



Keeper of traditional cod recipes

From the icy seas of Iceland, the best cod is served at D'Bacalhau's table, designed by the multiple recipes of traditional Portuguese cuisine.

The chef Júlio Fernandes, encouraged by his son, Henrique Fernandes, leads an innovative restaurant that attracts Portuguese cod lovers, as well as the tourist, who comes here curious to taste this Portuguese snack.

D'Bacalhau offers a menu consisting of four cod recipes - Lagareiro-style, with Yellow Corn-Bred, with Cream and Brás-style. "It was at the right time that we developed this concept", assumes the chef Júlio Fernandes, reinforcing the strong adhesion of the traveler that does not dispense a visit to this place, which is already a reference for tour guides.

Working on each dish with top-quality codfish, D'Bacalhau has won not only the praise of customers, but also several prizes in specialty competitions, such as the first place in the competition of the Best 'Patanisca' of Lisbon 2018.

Using the best and freshest raw materials, each dish is prepared with total dedication and respect for the art of serving. Júlio Fernandes is not a chef from birth, but his commitment to his activity leads him to improve traditional recipes and also to innovate, involving cod in different scents and flavors.

Thus, in the menu of D'Bacalhau the most traditional recipes appear, along with bold proposals such as the "Cod Risotto with 'Queijo da Ilha'".

But there's more than cod to the cuisine of D'Bacalhau. Covering all tastes, there are proposals such as Lagareiro-style octopus, duck rice, veal stew, Portuguese steak, grouper rice as well as some vegetarian options.

The recognition of the work of chef Júlio Fernandes led him to be nominated for the Technical Committee of the National Tourism Prize in 2019. Awarded with the Silver medal of the "Revolta do Bacalhau" Contest, the chef won several Forks in the Lisbon Competition.



Guardião das receitas tradicionais de bacalhau

O chef Júlio Fernandes, incentivado pelo filho, Henrique Fernandes, lidera um espaço de restauração inovador que atrai os portugueses, amantes de bacalhau, assim como o turista, curioso por saborear este petisco tão português.

O D'Bacalhau oferece um menu composto por quatro receitas de bacalhau – o Bacalhau à Lagareiro, o Bacalhau com Broa, o Bacalhau com Natas e o Bacalhau à Brás. "Em boa hora desenvolvemos este conceito", assume o chef Júlio Fernandes, reforçando a forte adesão do viajante que não dispensa a paragem neste espaço que é já uma referência para os guias turísticos.

Trabalhando cada prato com postas de bacalhau de qualidade superior, o D'Bacalhau tem granjeado não só os elogios dos clientes, como vários prémios em concursos da especialidade, como é o caso do primeiro lugar no concurso da Melhor Patanisca de Lisboa 2018.

Utilizando as melhores e mais frescas matérias-primas, cada prato é preparado com total dedicação e respeito pela arte de bem servir. O chef Júlio Fernandes não é cozinheiro de nascença, mas o empenho que emprega à sua atividade leva-o a aprimorar as receitas tradicionais e também a inovar, envolvendo o bacalhau em diferentes aromas e sabores.

Assim, surgem no menu do



D'Bacalhau as mais tradicionais receitas, ao lado de propostas arrojadas como o "Risotto de Bacalhau com Queijo da Ilha".

Mas nem só de Bacalhau vive a cozinha do D'Bacalhau. Para todos os gostos surgem propostas como o polvo à lagareiro, o arroz de pato, a posta de vitela, o bife à portuguesa, o arroz de garoupa, assim como algumas opções vegetarianas.

O reconhecimento do trabalho do chef Júlio Fernandes levou-o a ser nomeado para o Comité Técnico do Prémio Nacional de Turismo em 2019. Premiado com a medalha de Prata do Concurso a Revolta do Bacalhau, o chef conquistou vários Garfos no Concurso Lisboa à Prova.



Pescado nos gélidos mares da Islândia, o melhor bacalhau serve-se à mesa do D'Bacalhau, revestido pelas múltiplas receitas da cozinha tradicional portuguesa.