NarizdeVinhoTinto

Situado na Rua do Conde, próximo do Museu de Arte Antiga, entre a Lapa e as Janelas Verdes, em Lisboa, o restaurante "Nariz de Vinho Tinto" foi fundado em 1996. Espaço com ambiente de casa familiar, decoração simples e sóbria respeita a arquitectura do local. O "Nariz de Vinho Tinto" continua a "navegar em boas águas" pela mão do seu actual proprietário e cozinheiro o Sr. António Inácio, pessoa de muito saber. Dispõe de entradas deliciosas passando por uns "Mexilhões à Bulhão Pato", ou "Cataplana de cogumelos com camarões" entre outras. Os ditos principais, de boa carne, peixe e caça (quando é altura dela) não ficam atrás. De notar as " Línguas de bacalhau panadas com arroz", este confeccionado com excelente tomate, o " Cabrito assado no forno com batatinhas e legumes", ou a "Lebre à caçadora. A doçaria desafia qualquer um. Garrafeira irrepreensível.

A sua história passa pelo seu fundador o jornalista José M. Cristóvão especialista em vinhos e gastronomia Portuguesa, que foi ao Minho recuperar o nome "Nariz de Vinho Tinto", expressão minhota que designava os homens que provavam o vinho.

Encerra Segunda-feira todo o dia, Sábado e Domingo ao almoço
Almoços 12:30h às 14:30h
Jantares 20:00h às 23:00
Tipo de cozinha Tradicional Portuguesa
Preço médio p/pax 25,00 €
Férias 1 a 15 de Setembro
Capacidade 35 pax

R. do Conde, 75 – Lisboa
Tel. 213 953 035 | Fax: 213 971 222