A nighttime photograph of a city skyline, likely New York City, with numerous skyscrapers illuminated and their lights reflecting on the water in the foreground. The sky is dark, and the overall scene is lit with warm, golden light from the city lights.

itinerium

VIAJES A TU MEDIDA

# GUÍA DE VIAJE PERSONALIZADA

Foto: quintanomedia | Flickr

**Itinerario de 1 días**

## 10 Restaurantes Tradicionales de Lisboa

Con comida típica lisboeta y fados.



Para ver más sobre dónde comer en Lisboa, entra en nuestra sección de [Restaurantes en Lisboa](#)

# DÍA 1



## **Príncipe do Calhariz** <http://principedocalhariz.com/pt>

Calçada Combro 28, Lisbon

Un restaurante típicamente portugués, con lo mejor de la cocina lisboeta, en un ambiente informal y relajado. Para ir con la familia o con amigos. A pocos minutos del centro de la ciudad.

**Como llegar:** Estación de Metro: Baixa-Chiado (cerca de la Plaza Camões y del Barrio Alto).

**Horario:** Almuerzos: 12:00-15:30. Cenas: 19:00-22:30. Cierran los Sábados.

**Telefono:** (+351) 213 420 971

**Precio:** 15

**Notas:** El "Bife à Príncipe" (una bandeja para 2-4 personas) o el "Polvo (pulpo) à Lagareiro".



## **Floresta de Santana** <https://plus.google.com/110235169753585065225/about?gl=pt&hl=es>

Calçada Santana 18, Lisbon

Un restaurante pequeño pero muy agradable y con comida tradicional portuguesa (¡casera!), a pasos de las plazas de Rossio y Restauradores. Una excelente relación precio-calidad y con gente muy simpática.

**Como llegar:** Metro Restauradores (línea azul), Martim Moniz o Rossio (línea verde).

**Horario:** Todos los días, 12:00 - 18:00, 19:00 - 24:00.

**Telefono:** (+351) 963 945 338

**Precio:** 10

**Notas:**



## **Laurentina - O Rei do Bacalhau** <http://www.restaurantelaurentina.com/>

Avenida Conde Valbom 71, Lisboa

Restaurante famoso que perfecciona el arte de servir el bacalao hace más de 30 años. Sin embargo, hay más opciones, tanto en el ámbito de la cocina tradicional portuguesa, como otros de inspiración mozambiqueña.

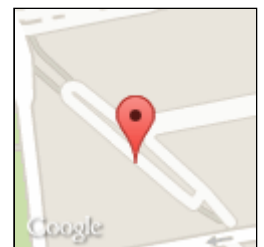
**Como llegar:** Metro São Sebastião (líneas azul y roja), metro Saldanha (línea amarilla).

**Horario:** Todos los días, excepto 25 diciembre. Almuerzos, 12:00 - 16:00. Cenas, 19:00 - 23:00.

**Telefono:**

**Precio:** 20

**Notas:**



**Boteco da Fá** <https://www.facebook.com/boteco.dafa>

Rua do Vigário 70, Lisboa

Un restaurante muy especial, ambiente sencillo visitado por gente de todas las edades para comer bien y barato y escuchar un buen Fado en vivo.

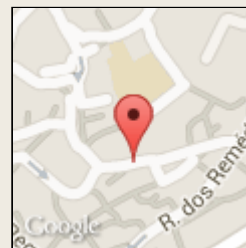
**Como llegar:** Queda en el corazón de Alfama. A pie desde Santa Apolónia o Baixa, unos 20 minutos.

**Horario:** Todos los días, 18:00 - 02:00.

**Telefono:** (+351) 218 871 949 / 917 216 151

**Precio:** 10 - 15 €

**Notas:** Intenta estar allí temprano (por las 20:00) para conseguir mesa.



**Restaurante Bacalhau de Molho - Casa de Linhares** <http://www.casadelinhares.com/>

Beco dos Armazéns do Linho 2, Lisboa

El restaurante "Bacalhau de Molho" se ubica en la Casa de Linhares. Su nombre significa 'bacalao remojado'. Si buscas la combinación de un fantástico y tradicional plato de la cocina lusa y el fado, este es el lugar.

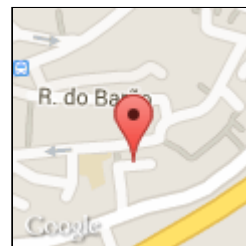
**Como llegar:** Caminando desde el centro, o metro Terreiro do Paço (línea azul).

**Horario:** Todos los días, 20:00 - 02:00.

**Telefono:** (+351) 21 886 5088

**Precio:** 50

**Notas:**



**A Tasca do Jaime - Graça** <https://www.facebook.com/tascadojaime.nunes>

Rua da Graça 91, Lisboa

Restaurante con un ambiente familiar en Graça. Los precios son baratos y la comida es típica portuguesa, y es uno de los mejores sitios para escuchar el "Fado callejero" (dicen que es lo más auténtico).

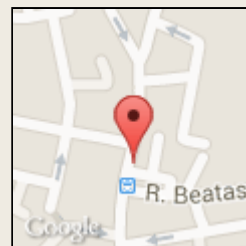
**Como llegar:** Tranvía 28, autobús 734. Unos 20 minutos a pie desde Santa Apolónia (metro línea azul) o desde Rossio (metro línea verde).

**Horario:** Sábado y domingo, 16:00 - 20:00. Cierra 14 - 21 agosto.

**Telefono:**

**Precio:** 10 - 15

**Notas:** Llega temprano, es un espacio pequeño y hay pocas mesas.



**Tasca do Chico** <https://www.facebook.com/pages/Tasca-do-Chico/139580167791>

Rua Diário de Notícias 39, Lisbon

Una tasca con bastante historia (abrió en 1993) y muy conocida en Lisboa, donde la tradición del Fado amador aún atrae locales y viajeros (lunes y miércoles). Suele estar lleno, y ser difícil llegar a la barra para pedir algo. Pero merece la pena.

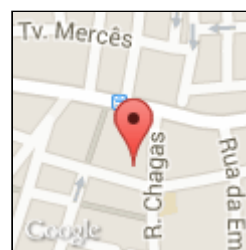
**Como llegar:** Está en Bairro Alto, es bastante central. El metro más cercano es Baixa-Chiado (línea verde/azul).

**Horario:** Lunes - jueves, 12:00 - 02:00. Viernes, sábados y vísperas de festivo, 12:00 - 03:00.

**Telefono:**

**Precio:** 5 - 10 €

**Notas:**



**Sr. Fado de Alfama** <http://www.sr-fado.com/>

Rua dos Remédios 176, Lisbon

Restaurante típico acogedor, ambiente familiar y con comida tradicional portuguesa. Hay Fado en vivo todas las noches a partir de las 21:00 (nota que es normal que cobren algo por el espectáculo también, aprox. 10 €).

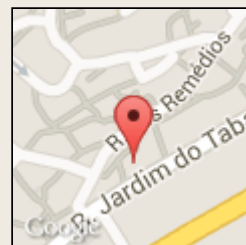
**Como llegar:** Estación metro Santa Apolónia (línea azul), o caminando desde el centro (20 minutos).

**Horario:** Martes - sábados, 20:00 - 02:00.

**Telefono:**

**Precio:** 30

**Notas:**



## Restaurantes buenos, bonitos, baratos y sobre todo: ¡auténticos!



Para algo de la **comida tradicional de Lisboa**, de lo **mejor y de de lo más barato**, podéis probar el [Casa da India](#), y el [Príncipe Do Calhariz](#) (suelen tomar vacaciones de principios hasta finales de agosto), ambos en el casco central de la ciudad, muy cerca de [Chiado](#) y [Bairro Alto](#)... **Dónde comer en Lisboa** es una decisión sencilla si estamos orientados.

Uno de los restaurantes ganadores para quien visita por primera vez es el [Chapitô](#), un restaurante/bar/café con una vista majestuosa sobre el río Tajo, excelente servicio y buena cena, una visita imprescindible para el que visita Lisboa por primera vez.

Un poco alejado del centro pero vital para cualquier persona que desea conocer Portugal por sus sabores es el [Restaurante D'Avis](#). También para disfrutar de la mezcla de sabores entre continentes, siempre es recomendable comer en algún restaurante brasileiro. Nuestra recomendación para la comida carioca es el [Picanha – Janelas Verdes](#).