

Restaurantes e Cafés

Lisboa Região

Oeiras

Casa da Dízima

Morada: Rua Costa Pinto, 172770-046 Paço de Arcos

Telefone: +351 214 462 965

E-mail: reservas@casadadizima.com **Website:**

<http://www.casadadizima.com/>

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; Das 12h30 às 15h30 e das 19h30 às 02h00 - Encerramento semanal : domingo ao Jantar;

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito; Preço Indicativo: \$\$\$ (20€ - 30€);

Caraterísticas e Serviços:

Esplanada; Ar condicionado; Capacidade: 150; Panorâmico; Área reservada a não fumadores; Área reservada a fumadores;

Acessos:

Terminais ferroviários;

Situado num dos locais privilegiados da Linha de Cascais, com uma vista deslumbrante sobre o Tejo, pode-se desfrutar de uma cozinha tradicional e internacional donde se destacam, a Terrina de Foie-gras e Petazetas, Risotto de Queijo de Cabra Frito em agridoce de pimento vermelho, Naco de Atum Fresco em Tataki, Robalo estaladiço em creme de cebolinho, Medalhão de Javali Mimado, Terrina de Chocolate Negro, entre outros, aliado a uma vasta e rara garrafeira com mais de 300 referências. O edifício após ser recuperado no final do Século XX mantém a traça original do sec. XVI. O nome deste espaço deve-se a um imposto medieval, que se praticava nos portos do mundo Cristão, e que consistia num tributo ao Rei, de dez por cento dos valores das mercadorias transaccionadas.

Especialidades: Cozinha Internacinal

Restaurante Claro

Morada: Avenida Marginal, Curva dos Pinheiros - Hotel Sol Palmeiras 2780-749 Paço de Arcos

Telefone: +351 21 441 42 31 Fax: +351 214 468 399

E-mail: restaurante@restauranteclaro.com **Website:**

<http://www.restauranteclaro.com>

Horários e Reservas:

Reserva:: Necessária; 07h30 às 23h30;

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito; Aceita Travellers Cheques; Preço Indicativo: \$\$\$ (20€ - 30€);

Caraterísticas e Serviços:

Esplanada; Ar condicionado; Capacidade: 50; Parque de estacionamento; Panorâmico; Área reservada a não fumadores;

Acessibilidade:

Acesso para pessoas com mobilidade reduzida; Acesso para deficientes;

Espaço moderno e requintado, pertencente ao Hotel Sol Palmeiras, a oferecer belas vistas para o rio e pratos originais da

Pizza na Brasa - Quinta da Fonte

Morada: Quinta da Fonte, Estrada de Paço de Arcos,

852770-131 Paço de Arcos

Telefone: +351 214 400 010 Fax: +351 214 400 011

E-mail: pizzanabrasasao@gmail.com **Website:**

<http://www.pizzanabrasa.pt>

Horários e Reservas:

Reserva:: Recomendada; Domingo a quinta-feira: 12:00-23:00;

Sexta-feira e sábado: 12:00-00:00;

Encerra: segunda-feira;

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito; Preço Indicativo: \$\$ (10€ - 20€);

Caraterísticas e Serviços:

Esplanada; Ar condicionado; Capacidade: 167; Panorâmico;

Acessibilidade:

Acesso para pessoas com mobilidade reduzida; Acesso para deficientes;

Acessos:

Autocarro;

Fundado em 1993, a Pizza na Brasa aplica o seu conhecimento e a sua paixão pela cozinha todos os dias. O Chef Paolo Pasquini dedica-se para que cada pessoa que entre tenha uma refeição fantástica e "veramente" italiana, com a massa mais fresca!

Rio's

Morada: Estrada Marginal, Praia da Torre 2780-267

Oeiras

Telefone: +351 21 441 13 24 Fax: +351 21 467 54 64

E-mail: rios@bholding.com.pt **Website:**

<http://www.bholding.com.pt>

Horários e Reservas:

Reserva:: Necessária; 12h00-16h00 / 19h00-02h00 Encerra ao domingo (jantar);

Pagamentos:

Aceita cartões de crédito; Preço Indicativo: \$\$\$ (20€ - 30€);

Caraterísticas e Serviços:

Esplanada; Capacidade: 80; Parque de estacionamento; Panorâmico; Área reservada a não fumadores; Área reservada a fumadores;

Este é daqueles espaços que, primeiro, surpreende pela sua magnífica vista para o mar e rio, depois, pela sua arquitetura e decoração, e não menos importante, pela soberba confeitura executada pelo chef António Bóia. Ambiente sofisticado e requintado, com uma varanda sobre um cenário de magnificência, perfeito para uma bela refeição. A carta, com influência na cozinha tradicional portuguesa, mas atualizada, destaca-se em pratos como o crocante de queijo de cabra ou a perna de cabrito em forno a lenha.

cozinha nacional e internacional. Serviço atencioso e boa lista de vinhos. Trancha de garoupa Riviera, filetes de linguado Cocagne e chateaubriand com molho bearnês são algumas das especialidades.

Especialidades: Filetes de linguado la Cocagne; cataplana de marisco; tornedó com molho de mostarda antiga; peito de pato com molho de pimenta.