.

Ler mais