



memmo.  
PRÍNCIPE REAL  
HOTEL

*Our Concièrge  
Recommendations  
by*

**memmo.**

RESTAURANTS

*The Charming Lisbon  
you will never forget!*

# Close by Restaurants



## Café Príncipe Real Restaurante & Cocktail Bar

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.*



## Wine Bar & Terrace Memmo Alfama

 13 min.

Chef Jorge Fernandes

Por todo o terraço irá encontrar vários recantos para se sentar, tomar uma bebida ou simplesmente desfrutar da vista para 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 of Tagus river in one of the most typical neighbourhood in Lisbon.*



## Tapisco

 2 min.

Chef Henrique Sá Pessoa

No Tapisco, servem-se tapas espanholas, petiscos portugueses e vermouths, sabores tradicionais preparados pelo Chef, que deixa à porta a sofisticação do *fine dining*, mas nunca a qualidade, a atenção ao detalhe e o sabor.

*Tapisco serves regional and Spanish tapas and vermouths, traditional flavours prepared by the Chef, who leaves the sophistication of fine dining at the door but never its quality, attention to detail and unique taste.*

Não aceita reservas | *Does not accept reservations.*



## A Cevicheria

 3 min.

Chef Kiko Martins

Com uma combinação deliciosa entre sabores portugueses, asiáticos e tropicais, oferece uma experiência sublime e inesquecível, num local convidativo e bem decorado, numa nítida homenagem ao mar.

*With a delicious combination of Portuguese, Asian and tropical flavours, offers a sublime and unforgettable experience, in an inviting place, well decorated in shades of blue and white, in a clear homage to the sea.*

Não aceita reservas | *Does not accept reservations.*



## Faz Frio

Chef Mateus Freire

 2 min.

No Faz Frio cozinham-se receitas quase perdidas no tempo, marinadas no frio do passado e com sabor do presente, servidas com um toque de modernidade.

*At Faz Frio, recipes almost lost in time are cooked, marinated in the cold of the past and with the flavour of the present, served with a touch of modernity.*

Não aceita reservas | *Does not accept reservations.*



## Pica-Pau

Chef Luís Gaspar

 6 min.

É uma paragem obrigatória para os amantes da cozinha tradicional portuguesa. Aqui todos os pratos enaltecem receitas familiares de norte a sul, e deixam quem os visita a perguntar-se se terão consultado o livro de receitas lá de casa.

*It's a must for lovers of traditional Portuguese cuisine. Here every dish honours family recipes from north to south and leave visitors wondering if they have consulted the recipe book at home.*



## Oficina do Duque

Chef Rui Rebelo

 8 min.

A dicotomia descoberta na comida alimenta a conceção da Oficina, onde o talento do Chef e da equipa, são refletidos quer na transformação dos ingredientes, quer no respeito pela sua essência.

*The dichotomy discovered in food fuels the conception of Oficina, where the talent of the Chef and the team reflect both in transforming the ingredients and in respecting their essence.*

# Fine Dining



## Kabuki 🌸

Chef Sebastião Coutinho

🚗 8 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

🚶 12 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

🚶 13 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

🚗 17 min.

Um espaço que une tradição e inovação nas receitas portuguesas. Oferece pratos tradicionais e opções dedicadas ao Arroz, além de criações originais na secção "Para Descobrir".

*A space that combines tradition and innovation in Portuguese recipes. It offers traditional dishes and options dedicated to rice, as well as original creations in the "To Discover" section.*

# Meat Lovers



## Café São Bento

Chef Manuel Fernandes

 13 min.

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

Chef Olivier da Costa

 13 min.

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

Chef Luís Gaspar

 17 min.

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

Chef Luís Gaspar

 15 min.

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

Chef Benjamim Vilaça

 21 min.

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

Chef Olivier da Costa

 16 min.

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

Chef António Bóia

 13 min.


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

Chef Paulo Alves

 13 min.

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



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



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



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



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

 12 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 an unique offer, from cocktails to wines and craft beer, as well as world cuisine.*



## Arkhe

Chef João Ricardo Alves

 13 min.

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

Chef Pedro Sousa

 13 min.

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

 15 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

Chef Pedro Sousa

 14 min.


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

Chef Hugo Araújo

 14 min.

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.*