



Our Concièrge
Recommendations
by
memmo.

RESTAURANTS

The Authentic Lisbon
you will never forget!

Close by Restaurants



Wine Bar & Terrace Memmo Alfama

Chef Jorge Fernandes

Por todo o terraço irá encontrar vários recantos para se sentar, tomar uma bebida ou simplesmente desfrutar da vista sobre o rio Tejo num dos bairros mais típicos de Lisboa.

Throughout the terrace you'll find plenty of places to sit, have a drink or simply enjoy the view over the Tagus river in one of the most typical neighbourhood in Lisbon.



Café Príncipe Real Restaurante & Cocktail Bar 🚗 13 min.

Chef Jorge Fernandes

No Café Príncipe Real encontra uma cozinha tradicional portuguesa, mediterrânea e internacional numa combinação de pratos tipicamente portugueses com produtos e sabores internacionais.

At Café Príncipe Real you'll find traditional Portuguese, Mediterranean and international cuisine, combining typical Portuguese dishes with international products and flavours.



Farol de Santa Luzia

🚶 6 min.

Chef José Luís Trigueiro

Com uma experiência gastronómica inspirada nos oceanos, os mariscos são selecionados e trazidos diretamente do mar, garantido qualidade e frescura em cada prato servido.

With a gastronomic experience inspired by the oceans, the seafood is selected and brought directly from the sea, guaranteeing quality and freshness in every dish served.



Chapitô à Mesa

🚶 9 min.

Chef José Maria Gomes

Situado mesmo por debaixo das muralhas do Castelo de São Jorge, o Chapitô à Mesa oferece ao visitante uma vista deslumbrante sobre a cidade e o rio. Comida tradicional portuguesa criada a partir de produtos nacionais de excelência.

Located right under the walls of St George's Castle, Chapitô à Mesa offers visitors a breathtaking view of the city and the river. Traditional Portuguese food created from excellent national products.

Fine Dining



Kabuki 🌸

Chef Sebastião Coutinho

🚗 22 min.

Aqui a cozinha define-se pela qualidade das matérias-primas, simplicidade e elegância das preparações. Cada prato é cuidadosamente elaborado para expressar a pureza e autenticidade dos seus sabores.

Here the cuisine is defined by the quality of the raw materials and the simplicity and elegance of the preparations. Each dish is carefully prepared to express the purity and authenticity of its flavours.



Belcanto 🌸🌸

Chef José Avillez

🚶 19 min.

O restaurante Belcanto oferece uma viagem gastronómica e sensorial absolutamente única. Uma cozinha portuguesa contemporânea num ambiente sofisticado que nos faz viajar do romantismo do antigo Chiado até ao futuro.

The Belcanto restaurant provides a unique gastronomic and sensory journey. Typical Portuguese cuisine in a sophisticated ambiance that makes us travel from the romance of the Chiado to the future.



Alma 🌸🌸

Chef Henrique Sá Pessoa

🚶 19 min.

Definida como uma cozinha de sabor, a base da filosofia gastronómica do Chef está nas influências e referências da típica cozinha portuguesa e das suas viagens pelo mundo, a paixão pela Ásia e a sua vida em Lisboa.

Defined as a cuisine of flavour, the Chef's gastronomic philosophy is based on the influences and references of typical Portuguese cuisine and his travels around the world, his passion for Asia and his life in Lisbon.



Via Graça

Chef Miguel Palma

🚗 10 min.

Um espaço que alia o respeito à tradição das receitas portuguesas, com a audácia da inovação e versatilidade. Na carta encontra vários pratos tradicionais, mas também deliciosos pratos dedicados ao Arroz. Sugerimos ainda que se aventure na secção "Para Descobrir", com algumas das criações da equipa.

A space that combines respect for the tradition of Portuguese recipes with the audacity of innovation and versatility. In the menu you'll find many traditional Portuguese dishes, but also delicious rice dishes. We also suggest you to venturing into the "Discover" section with some of the team's creations.

Meat Lovers



Café São Bento

 15 min.

Chef Manuel Fernandes

O espaço com o melhor bife de Lisboa e uma história imensa. Com tradição à mesa, é um espaço mítico da cidade, que persiste no tempo com um ambiente clássico e intimista que convida a conversas prolongadas aos almoços ou jantares tardios.

The place with the best steak in Lisbon and an immense history. With tradition at the table, is a mythical space in the city that has endured through time, classic and intimist that invites you to linger over lunch or late-night dinners.



KOB by Olivier

 21 min.

Chef Olivier da Costa

No restaurante KOB by Olivier Lisboa a experiência é envolvente e recheada de bons paladares. O espaço é intimista, moderno e sofisticado.

At KOB by Olivier Lisbon restaurant, the experience is immersive and full of good flavours. The space is intimate, modern and sophisticated.



Sala de Corte

 12 min.

Chef Luís Gaspar

A Sala de Corte é um restaurante inevitável para os amantes de carne de Lisboa e arredores ou para aqueles que querem apenas um bom corte de carne, bem temperado, bem cozinhado, sem grandes invenções.

Sala de Corte is an unavoidable restaurant for meat lovers from Lisbon and the surrounding area for those who simply want a good cut of meat, well-seasoned, well cooked, without major inventions.



Brilhante

 11 min.

Chef Luís Gaspar

Gostam de ser clássicos no serviço e nos sabores, a fazer lembrar o requinte dos cafés lisboetas do século XIX. Da cozinha com honras de palco principal no meio do restaurante, saem clássicos como o Foie Gras Torchon.

They like to be classic in their service and flavours, reminiscent of the refinement of Lisbon's 19th century cafés. Classics such as Foie Gras Torchon come out of the kitchen with main stage honours in the middle of the restaurant.

Cool & Trendy



Vela Latina/Nikkei

🚗 28 min.

Chef Benjamim Vilaça

Aliando a comida portuguesa à gastronomia japonesa e peruana do novo espaço, surge o Nikkei. A decoração é arrojada, tipo Arca de Noé, e foi recentemente remodelada. Por sua vez, as duas esplanadas convidam a que faça uma refeição ao ar livre.

Combining Portuguese food with the Japanese and Peruvian cuisine of the new venue, emerges Nikkei. The décor is bold, like Noah's Ark, and has recently been remodelled. The two terraces invite you to dine al fresco.



Yakuza by Olivier

🚗 27 min.

Chef Olivier da Costa

O Yakuza, considerado o melhor restaurante japonês da capital, convida-o a um jantar prolongado ao balcão, a um cocktail no bar ou a uma mesa no meio de um jardim de inspiração japonesa - tudo num ambiente intimista.

Yakuza, considered the best Japanese restaurant of the Portuguese capital, invites you to a prolonged dinner at the counter, a cocktail at the bar or at a table in the middle of a Japanese garden inspiration - all with an intimate atmosphere.



J'NCQUOI Ásia

🚗 12 min.

Chef António Bóia

Um restaurante que estende a influência portuguesa à Índia, Tailândia, China e Japão. O restaurante inspira-se nestes quatro tipos de culinária asiática com uma atmosfera cosmopolitana e vibrante.

A restaurant that extends the Portuguese influence to India, Thailand, China and Japan. It inspires in these four types of Asian cuisine with an amazing cosmopolitan and vibrant atmosphere.



Praia no Parque

🚗 23 min.

Chef Paulo Alves

Localizado no Parque Eduardo VII, com janelas panorâmicas para o lago, este restaurante traz o seu conceito de carnes moderno. Com um menu para partilhar, foca-se em carnes maturadas, pratos da nossa costa e iguarias internacionais.

Located in Parque Eduardo VII, with panoramic windows overlooking the lake, this restaurant brings its modern meat concept. With a menu to share, it focuses on matured meats, dishes from our coast and international delicacies.

Fish & Seafood



SEA ME - Peixaria Moderna

Chef Elísio Bernardes

 12 min.

Restaurante conhecido pelo seu formato original que combina uma petisqueira moderna e a tradicional marisqueira; e por ser um dos poucos espaços em Portugal que celebra a relação gastronómica entre Portugal e o Japão.

Sea Me is known for having an original format between a modern tavern and a traditional seafood restaurant; and being one of the few venues in Portugal that celebrates the gastronomic relationship between Portugal and Japan.



Cervejaria Ramiro

 14 min.

A funcionar há mais de 50 anos como uma cervejaria e marisqueira tradicional, com um ambiente informal, tem um marisco excelente. No piso inferior encontram-se os viveiros onde se mantém o marisco vivo.

Operating for more than 50 years as a traditional brewery and seafood restaurant, with an informal atmosphere, it has excellent seafood. On the ground floor you'll find the nurseries where the seafood is kept alive.



Pinóquio

 19 min.

Nascido nos Restauradores, serve o peixe e marisco mais fresco, das amêijoas à lagosta. Com pratos de carne de alta qualidade, encontrará ainda uma esplanada convidativa e com imensa atenção à qualidade dos seus produtos.

Born in the Restauradores Square, the restaurant serves the freshest fish and seafood, from clams to lobster. With high-quality meat, they serve on a lovely terrace that can't be unseen, with special attention to the quality of their products.



À Costa by Olivier

Chef Olivier da Costa

 14 min.

Inspirado pelos sabores do mar, combina a tradição gastronómica portuguesa com toques autorais do Chef. Com localização única e ambiente inovador, oferece pratos e cocktails que celebram memórias e cultura portuguesa.

Inspired by the flavours of the sea, it combines Portuguese gastronomic tradition with Chef's signature touches. With its unique location and innovative atmosphere, it offers dishes and cocktails that celebrate Portuguese memories and culture.

Vegetarian & Vegan



The Green Affair

 19 min.

O restaurante é 100% vegetal, nada é de origem animal e a ideia é apresentar pratos inteligentes e com um empratamento apelativo. Um espaço com uma oferta única, dos cocktails aos vinhos e cerveja artesanal, e também pratos de cozinha de todo o mundo.

The restaurant is 100% vegetable, nothing is of animal origin and the idea is to present intelligent dishes with an appealing plating. A place with a unique offer, from cocktails to wines and craft beer, as well as world cuisine.



Arkhe

 21 min.

Chef João Ricardo Alves

Uma proposta de inspiração vegetariana/vegan, que usa produtos “humildes” de pequenos produtores locais e está sempre muito atento à sazonalidade, tudo para nos proporcionar texturas e sabores maravilhosamente combinados.

A very creative proposal of vegetarian/vegan inspiration, using “humble” products from small local producers and always perfectly suited to product seasonality, to provide us with perfectly combined textures and flavours.



Jardim Sr. Lisboa

 14 min.

Chef Pedro Sousa

Nasceu para ser uma ode à Natureza e a todos os elementos que a compõem. Dá espaço e protagoniza os legumes e vegetais, que ficam esquecidos no canto do prato e transformando-os na personagem principal.

It was born to be an ode to nature and all the elements that make it up. It gives space and prominence to pulses and vegetables, which are forgotten in the corner of the plate, making them the main character.

Local & Authentic



Gambrinus

 17 min.

Referência no centro da capital portuguesa desde 1936, faz do Gambrinus o restaurante mais antigo da cidade, com um ambiente de conforto e elegância. Situado em plena Baixa lisboeta, tem sido palco de importantes acontecimentos sociais, políticos e económicos da cidade.

A landmark in the centre of the Portuguese capital since 1936, Gambrinus is the oldest restaurant in the city with its atmosphere of comfort and elegance. Located in the center of Lisbon, it has been the stage for important social, political, and economic events in the city.



A Cozinha - Sr. Lisboa

 13 min.

Chef Pedro Sousa

Nasceu para ser onde o chefe cozinha como se estivesse em casa, toda a experiência faz lembrar uma casa portuguesa, onde o produto é tratado como Rei e a gastronomia portuguesa reinventada.

It was born to be where the Chef cooks as if he were at home, the whole experience is reminiscent of a Portuguese house, where the product is treated like a king and Portuguese gastronomy is reinvented.



Solar dos Presuntos

 11 min.

Chef Hugo Araújo

Quem entra no Solar dos Presuntos, entra na sua própria casa, é o lema deste restaurante de cozinha minhota. Uma casa cuja ementa é constituída por pratos autênticos de uma das mais antigas cozinhas portuguesas.

Whoever comes into Solar dos Presuntos, comes to their own house, this is the brand of this typical Portuguese restaurant. A house in which its menu is built only with authentic dishes from one of the oldest Portuguese cuisines, from the "Minho" region.



Maria Catita

 9 min.

Chef Paulo Freire

Quem entra no Maria Catita, sente-se em casa. Nasce do sonho de 3 amigos que gostam de comer e de receber e desde 2013 que se orgulham de oferecer uma viagem pelo melhor da gastronomia nacional.

Anyone who enters Maria Catita feels at home. It was born out of the dream of three friends who love to eat and host, and since 2013 they have been proud to offer a journey through the best of Portuguese gastronomy.

Local & Authentic



Gosta do Castelo

🚗 16 min.

Situado na Lisboa mais profunda, vai levá-lo numa viagem no tempo, onde pode desfrutar da coleção de livros quando invariavelmente se impõem na sala e espreitam, fazendo companhia aos jantares de amigos ou aos momentos a sós, vividos na mais apreciada experiência.

Located in deepest Lisbon, it will take you on a journey back in time, where you can enjoy the collection of books that invariably impose themselves in the room and peek out at us, keeping company at friends' dinners or the moments spent alone in the most cherished experience.



Canalha

Chef João Rodrigues

🚗 17 min.

Numa cozinha sem pretensões, focada na qualidade, na sazonalidade e na frescura do produto, é um espaço de convívio e partilha, seja para um jantar entre amigos, uma refeição em família ou até um encontro de negócios.

With an unpretentious cuisine, focused on quality, seasonality and the freshness of the produce, it's a place for socialising and sharing, whether it's for dinner with friends, a family meal or even a business meeting.