

famoso panteón de Santa Engracia, se celebra martes y sábados la **Feira da Ladra**, algo así como el mercadillo de los ladrones, que ofrece desde cerámica hasta quincallería.

Ahora, haz una inmersión total en **Alfama**, el barrio más auténtico. Te recomiendo que partas del mirador de Santa Luzia, para iniciar el descenso y encontrarte, en el camino, mercados al aire libre como el de la calle São Pedro, especializado en pescado; museos como el de **Artes decorativas** (Largo da Portas do Sol, 2), callejuelas adoquinadas, hoteles tan originales y que merecen una incursión como el **Palacete Chafariz D'el Rei** (Travesía do Chafariz de El Rei, 6) o el showroom de la ceramista artesana **Teresa Pavão** (São João da Praça, 120), uno de los ejemplos claros de la renovación de vecindario en la zona.

Te proponemos un cambio de tercio: comer. Pero no de cualquier manera. Baja hacia la **Casa dos Bicos** (rua dos Bacalhoeiros), un edificio con una fachada muy original dedicado a la obra de José Saramago y, a partir de ahí, dirígete a uno de los sitios más divertidos para tomar algo: el **Mercado da Ribeira** (Av. 24 de Julho, 50). En su zona central podrás elegir entre un abanico de puestos abanderados por cocineros protagonistas del boom gastronómico portugués, otros de comida tradicional, sushi, pescados... Si quieres probar otro menos *quiri*, te recomiendo que te tomes un taxi y te dirijas al mercado **Campo de Ourique** (Rua Coelho da Rocha), de filosofía similar al anterior y donde acuden muchos lisboetas. Está en una zona residencial al lado del popular **Jardín Da Estrela** (Praça da Estrela) y no muy lejos del **Museo Nacional de Arte Antiga**.

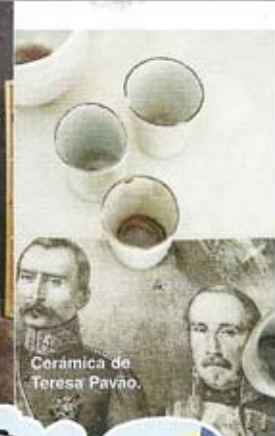
No termines tu visita sin acercarte al **museo Calouste Gulbenkian** (Avda. de Berna, 45A) con arte desde egipcio hasta europeo de principios del XX. Compensa por sus piezas y por la historia de su mecenas: Calouste Gulbenkian, un armenio archimillonario que durante la II guerra mundial vino a vivir a Lisboa. Fue tan feliz aquí que legó su fortuna al estado porque "nunca había sentido una hospitalidad tan generosa como la de los portugueses". Y tenía toda la razón. ■



Exterior de Ler Devagar en Lx Factory.



Restaurante-florería Flower Power.



Cerámica de Teresa Pavão.



Guía viajera

¿Cómo llegar?

En coche no queda muy lejos, pero hay vuelos a precios realmente baratos de Iberia y compañías low cost.

¿Dónde dormir?

● **HOTEL VALVERDE** (www.valverdehotel.com, Av. da Liberdade, 164. Desde 190 €). Un cinco estrellas recién estrenado donde te sentirás... mejor que en casa. Muy bien situado y con un patio espectacular, ofrecen recitales de fado en directo. El servicio es inmejorable.

● **PALACIO BELMONTE** (<http://palaciobelmonte.com>, Pátio Dom Fradique, 14. Desde 300 €). Un antiguo palacio cerca del Castillo, donde respirar belleza y tranquilidad. Diez suites para un cinco estrellas tan particular que no hay recepción, ni televisión, ni ascensor. Te darán las llaves de tu casa, pero el servicio te atenderá en un instante con una simple llamada.

● **HOTEL MYRIAD** (www.myriad.pt, R. do Cais das Naus. Desde 90 €). Puro diseño cinco estrellas al lado del Parque de las Naciones. Como si vivieras en un cohete que vuelva por el Tajo. Puestas de sol alucinantes.

¿Dónde comer?

La oferta es amplia, succulenta, a precios extraordinarios y con una eclosión de chefs emergentes que están convirtiendo Lisboa en una de las capitales gastronómicas de Europa.

En este terreno desputa Jose Avillez, que con su restaurante **BELCANTO** (Largo de São Carlos, 10) de dos estrellas Michelin, es uno de los chefs líderes. Si quieres probar una versión más económica, acércate al **CANTINHO DO AVILLES** (Rua Dos Duques de Bragança, 7).

El restaurante **PHARMACIA**, de Teresa Pereira (Rua Marechal Saldanha, 2), instalado en el Museo de la Farmacia, es un sitio relajado con un delicioso jardín y comida típica portuguesa.

FLOWER POWER (Calçada do Combro, 2) en el Bairro Alto, combina flores y ricos menús, mientras que **BICA DO SAPATO** (Av. Infante Dom Henrique Armazém B, Cais da Pedra, Santa Apolónia) ocupa un antiguo edificio portuario y propone también especialidades orientales.

¿Quieres saber más? Aquí te damos algunos nombres que te vendrán bien para decidirte: **CAFÉ MARTINHO DA**

ARCADA (Praça do Comércio, 3. Tradicional); **CAFÉ LISBOA** (Largo de São Carlos, 23. Picoteo a la portuguesa); **ROSSIO** (1º de Dezembro, 120. Con terraza urbanita); **TASCA DA ESQUINA** (Rua Domingos Sequeira, 41C. Ambiente relajado); **CHAPITÓ À MESA** (Rua Costa do Castelo, 7. Vistas privilegiadas); **CERVEJARIA TRINDADE** (Rua Nova da Trindade, 20. La cervecería más antigua de Portugal. Carta muy breve); **CASA DA INDIA** (Rua Loreto, 51. Poco lujo pero gran churrasco de pollo); **TABERNA DA RUA DAS FLORES** (Rua das Flores, 103. Cocina internacional).

¿Qué comprar?

Pasteles y dulces irresistibles por todos lados. Además, **cerámica** -imprescindible una visita a **Vista Alegre** (Largo do Chiado, 20-23) con loza y porcelana maravillosa. **Productos gastronómicos** como conservas -nos gusta el diseño de sus latas-, y jabones. Te encantará conocer la tienda **A Vida Portuguesa**, un buen resumen de la esencia del país (avidaportuguesa.com).

Más información
Oficina de turismo:
www.visitportugal.com

¿Preparas una escapada?
Encuéntrala en
TELVA.com/EstilodeVida.