

▶ **Matam** ou criam saudades a muitos portugueses e, no entanto, em Lisboa há pouquíssimos. Fala-se de restaurantes africanos. Prove-os.



Moçambique dentro do Tejo

O panorama sobre o Tejo é excepcional e um bom cenário para apreciar as recriações de gastronomia moçambicana que por lá se fazem. Enquanto os navios deixam o rio, há vários pratos para experimentar. São opções camarão-tigre grelhado com molho piri-piri, caril de peixe em molho de coco e coentros, caril de camarões com arroz branco, salada de choco grelhado com malagueta verde, salada de caranguejo e manga sobre mistura de verdes e chacuti de cabrito. Nas carnes, os bifes dominam a carta nacional, nos peixes há garoupa, robalo, linguado e bacalhau.

CARIS reforçam panorama da comida africana em Lisboa

IBO
LISBOA

Cais do Sodré, Amz. A
213 423 611

COZINHA:
AFRICANA

2ª a 5ª (12h-23h), 6ª e sáb. (12h-2h)

€ 30



CHÁ TRADICIONAL

Traça pombalina, pinturas murais e doçaria de exceção são a receita da Confeitaria Nacional, a casa que trouxe a receita do bolo-rei para Portugal. No primeiro andar, com vista sobre a praça da Figueira, servem-se chás, chocolates quentes e sumos de fruta. Abriu em 1829 e funciona de 2ª a sáb. das 8h às 20h.