



Sete take-aways para passar a Páscoa em Lisboa (incluindo brunch)



O polvo damasco com amêndoa é uma das propostas do chef Vítor Sobral para esta Páscoa. (Fotografia: DR)

André Rosa

29/03/2021

Do cabrito ao polvo, do folar ao pão de ló, em Lisboa, muitos hotéis e restaurantes apostaram no que é tradicional para compor menus de Páscoa. Uma vez que os espaços ainda estão fechados e a celebração se quer em casa, todos têm opções de take-away e entrega à porta.

TODOS VIRAM

01 COMER

Décadas de história e visitas ilustres na marisqueira “A Antiga”

02 COMER

A Cervejaria Ramiro, em Lisboa, é um clássico que nunca passa de moda

03 O QUE FAZER

Cachorro de lavagante e outros petiscos no Romando Beach Club

04 COMER

Na marisqueira Queda D'Água, em Odivelas, há mariscadas e rodízios a preços apelativos

05 COMER

Sabores do mar n'O Gaveto, uma casa de família em Matosinhos



Ritz Four Seasons Hotel Lisboa

Neste hotel de cinco estrelas no centro da cidade decorre uma caça aos ovos e, no restaurante Varanda, mantém-se a tradição do brunch de Páscoa – este ano, entregue em casa. O menu inclui pastelaria e vinoisseries, saladas, tártaro de lírio fumado, rábano e trigo sarraceno e vários pratos quentes à escolha. São exemplo o carito assado, o bacalhau no forno com grelos, batata confitada e crumble de broa e o polvo com batata doce de Aljezur assada, bimi, aipo e tomate cherry kumato confitado. Nas sobremesas, há foliar salgado transmontano, amêndoas, ovos de chocolate, mini-tranças, tartelette de chocolate, toucinho do céu e o icónico mil-folhas do Ritz. O brunch custa 195 euros para duas pessoas. Em paralelo, pode-se também encomendar foliar com enchidos salgados, foliar doce e trança de chocolate.



(Fotografia: DR)

Restaurantes de Vítor Sobral

O chef dos restaurantes Tasca da Esquina e Peixaria da Esquina, bem como responsável pelas Padaria da Esquina, preparou um menu especial para esta quadra, cujas encomendas para take-away se prolongam até ao dia 2 de abril (sexta-feira). Entre as propostas encontram-se cabrito à padeiro, polvo com damasco e amêndoa e bola

Não Perca



COMER

RALLY FISH COM PETISCOS E COPO DE VINHO A 3...

20/07/2021



O QUE FAZER

NESTA SEMANA FOMOS... COMER FORA E OUVIR MÚSICA

20/07/2021



COMER

de bacalhau. Também há doces para finalizar a refeição, como o folar tradicional e o pão de ló de Páscoa. Segundo comunicado, “todos os produtos da Tasca/Peixaria serão embalados a vácuo e pasteurizados” e seguirão “com toda a informação” para que os clientes os finalizem em casa. Os produtos estarão disponíveis para take-away e para entrega ao domicílio em toda a Lisboa e zonas envolventes.



**SABORES DO MAR N'O
GAVETO, UMA CASA DE
FAMÍLIA EM...**

20/07/2021

PUBLICIDADE



(Fotografia: DR)

Lisbon Marriott Hotel

No hotel Marriott, o chef António Alexandre preparou um menu (composto por várias opções compradas individualmente) capaz de agradar a todos no domingo de Páscoa. Casco de sapateira recheada com tostas, sopa rica do mar e empada de pato com cogumelos e salva para entradas; polvo assado à lagareiro com batata assada e grelos de nabo, robalo no forno com massa de pão e bacalhau assado com migas como pratos principais; e bolo brigadeiro, bolo de chocolate e café, tarte vegana de chocolate e mirtilo e cheesecake de snickers como sobremesas. Para domingo, haverá também leitão à moda de Negrais guarnecido e pato, cabrito e peru assados, para duas ou quatro pessoas. As encomendas fazem-se através dos contactos 217235400/914391060 e são levantadas na

**SUBSCREVA A
NOSSA
NEWSLETTER**

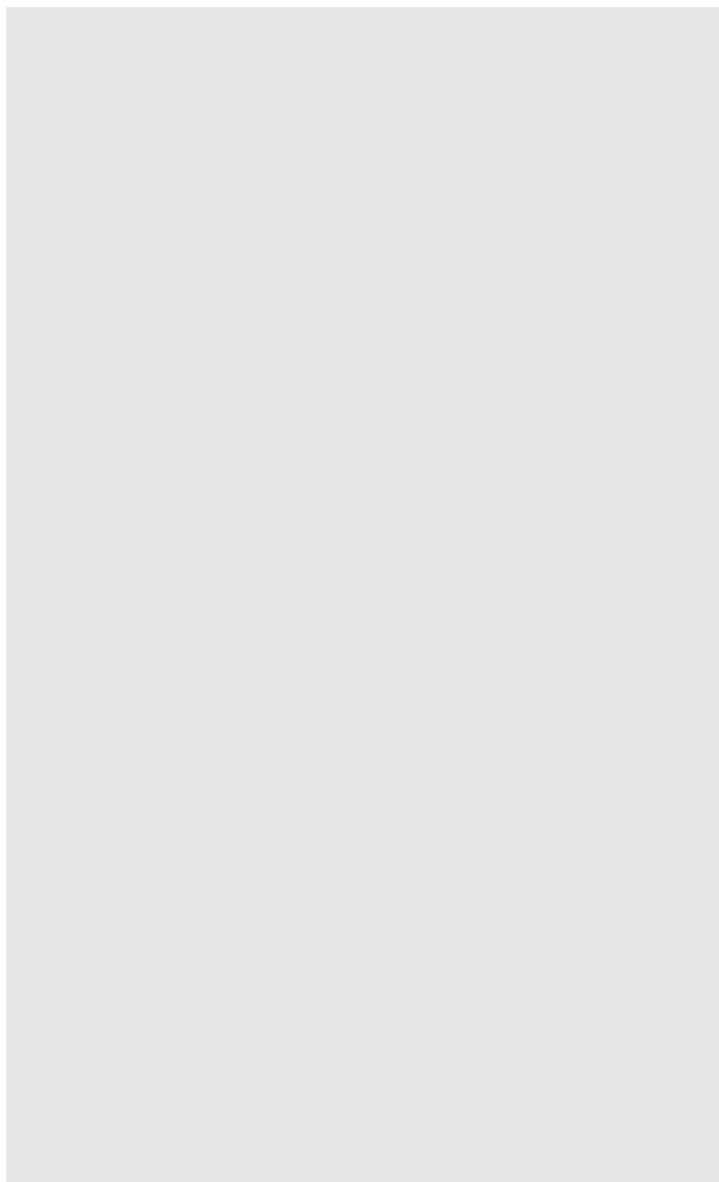
Comer, petiscar, sair, viajar, saber.
Conheça as nossas sugestões

recepção do hotel, que fica na Avenida dos Combatentes.



(Fotografia: DR)

PUBLICIDADE • CONTINUE A LER A SEGUIR



E-mail *

- Autorizo expressamente o tratamento do meu endereço de correio eletrónico para efeito de envio de newsletters da Global Media Group, SA. Li e aceito expressamente a [Política de Privacidade Global Media Group](#).
- Autorizo expressamente o tratamento do meu endereço de correio eletrónico para efeito de comunicações de marketing da Global Media Group, SA. Li e aceito expressamente a [Política de Privacidade Global Media Group](#).

SUBSCREVER

PUBLICIDADE

Olhos na estrada, vida sobre rodas.

DIRECTO À ESCAPADINHA
SEGURC-DIRECTO

A Chamuçaria

Este restaurante aberto em julho, em Telheiras, encontra-se encerrado, mas prevê abrir “excepcionalmente” no domingo de Páscoa para servir em take-away e em entregas ao domicílio um menu alusivo à celebração, desenhado para duas pessoas. O menu inclui duas chamuças de cabrito, um caril ou biryani de cabrito para dois e duas chamuças doces (sabores à escolha), e custa 20 euros. As encomendas são aceites até sexta-feira, 2 de abril. Já as entregas em casa são feitas através de um serviço próprio ou da UberEats e Bolt. No domingo, o restaurante vai funcionar das 11h às 16h.



(Fotografia: DR)

JNcQUOI At Home

Na Avenida da Liberdade, o chef António Bóia também não deixou passar a data em branco no que toca a ofertas gastronómicas, neste caso através da plataforma de encomendas JNcQUOI At Home. Como entrada é sugerida uma mariscada de camarão, lavagante e recheio de sapateira; como prato principal, cabrito estonado;

e para sobremesa, folar, disponível na versão tradicional com ovo ou canela, e pão de ló de Ovar. Já os doces, também feitos na cozinha do restaurante, passam por amêndoas e chocolates, mini tabletes de chocolate, trufas e bombons. As encomendas estão disponíveis através da plataforma online, por telefone (219369900) ou e-mail (athome@jncquoi.com).



(Fotografia: DR)

Nobre

A chef Justa Nobre, natural de Trás-os-Montes, dispensa apresentações. Conhecida por reinventar a cozinha portuguesa, abriu no Campo Pequeno o restaurante Nobre, e agora lançou-o virtualmente através da aplicação Uber Eats, mesmo a tempo da Páscoa. O menu disponível junta vários favoritos dos clientes: sopa de santola; salada de iscas de novilho vinagrete; sapateira recheada; tomatada de lulinhas; açorda de camarão; bochechas de porco bísaro confitadas; entre outros pratos. Para compor a refeição também há vinhos e opções doces, como arroz doce, bolo de chocolate e cheesecake de nozes pecan e caramelo salgado. Para celebrar o lançamento da novidade, entre os dias 29 de março e 11 de abril a taxa de entrega é gratuita em todos os pedidos a partir de 20€, mediante inserção do código ONOBRE no separador “Promoções”, na aplicação Uber Eats.

PUBLICIDADE • CONTINUE A LER A SEGUIR

*(Fotografia: DR)**(Fotografia: DR)*

SUD Easter Experience

Neste serviço de entrega ao domicílio e take-away do restaurante SUD Lisboa Hall, em Belém, há um conjunto de propostas do chef executivo Angel Reyes para a Páscoa. Fazem parte do menu entradas como salada de polvo, empada de caça e seleção de queijos e enchidos, tostas e compotas; pratos principais como bacalhau com broa e polvo à lagareiro; e clássicos como o cabrito estonado e leitão de Negrais. Para sobremesa, o menu propõe bolo mousse de três chocolates, arroz doce, folar, pão de ló e amêndoas. Inclui quatro garrafas dos vinhos Divai Reserva branco e tinto. Os preços variam desde os 360 euros (um prato para quatro pessoas) e os 635 euros (para seis pessoas) e incluem a oferta de loiças de forno. As

encomendas são aceites até dia 30 de março,
pelos contactos
211592700/rsv.terrazza@sudlisboa.com.



(Fotografia: DR)

Sete take-aways no Porto e arredores para uma Páscoa saborosa em casa



OUTROS ARTIGOS



Invista na Tesla com só € 250. Calcule seus lucros...

OBR

Publicidade

Simule | Obtenha o seu Valor + Diagnóstico Capilar

Insparya

Publicidade

Vá de férias e volte dentro de um ano ou dois... aposte já no...

Euromilhões

EVASÕES

Na marisqueira Queda D'Água, em Odivelas, há...



Tavira e Vila Real de Santo António: praia, sabores e a safra d...

EVASÕES

No Ribamar Sesimbra há um prato real de...

BRAND STORY

Qualidade de excelência digna de selo

EVASÕES

A Regaleira, restaurante portuense onde...

OUTROS CONTEÚDOS GMG

Publicidade



Publicidade

BRAND STORY

2X1 para que o seu look brilhe a dobrar.

GrandOptical

Matheus Bahia apontado como alvo do FC Porto no Brasil

Fica a conhecer os pacotes móvel da Nowo, à distância d...

NOWO

Diga adeus às manchas brancas com o primeiro...

EVASOES

Viana do Castelo: dormir neste solar histórico é viajar n...

Publicidade

Este relógio está a ganhar popularidade entre os...

Melhores relógios 59 EURO

Delas

Um ano depois da saída de Cristina da SIC: os efeitos do...

BRAND STORY

Comprar online em qualquer lugar? Agora é possível

VOLTA AO MUNDO

Portugal tem o sexto passaporte mais forte do Mundo

Publicidade

A gordura da barriga e lados irá derreter até aos ossos em...

Perder peso em casa

Women'sHealth

Equipa norueguesa de andebol de praia recusa-se a compe...

Publicidade

É uma verdadeira bomba de emagrecimento...

Portal português da saúde

Men'sHealth

O segredo de Bruce Lee para ganhar músculos sem...

IN Classificados

Excelente Duplex , Amoreiras!

MOTOR 36

Esta é a moto de água que pode conduzir todos os...

Publicidade

Este adesivo encolhe as células adiposas. Emagrece...

Portal da saúde



Liliana Campos posa de cuecas e camisola: “Porque...



Na cabeça de um obsessivo-compulsivo



Apenas 1 copo ao deitar e irá emagrecer 4,5 kg...

dieta



UE denuncia também ciberataques de...

EVASOES BRAND STORY



À descoberta de lendas e trilhos seculares pela Rota do Românico



Sobre as rodas de um carro elétrico, em direção a uma escapadinha romântica



O futuro das empresas focado num modelo híbrido para satisfazer todas as partes



Alguma vez provou um vinho fino português?

EVASQES

A MENSAGEM NÓNIO PUBLICIDADE

ASSINATURAS FICHA TÉCNICA

ESTATUTO EDITORIAL TERMOS & CONDIÇÕES

CONTACTOS

EVASÕES, 2020 © TODOS OS DIREITOS RESERVADOS