

# O refúgio da boa comida

Inaugurado em 2004 e situado na Avenida D. Carlos I, o Frade dos Mares é um restaurante onde o tempo pára e a boa gastronomia começa.

Depois de muitos anos como empresário da noite, Joaquim Chaves mudou o seu rumo dentro da hotelaria e montou o seu primeiro restaurante inspirado no mar. Surgiu assim o Frade dos Mares.

“A única maneira de vingarmos é apostando na qualidade, criando algo diferente e evoluindo sempre”, explica o proprietário, que procurou também transmitir esta filosofia à filha, Madalena Chaves. A cozinha de excelência, o serviço personalizado e o atendimento cuidado são a alma d'O Frade dos Mares.

O Polvo à Lagareiro, os Filetes de Robalo com arroz do mar e as Gambas à Frade dos Mares são algumas das propostas mais tentadoras mas, na ementa, há também lugar para pratos de carne e vegetarianos. Apaixonado assumido pela pesca, o nosso interlocutor faz questão de apresentar uma cozinha típica, aqui confeccionada com uma abordagem moderna. Isto só é possível com a ajuda do chef David Faria, e com o chef Andrei Jomir, chefe executivo das duas casas pertencentes a este grupo. Andrei Jomir está neste momento mais focado no novo restaurante Refúgio, situado no alto de Algés.

O crescimento do turismo em Lisboa tem trazido muitos clientes estrangeiros ao Frade dos Mares. As mesas, por vezes, são reservadas com meses de antecedência. Naturalmente, a reserva é aconselhável, embora Joaquim Chaves procure sempre ter lugares disponíveis.

Nos últimos anos, Lisboa tem conhecido um número cada vez maior de restaurantes internacionais. Para o nosso entrevistado, este cenário é preocupante pois, como nos explica a filha, “o que vende é a nossa comida e identidade”. E é esse o principal compromisso d'O Frade dos Mares e do Refúgio: respeitar em cada prato a origem dos produtos e ser um santuário onde habita a boa comida.



# Harboring the best food

Opened in 2004 and located on D. Carlos I Avenue, Frade dos Mares is a restaurant where time stops and good cuisine begins.

After several years as a nightlife entrepreneur, Joaquim Chaves changed his path and created his first restaurant, inspired in the sea. That's how Frade dos Mares was born.

“The only way to establish ourselves is through quality, creating something different and always ascending”, says the owner, who also tried to pass on this philosophy to his daughter, Madalena Chaves. The fineness of the cuisine, personalized service and care are the soul of Frade dos Mares.

Lagareiro-style Octopus, Bass fish with sea rice, Frade dos Mares-style shrimps and are some of the most tempting offers, but there's also place for meat dishes and vegan food in the menu. Highly passionate about fishing, our interviewee is keen on presenting a traditional cuisine, prepared here with a modern touch. Such is only possible with the aid of chef David Faria, and with chef Andrei Jomir, executive manager of the two houses that make up this group. The latter is, presently, more focused on the new restaurant Refúgio, located in the Alto de Algés area.

The increasing number of tourists in Lisbon has brought many foreign clients to Frade dos Mares. Sometimes tables are booked months in advance. Reservation is indeed advisable, although Joaquim Chaves always tries to keep seats available.

Lisbon has known a growing number of international restaurants over the last years. Our interviewee sees this with concern for, as his daughter explains, “food and identity are our selling points”. And this is Frade dos Mares' and Refugio's main commitment: respecting, in each dish, the products' origin and being a sanctuary where good food resides.



**frade dos mares**

Av. Dom Carlos I, 55A | 1200-647 Lisboa | Tel.: (+351) 213 909 418 | [geral@fradedosmares.com](mailto:geral@fradedosmares.com)  
[www.fradedosmares.com](http://www.fradedosmares.com)



**Refúgio** RESTAURANTE

Rua Dr. Augusto José da Cunha, 3G | 1495-240 Algés | Tim.: (+351) 960 241 854  
[geral@restauranterefugio.pt](mailto:geral@restauranterefugio.pt) | [www.restauranterefugio.pt](http://www.restauranterefugio.pt)