

A REVISTA DE REFERÊNCIA DO MUNDO DA JARDINAGEM



-50%
NA ASSINATURA
DA REVISTA

11 EDIÇÕES

AGORA PODE
JARDINAR
O ANO INTEIRO

A PREÇO DE
VERÃO

~~39,50 €~~
19,25 €

ASSINE JÁ EM REVISTAJARDINS.PT

LIFESTYLE
SABER VIVER

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 hora 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 Terraço 23

Famoso pela sua vista para o casario lisboeta, o Terraço 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 tac (taco de bochecha de porco com *pico 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: Toren Palace Lisbon, R. Câmara Pestana, 23, Lisboa.

Quando: Todos os dias, das 12h às 22h30. torelboutiques.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 apetecível. O *risotto* 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, Troia.

Quando: De terça-feira a domingo, a partir das 9h.

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



MOTAO

É a grande novidade deste verão na marina de Vilamoura, e nas suas mesas viaja-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 *pad thai* de camarão-tigre (22€) é uma das iguarias a experimentar ao som dos DJ residentes.

Onde: Marina de Vilamoura, Algarve.

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

[instagram.com/motao.vilamoura](https://www.instagram.com/motao.vilamoura)

SUD Lisboa

À beira Tejo, no SUD, não faltam lugares exteriores, quer na Lisboa Terraza, 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 Lefeuvre. No restaurante, há uma carta nova e o *tortelli di anatrai* (*tortelli* recheados com *ragu* de pato assado e aveludado de cogumelos selvagens, 24€) é um dos pratos a provar.

Onde: Av. Brasília, Pavilhão Poente, Lisboa.

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

sudlisboa.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-



Rooftop Flores

No topo do Museu e Igreja da Misericórdia do Porto há um *rooftop* com alma de jardim, onde não faltam espreguiçadeiras. 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 rosife.

Onde: Rua da Vitória, 177, Porto.

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

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



des e Bruno Horta. 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-flor à Brás e as *chips* de corvina 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. Luís de Camões, Lisboa.

Quando: Todos os dias, das 7h às 22h30. Ao fim de semana, o *rooftop*, após as 16h30 é exclusivo para hóspedes.

bairroaltohotel.com



A Chamuçaria

Se gosta de piqueniques e não quer ter trabalho, A Chamuçaria pensa em tudo por si. Só tem de escolher o lugar ideal (jardim, miradouro ou praia, na Grande Lisboa) para estender a toalha, pois até esta vem no cesto. Há duas versões de piquenique: Pequeno (35€) e Grande (60€) e inclui chamuças doces, salgadas, *mix de chips*, *kurkuriyas* (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).

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

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

achamucaria.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 antecendência 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 salmonete, mexilhão, 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-Otmane, Calçada da Galeria, 13, Tavira.

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

avertavira.com



MARIO CERDEIRA

CATTIER

PARIS

COSMÉTIQUE & NATURE

PROTETORES SOLARES MINERAIS
BIOLÓGICOS, VEGAN E COM FÓRMULAS
BIODEGRADÁVEIS EM MAIS DE 89%

