



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