

# O sabor a Mar numa mesa portuguesa

# The flavour of the Sea on a Portuguese table

É em Belém, uma das zonas com mais afluência turística de Lisboa, que se situa a Nunes Real Marisqueira. Fundada há 18 anos por Miguel Nunes, aqui o marisco é rei e, aliado a um serviço de excelência, faz desta uma casa de eleição no panorama lisboeta.



It is in Belém, one of the most visited areas in Lisbon, that we can find Nunes Real Marisqueira. Founded 18 years ago by Miguel Nunes, this is a place where seafood is king and, combined with a high-quality service, it has helped make this a distinguished house within the local food scene.

Após vários anos de atividade na área da restauração, o proprietário decidiu aventurar-se num projeto próprio. A perseverança resultou na maioridade que acabou de atingir, com a qualidade expressa na sua oferta gastronómica.



After several years of activity in the field, the owner had decided to venture into a project of his own. His perseverance has resulted in the adulthood which was recently achieved, while expressing a high degree of quality in its gastronomic offer.

Pese embora o conceito de marisqueira tradicional tenha crescido com a própria casa, o serviço providenciado por 23 colaboradores é denotado por um tratamento cuidadoso e confortável, onde o foco é o marisco e o peixe fresco. Sem descuidar os pratos da melhor carne, a Nunes Real Marisqueira prima para que “o marisco seja cozinhado o mais tradicional possível, cozido ou grelhado”, explica o empresário, dando ainda relevo a iguarias como “as percebes, a gamba do algarve, o camarão de espinho e a amêijoa” – onde se destaca a tradicional receita à Bulhão Pato –, para além da sapateira, lagosta e lagostins.



Although the concept of a traditional seafood restaurant has grown with the house itself, the service provided by 23 employees is denoted by a careful and comfortable treatment, with the focus lying on fresh seafood and fish. Without neglecting the best meat dishes, Nunes Real Marisqueira places a great effort on ensuring that “the seafood is prepared as traditional as possible, cooked or grilled”, explains the entrepreneur, who also emphasizes dishes such as “the barnacles, the prawn of the Algarve, shrimp and clams” - where the traditional Bulhão Pato recipe stands out -, besides the crab, lobster and crayfish.

Aberto de terça-feira a domingo, das 12h00 às 24h00, o espaço tem capacidade para 100 pessoas sentadas, recebendo na sua maioria clientes portugueses que trabalham na zona envolvente e que procuram esta casa como preferência, e alguns turistas que normalmente vêm referenciados. Para o futuro, Miguel Nunes é perentório: “vamos tentar crescer”. Está prevista a abertura de um novo espaço nitidamente maior, localizado nas proximidades, mas que irá manter o conceito e mesmo espírito que têm definido a Nunes Real Marisqueira.



Open from Tuesday to Sunday, from 12h00 to 24h00, its space has a capacity for 100 seated people, receiving mostly Portuguese clients who work in the surrounding area and who seek this house as a preference, and some tourists who usually come here referenced. Regarding the future, Miguel Nunes is clear: “We’ll try to grow.” There are plans of opening a new space that will be considerably larger, located nearby, but which will maintain the concept and spirit that have defined Nunes Real Marisqueira.

