

A generosidade dos sabores autênticos

António Ferreira e Maria Angelina (proprietários do restaurante Cervejaria Lisboa - Rei do Bacalhau há 18 anos) partilham o melhor dos sabores portugueses e o sentimento de saudade que neles está intrínseco.

O bacalhau é claramente o ex-libris da casa, mas existem tantas formas de o fazer – à Gomes de Sá, à Lagareiro, à Minhota, com Natas, etc. -, que António Ferreira e Maria Angelina reconhecem que a sua originalidade está na qualidade que colocam em todos os momentos. “Temos também a mista de bacalhau que tem muita saída e é servida numa travessa muito bonita, composta por quatro variedades de bacalhau”, acrescenta Maria Angelina.

Dentro da sua identidade gastronómica, os proprietários fazem questão de nos apresentar também com marisco e peixes grelhados como a garoupa, a dourada e o robalo, e se o ambiente é de partilha entre quem está (17 colaboradores) e quem chega (portugueses, brasileiros e outras nacionalidades), a cozinha quer-se transparente e à vista de todos. António Ferreira, apesar de já estar em Lisboa há 42 anos, soube preservar as singularidades da sua terra (Figueira de Castelo Rodrigo) e acompanhou as exigências de um setor em permanente evolução. Essa demanda acaba por estar refletida no estatuto de PME Excelência que o Rei do Bacalhau conquistou.

Além disso, hoje é também proprietário de mais três espaços: o Marisqueira Popular, Unidos do Minho e Anel d'Ouro. Os primeiros estão localizados na Baixa lisboeta e têm uma forte afluência de portugueses e estrangeiros. Já o Anel d'Ouro situa-se em Massamá e é frequentado maioritariamente por portugueses. Todos proporcionam um ambiente familiar, celebrando assim o melhor que a nossa cozinha tradicional tem para oferecer.



The generosity of authentic flavors

António Ferreira and Maria Angelina (owners of the restaurant Cervejaria Lisboa – Rei do Bacalhau for 18 years) share the best of Portuguese flavors and their feeling of ‘saudade’.



Cod is clearly the main highlight of this house, but there are so many ways to do it – ‘à Gomes de Sá’, ‘à Lagareiro’, ‘à Minhota’, with Cream, etc. -, that António Ferreira and Maria Angelina recognize that their originality is in the quality they put at all times. “We also have the ‘mista de bacalhau’, which has a huge demand and is served on a very beautiful platter, composed of four varieties of cod”, explains Maria Angelina.



Within their gastronomic identity, the owners make a point of giving us also seafood and grilled fish such as grouper, gillthead and sea bass, and if the atmosphere is shared between those who stay (17 employees) and those who arrive (Portuguese, Brazilians and others nationalities), the kitchen is open and for everyone to see. António Ferreira, despite being in Lisbon for 42 years, knew how to preserve the singularities of his homeland (Figueira de Castelo Rodrigo) and followed the requirements of a field that shows constant evolution. This quest is reflected in the ‘PME Excelência’ status that Rei do Bacalhau has achieved.



Moreover, he’s also the owner of three more businesses: Marisqueira Popular, Unidos do Minho and Anel d'Ouro. The first two restaurants are placed in downtown Lisbon and have strong affluence of Portuguese and foreigners. The Anel d'Ouro is located in Massamá and is visited mainly by Portuguese people. All these restaurants provide a family atmosphere, celebrating the best that our traditional cuisine has to offer.