

# Da tradição para a mesa, com alma e autenticidade

# From tradition to the table, with soul and authenticity

Ao longo de três décadas, O Poleiro tem servido ao público a melhor cozinha tradicional portuguesa, tal como era feita antigamente: com alma, simplicidade e fidelidade.

A 7 de outubro de 1985, pelas mãos de Manuel Martins, nascia em Lisboa um espaço dedicado a servir às mesas identidade e tradição. Volvidos mais de trinta anos, essa missão tem resistido ao tempo e às pressões do setor.

O Poleiro resulta de um percurso de vida dedicado à restauração. Manuel Martins, hoje com setenta anos, gere uma casa que tenta “ir às origens daquilo que temos”. Cabrito frito com alho e açorda de coentros, pataniscas de bacalhau com arroz de grelos e vitela barrosã com batata à padeiro e arroz são algumas das emblemáticas opções. Almoçar ou jantar n’O Poleiro é, assim sendo, viajar por Portugal de norte a sul.

Situado próximo do metro de Entrecampos, de segunda a sábado o restaurante acolhe os visitantes com um ambiente intemporal e acolhedor. A reserva, não sendo obrigatória, é aconselhável.

Não obstante o sucesso já alcançado pela sua casa, Manuel Martins teme que esta cozinha se torne, um dia, apenas memória, pois há “uma geração que está a perder o contato com a cozinha de origem”. Contudo, o proprietário saúda quem, com trabalho e dedicação, tem sabido sentar à mesa várias gerações.

Manuel tem o sonho de estar aqui até aos noventa anos mas, até lá, O Poleiro continuará a ser aquilo que foi até aqui: uma casa onde os sabores tradicionais se degustam pela boca e se sentem no coração.



For over three decades, O Poleiro has been providing its customers the best in traditional Portuguese cuisine, just as it was cooked a long time ago: with soul, simplicity and faithfulness.

In October 7th, 1985, at the hands of Manuel Martins, a place dedicated to presenting character and tradition at the tables was born in Lisbon. More than thirty years later, this mission has stood the test of time and the pressures from this business.

O Poleiro is the outcome of a lifetime dedicated to the restaurant business. Manuel Martins, now seventy years old, runs a house where he tries “to go to the origins of what is ours”. Fried goat with garlic and açorda of coriander, fried cod with turnip greens rice and Barrosã Veal beef (Portuguese PDO meat) with baker-style potatoes are some of the emblematical options on the menu. Thus, to lunch or dine in the Poleiro is to travel throughout Portugal, from north to south.

Located near the Entrecampos metro station, the restaurant welcomes its customers with a timeless and cozy atmosphere. Reservation, although not mandatory, is advisable.

Without disregarding the success already achieved by his restaurant, Manuel Martins fears that, one day, this cuisine might become just memory, since there is “a generation losing contact with this cuisine of origin”. However, the owner gives praise to those who, through work and dedication, have managed to sit several generations at the table.

Manuel dreams of being here until his nineties but, until then, O Poleiro will carry on being what it has been so far: a home where traditional flavors are tasted in the mouth and felt with the heart.

