

Dicas de Restaurante – Porto, Portugal

Porto é uma cidade peculiar, pequena, charmosa, cheia de cultura... A comida de Porto foi uma surpresa, todos os lugares que eu comi foram demais. Mas pelo que eu entendi, as cidades do norte de Portugal, a gastronomia é ainda mais rica e valorizada que no restante do país.

Como não posso falar de todos os lugares, vou indicar os melhores dos melhores:

Restaurante Pedro Lemos



[clique para ampliar](#)

Localizado em uma casa antiga na Foz, elegante e intimista, o dono e chef nos espera na porta. A alta gastronomia contemporânea, demonstrada com cuidado tanto no atendimento como na confecção e ingredientes de cada prato, nos leva a uma experiência única. Existem várias opções de menu degustação. Escolhi de pratos, para poder experimentar tudo! Incluía atum, pargo, porco, vitela, com acompanhamentos variados, cheio de frutas e legumes orgânicos.

Paparico

Outro restaurante muito interessante, rústico, pequeno, em uma casa de azuleijos, onde tocamos uma campainha e somos levados a cultura portuguesa, intimista e romântico. Quando chegamos a mesa já é servido 3 opções de entradas, o típico queijo azeitão, uma terrine de vitela e um ceviche de bacalhau... todos divinos. Pedi como prato principal vitela com pure de batata, parece simples... mas é indiscretivel.



[clique para ampliar](#)

Cafeína

O Cafeína é um restaurante mais moderno, descolado, com uma comida mais internacional... Muito boa, mas não se compara com os primeiros. É um lugar para encontrar gente bonita e moderna. A entrada foi o que eu mais gostei, vieira grelhada com aspargos, parma e pesto de hortelã.



[clique para ampliar](#)

Um local imperdível em Porto é o Café Majestic, o clássico café no centro comercial de Porto vale uma parada demorada. Em ambiente clássico e intimista, são servidos pratos deliciosos... Se for tomar um café peça uma rabanada para acompanhar... é maravilhosa!