

# LISBOA TEM A PRIMEIRA CHAMUÇARIA DO PAÍS – E OS SABORES SÃO SURPREENDENTES

Abriu em Telheiras a Chamuçaria, um restaurante dedicado à produção de chamuças caseiras e originais. Conte com sabores como choco e lulas ou, ainda mais original, tarte de maçã.



Na Chamuçaria, há versões salgadas e doces.

Em Lisboa, as chamuças fazem parte daquele lugar privilegiado no qual só entram iguarias dignas de ranking. Onde se comem os melhores croquetes? Os melhores caracóis? O melhor bolo de chocolate? E, claro, as melhores chamuças.

Há quem prefira as de snack bar, bem oleosas e acompanhadas de uma cerveja — que nem todos nascemos com umas papilas gustativas de Goa — e quem faça verdadeiros périplos à procura daquele que será o melhor triângulo recheado desta cidade.

**Morada:** Rua Professor Carlos Teixeira 7A, Lisboa  
**Horário:** 9h–14h30, 18h30–21h30  
**Telefone:** 211 920 777

Mas a verdade é que, seja em snacks ou em restaurantes de especialidade, os recheios não variam muito e acabamos sempre por ter a versão de carne ou a de legumes. Mas agora, a história é outra.

**Acaba de abrir em Lisboa aquela que é a primeira chamuçaria do País** — e arriscamos em dizer que não haverá assim tantas no mundo. A **Chamuçaria** abriu em Telheiras, com chamuças às cores e com recheios originais. **Há de frango, cabrito, peixe, choco e lulas, camarão, batata, lentilhas e vegetais**, cada uma com a sua cor, que é conseguida através de corantes naturais.

E se lhe dissermos que até a sobremesa pode ser uma chamuça? **É que além da versão salgada, eis as doces: chocolate negro, tarte de maçã e uma com creme.**

Aqui nada é industrializado ou processado: a massa é caseira, recheada e dobrada à mão, com ingredientes naturais. É que as mentes por detrás do projeto sabem do assunto. Falamos aqui de três gerações com origem na Índia, mas é Rosy Daia a chef de serviço, que bebeu todo o conhecimento que a mãe e a sogra lhe passaram nas muitas chamuças que viu nascer em ssua casa.

PUB

O filho, Shahid Merali, é a mente criativa do projeto e criou um menu que tanto pode servir para take away — até pela praticidade do produto — mas que convida a ficar. **Serve almoços e jantares e tem menus completos com chamuças, acompanhamentos, bebida, sobremesa e café.**

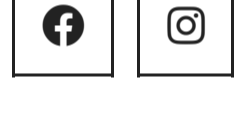
Um menu no prato, por exemplo, inclui três chamuças, um acompanhamento (arroz basmati, mix de batata e mandioca ou salada), um molho (leite de coco, caril, lentilhas), uma bebida, um café e uma sobremesa custa 13€. Mas se a ideia for mais petiscar, tem sempre uma tábu de seis chamuças a 9€ ou pode sempre pedir à unidade (1,75€).

Mas para quem quer dar uma pausa nas chamuças, existem outros pratos disponíveis, como o caril de cabrito (11,50€), caril de lentilhas verdes (8,50€), camarão Black Tiger em leite de coco (12,50€) ou biryani de frango (11,50€).

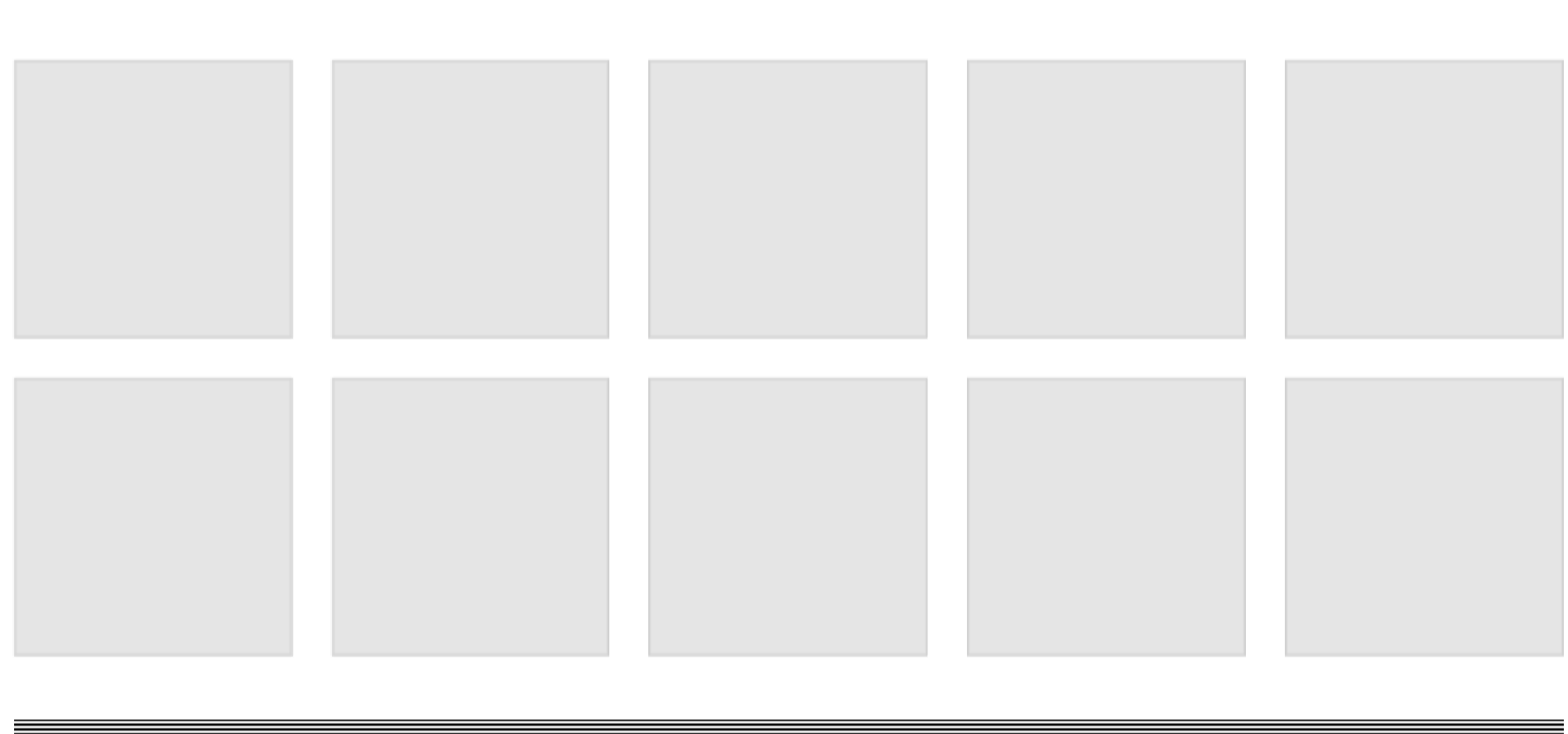
Nesta fase, o consumo no local vai estar limitado devido à pandemia e, por isso, funcionará essencialmente como take away e através de serviço de entregas próprio, mas está também na UberEats e na Glovo.

## NÃO É O MAGG, É A MAGG.

Siga a MAGG nas redes sociais.



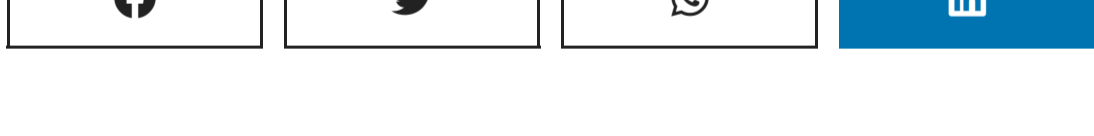
Espreite aqui alguns dos sabores (e cores) mais originais do menu:



## FALE CONNOSCO

Se encontrou algum erro ou incorreção no artigo, [alerte-nos](#). Muito obrigado.

PARTILHE ESTE CONTEÚDO



## VEJA TAMBÉM

**Chamuças de frango picante e de tarte de maçã. As iguarias indianas e fora da caixa que tem de provar**  
por Joana Ribeiro

**7 menus para ter uma mesa cheia na Páscoa e zero trabalho na cozinha**  
por Rafaela Simões

## EM DESTAQUE

**No novo espaço da baixa do Porto, as quintas-feiras são as novas sextas: há DJ set e petiscos**

**Rogério Samora sofre paragem cardiorrespiratória nas gravações da novela "Amor Amor"**

**A nova Luzzo de Santos tem pizza de burrata e pesto e o cocktail fresquinho deste verão**

**Depois de Richard Branson, Jeff Bezos vai ao espaço numa viagem sem astronautas a bordo**

## MAIS POPULARES

- 50 fotografias hilariantes tiradas em transportes públicos **Fotos**  
por Marta Gonçalves Miranda
- Goucha. "A sensação que me dá é que tudo o que cheira a Cristina Ferreira é rejeitado" **Fotos**  
por Raquel Costa
- 25 piscinas de hotéis para mergulhar de cabeça nos férias inesquecíveis **Fotos**  
por Rafaela Simões
- Saldos. 25 peças tendência da Zara até 25 euros para arrasar nesta estação **Fotos**  
por MAGG
- Foi o Hotel do Ano de 1989, hoje é um local fantasma nos Açores **Fotos**  
por Marta Gonçalves Miranda

## ÚLTIMAS

- Meh. A marca de camisas unisexo que promete revolucionar a cor do verão **Fotos**  
por MAGG
- COVID-19. Há mais 4 mortas e 2706 novos casos de infeção em Portugal  
por Rafaela Simões
- Dormir no meio de um lago e ver o glaciar da janela. Conheça este fabuloso resort na Noruega **Fotos**  
por Rafaela Simões
- Rogério Samora sofre paragem cardiorrespiratória nas gravações da novela "Amor Amor"  
por Fábio Martins
- "O Amor Acontece". Depois das acusações, Jorge pede desculpas a Ide  
por MAGG

**PORTES GRÁTIS + 10%OFF**  
CÓDIGO: HELLO10

**Anúncio**  
Desenhada para si. Não importa o seu tamanho.

PayPal Commerce Platform  
PayPal Saiba mais

**Para dias únicos**  
Oferta de Teto Panorâmico em encomendas online

Saiba mais Info Legal

### EM DESTAQUE

- Restaurantes
- Viagens
- Vida Ativa com Saúde
- Opinião
- Quizzes
- Saúde

### ÁREAS EDITORIAIS

- Atualidade
- Beleza
- Cultura
- Exercício
- Filhos
- Moda
- Relações
- Saúde
- Viajens

### SIGAM-NOS

- Instagram ↗
- Facebook ↗
- Newsletter ↗

### A MAGG

- Fale connosco
- Estatuto editorial
- Ficha técnica
- Como anunciar ↗
- Regras da comunidade
- Termos e condições
- Política de Privacidade