

# Onze pastelarias com fabrico próprio em Lisboa

**A Time Out apresenta-lhe onze pastelarias com fabrico próprio e garante que se as visitar não sairá desapontado**

Escrito por

Mariana Morais Pinheiro, Renata Lima Lobo e Inês Garcia  
sexta-feira 28 dezembro 2018

---

São das melhores coisas da cultura urbana e gastronómica portuguesa. E Lisboa está recheada a pastelarias, só que nem todas são as autoras das delícias que apresentam nas montras e ao balcão. A arte do fabrico próprio deixa a salivar muitos locais e visitantes e entrámos em algumas das casas que representam uma verdadeira tentação para os mais gulosos. Portanto, não deixe para amanhã o que pode fazer hoje, aproveite o pequeno-almoço, o lanche ou qualquer hora do dia para ir experimentar as especialidades destas onze pastelarias com fabrico próprio. Prepare-se para sair de barriga cheia.

**Recomendado: Os melhores pequenos-almoços em Lisboa**

As melhores pastelarias com fabrico próprio de Lisboa



©Manuel Manso

# 1. Dacquoise

- **Restaurantes**
- **Pastelarias**
- **Campo de Ourique**

Na Dacquoise, em Campo de Ourique, a pastelaria fina francesa tem preços mais acessíveis para se tornar numa pastelaria do bairro, para todas as horas do dia. E tem todos os clássicos, do Paris-Brest em forma de flor às tartes de fruta, de morango com pistácio e creme de pasteleiro, de limão merengado ou de cassis. Há ainda o Opera, o mi cuit, qual petit gateaux de chocolate, os financiers, os éclairs fresquinhos, e mil-folhas, croissants simples ou recheados. A vertente pastelaria complementa-se com a de padaria, com fornadas quentes a sair várias vezes ao dia, e também com os salgados, com sandúches francesas de queijo brie, de presunto, de frango ou paio do lombo e saladas, que compõem menus de pequeno-almoço e almoço. Aos fins-de-semana e feriados há menu de brunch.



© Arlindo Camacho

## 2. Tartine

- **Restaurantes**
- **Chiado**

O método de fabrico do pão, com recurso ao tradicional isco, faz toda a diferença na hora da trinca. Fica mais estaladiço, tem uma ligeira acidez e maior durabilidade. Vale a pena testar o que falamos nas baguetes, na broa, no pão da avó ou nos pães de sementes. Mas como nem só de pão vive o homem, aqui há bolos deliciosos, como o incomparável Chiado, receitas de ovos bem feitas e almoços ditos mais leves para todos os dias.



Fotografia: Manuel Manso

### 3. Confeitaria Nacional

- **Restaurantes**
- **Cafés**
- **Baixa Pombalina**

Foi a confeitaria que trouxe o bolo-rei para Portugal, uma receita que se mantém inalterada desde 1875 e continua a ser motivo de romaria por altura do Natal. Nesse ano, já a casa fundada por Balthazar Roiz Castanheiro funcionava há 46 anos e seis gerações passadas continua a cargo da mesma família. Na casa-mãe, localizada na Praça da Figueira, pode bebericar um chá e decidir-se entre algumas das especialidades, como pastéis de nata, duchesses ou enfarinhados (massa de amêndoa envolvida numa boa camada de açúcar em pó).



## 4. Pastelaria Alcôa

- Restaurantes
- Chiado

Mimos de freira, pudins de São Bernardo, torrões reais, queijinhos do céu, coroas de abadessa e castanhas de ovos. Os doces dourados e reluzentes, a maioria premiados em competições de doçaria conventual, são “muito elaborados e demoram muito tempo a fazer porque exigem muita mão-de-obra”, explica Paula Alves, a dona, há 34 anos à frente do negócio. Os doces seguem as antigas receitas tradicionais dos Monges de Cister de Alcobça. Cada um tem as suas particularidades mas as bases estão lá sempre: os pontos e as caldas de açúcar perfeitas, feitas em tachos de cobre. A imagem de marca da casa é a Cornucópia (2,70€), um doce em cone recheado com um cremoso doce de ovos, que ganhou o prémio de melhor doce conventual na Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais em 2013. São feitas há mais de 30 anos. Os bolos vêm todos os dias de Alcobça menos os pastéis de Nata, feitos hora a hora na pastelaria e sempre que saem do forno toca o sino



Fotografia: Ana Luzia

## 5. Confeitaria Cistér

- **Restaurantes**
- **Príncipe Real**

Fundada em 1838, a confeitaria do Príncipe Real fazia parte da rotina de Eça de Queirós, que ali parava para uma bica e um pastel de nata antes de descer ao Chiado. É aqui que se faz a famosa marmelada em formas de bronze, segundo a receita dos monges da Ordem de Cister – que geriram a casa desde o princípio do século XX até meados dos anos 40. Todos os anos saem daqui 400 quilos, mas há mais, como as queijadas e os merengues feitos pelos pasteleiros, que pegam às quatro e meia da manhã. Rua da Escola Politécnica, 103.



Fotografia: Manuel Manso

## 6. L'Éclair

- **Restaurantes**
- **Francês**
- **Avenidas Novas**
- preço 2 de 4

Matthieu Croiger deixou Paris para abrir em Lisboa uma das melhores pastelarias francesas da cidade, onde se fazem bons éclairs de praliné com amêndoa, avelã e 40% de cacau Valrhona; de pistáchio do Irão e framboesa; ou de crème brûlée feito com baunilha de Madagáscar. “Todos os dias fazemos 10 tipos de éclairs , além de macarons, croissants e bolos por encomenda”, conta o dono.



©Open House Lisboa/PedroSadio

## 7. Pastelaria Versailles

- **Restaurantes**
- **Cafés**
- **Avenidas Novas**

É uma das pastelarias mais bonitas de Lisboa, inaugurada em 1922, com os tectos trabalhados, espelhos em art nouveau e candeeiros de cristal. Desde então, mantém-se como referência também em tudo o que serve, do tradicional bolo-rei à pastelaria em geral que torna as vitrinas desta pastelaria numa das mais gulosas da cidade. Mas a Versailles não se fica pelos éclairs, nem se esgota nos pastéis de nata, nem nos espessos chocolates quentes. É exímia também à hora da refeição. Tem carne de bom corte com a qual faz famosos os croquetes e os pregos no pão. O café sai bem servido e é, há quase um século, ponto de encontro de várias gerações.



Fotografia: Ana Luzia

## 8. Pastelaria Garrett

- **Restaurantes**
- **Pastelarias**
- **Cascais**
- preço 2 de 4

Scones, folhados com doce de ovos chamados de maravilhas, parras, jesuítas, queijadas de Sintra, queques, trouxas de ovos, quindins e tortas de morango. Podíamos ficar aqui o dia todo a enumerar-lhe as especialidades desta casa, fundada em 1934, mas o melhor mesmo é passar por lá e mergulhar de cabeça neste doce mar de açúcar.



Fotografia: Manuel Manso

## 9. Lomar

- **Restaurantes**
- **Cafés**
- **Campo de Ourique**

Foi fundada em 1976 e todos os dias tem línguas de veado, pães de leite, mil-folhas e croissants simples ou recheados. “Os pastéis de nata também são bons. E já nos perguntaram porque é que não fomos ao concurso para eleger o melhor”, conta José Carvalho, o gerente.



Fotografia: Ana Luzia

## 10. Fim de Século

- **Restaurantes**
- **Pastelarias**
- **Benfica/Monsanto**

A pastelaria Fim de Século, em Benfica, já ganhou o concurso d'O Melhor Pastel de Nata de Lisboa, organizado pelo festival Peixe em Lisboa. E o chef pasteleiro Carlos Oliveira, que diz que "o segredo está na massa" e que é o que mais tempo leva a fazer. "Primeiro amassa-se o folhado e deixa-se a repousar umas horas, depois junta-se a manteiga e dá-se várias voltas, mas não posso dizer quantas", ri. Depois, é esticada, cortada em pequenos pedaços e colocada dentro das formas. O ideal é que descance no frigorífico de um dia para o outro antes de ser recheada, para não correr o risco de encolher.

Aos sábados, em dia de praça, a fila à porta desta pastelaria chega quase até ao Mercado de Benfica, a mais de 200 metros dali. Por dia, gastam uma média de 30 dúzias de ovos, 20 quilos de margarina, 50 quilos de açúcar e outros tantos de farinha a fazê-los. "Também somos muito conhecidos pelo nosso bolo-rei, que já ganhou prémios, e por fazermos a pastelaria da Brasileira, no

Chiado. Todos os dias lhes mandamos pastéis de nata, queques, jesuítas e palmiers”.



©Pastelaria Batalha

## 11. Pastelaria Batalha

- **Restaurantes**
- **Chiado**

A boneca do cimo da entrada faz lembrar Beatriz Costa e com toda a razão: tal como a actriz, esta pastelaria é saloia e com todo o orgulho. A primeira casa nasceu na Venda do Pinheiro, onde ainda se mantém a fábrica, e aí se fabrica o parrameiro (ou ferradura), o bolo típico da Charneca – a Aldeia da Roupa Branca, como diz o filme com Beatriz Costa. A loja mais recente nasceu no Chiado, no centro de Lisboa, e aí estão as queijadas e os pastéis de nata, os best sellers. Pode aprender a fazê-los num dos workshops da casa.