



# 100

## Restaurantes em Londres

*Culinária Britânica | Hamburguerias | Culinária Internacional  
Rooftops & Restaurantes com Vista | Bares de Cerveja Artesanal  
Asiáticos | Restaurantes de Hotel | Gastropubs | Tapas  
Bons & Baratos*





Este guia é o resultado da colaboração entre 11 pessoas. 11 moradores ou visitantes frequentes de Londres, que não contentes em guardar tudo que sabem sobre a cidade para si, resolveram dividir suas dicas e andanças em seus respectivos blogs.

Como Londres é imensa e diversa, cada um desses blogueiros tem sua própria versão da cidade e por isso resolvemos unir nosso conhecimento para criar esse guia de 100 restaurantes. Nada mais óbvio do que cada um abordar um tema que mais lhe apetece (principalmente quando falamos de gastronomia, certo?).

Londres é uma cidade onde as coisas acontecem rápido: lojas, hotéis e restaurantes abrem e fecham as portas todos os dias, o que era cool hoje pode ser cafona amanhã, ou vice-versa. Por isso, confiamos na nossa experiência pessoal e tentamos incluir restaurantes que cabem em todos os bolsos, espalhados pelos quatro cantos da cidade.

Depois de ler esse guia e escolher onde você vai jantar hoje, não deixe de prestigiar o trabalho dos blogueiros - leia nossos posts, nos siga nas redes sociais e compartilhe nosso trabalho com os amigos!

Bom apetite!

*Os autores escolheram os restaurantes mencionados baseados em experiências pessoais. Nenhum dos blogueiros recebeu qualquer tipo de recompensa dos restaurantes.*





# Índice

## **Culinária Britânica**

[página 8](#)

*Engana-se quem pensa que a cozinha britânica é ruim ou que se resume apenas ao fish and chips. Misturando tortas, assados e uma boa dose de tradições, os britânicos mostraram-se especialistas na arte de reinventar o simples e criaram uma cozinha única.*

## **Hamburguerias**

[página 14](#)

*Faz tempo que comer um hambúrguer deixou de ser sinônimo de ir a um restaurante fast food onde o que vem na bandeja em nada se parece com a foto. Os restaurantes de hambúrguer em Londres são bonitos, oferecem ingredientes frescos e de produtores locais e inovam nas combinações de ingredientes.*

## **Culinária Internacional**

[página 20](#)

*Você pode viajar o mundo inteiro e provar comidas típicas de qualquer lugar do planeta sem sair de Londres. Qual o país que você quer provar hoje? Veja alguns dos mais bacanas aqui, aqueles que realmente valem a pena conhecer enquanto você estiver em Londres.*

## **Rooftops & Restaurantes com Vista**

[página 26](#)

*Londres está longe de ser uma cidade sufocada por arranha-céus. Por isso, os restaurantes e bares nas alturas costumam proporcionar uma bela vista da cidade. A capital britânica tem uma lista grande de rooftops bacanas e disputados. Nessa seleção você encontra desde restaurantes luxuosos até os mais simples. Os restaurantes listados possuem um bar para os que desejam apenas tomar um drink.*

## **Bares de Cerveja Artesanal**

[página 32](#)

*Que tal fazer uma volta ao mundo sem sair de Londres? No quesito cervejeiro isso é possível. A cultura da cerveja artesanal vem se desenvolvendo na cidade e a seleção que você vai conhecer foi pensada para reunir pubs dedicados a cervejas artesanais de diferentes países e que, de quebra, oferecem pratos típicos desses locais.*

# Índice

5

## **Asiáticos**

[página 38](#)

*A culinária asiática não poderia ficar de fora, já que é tão rica e variada. Alguns lugares em Londres já são conhecido como point dos restaurantes asiáticos - como é o caso de Chinatown ou da 'Pho Mile', em Hoxton -, mas há muitos outros por toda a cidade.*

## **Restaurantes de Hotel**

[página 44](#)

*Durante sua viagem a Londres, você não precisa necessariamente sair do hotel para provar a diversificada culinária da capital britânica. Muitos hotéis da cidade se orgulham de ter seus restaurantes como principal atrativo. Do despojado ao super chique, veja sugestões de alguns dos melhores restaurantes de hotel em Londres.*

## **Gastropubs**

[página 50](#)

*Ao visitar Londres você precisa ir aos pubs certos, afinal, a cidade tem mais de sete mil deles. O melhor é que cada um tem uma particularidade. História interessante, entretenimento ou decoração linda. Que tal juntar pubs lindos e/ou históricos e ainda harmonizar com um menu delicioso?*

## **Tapas**

[página 56](#)

*Que atire a primeira pedra quem nunca olhou o cardápio e teve vontade de pedir um pouquinho de cada prato! Os restaurantes de tapas (ou pequenas porções) resolvem esse "problema", e estão se multiplicando rapidamente por Londres. Lugares ótimos para frequentar com amigos e provar comidas do mundo todo.*

## **Bons & Baratos**

[página 62](#)

*Em Londres dá pra comer bem e barato. Esqueça McDonald's e Burger King. A cidade oferece várias opções de "fast food" saudáveis e de refeições rápidas por um precinho camarada, além de mercados com comidas de rua do mundo todo e supermercados que vendem sanduíches prontos.*

- Em todos os restaurantes em Londres você pode pedir "tap water", ou seja, água da torneira, e não será cobrado por isso. Não precisa ter vergonha, isso é algo comum que todo mundo costuma fazer.
- Mesmo os restaurantes mais chiques não costumam ter problemas com roupas casuais. Não é preciso vestir terno/gravata ou trajes sociais, mas alguns podem impedir sua entrada se você estiver de shorts ou chinelo. Sempre vale a pena perguntar antes caso você tenha essa dúvida!
- Alguns restaurantes cobram 12.5% do valor da conta como taxa de serviço, mas caso esse valor não esteja incluso na conta você pode deixar 10% (se quiser). Pergunte ao garçom como é melhor deixar a taxa de serviço, pois em alguns casos é possível "add gratuity" quando você está passando o cartão, sem a necessidade de deixar em dinheiro.
- Sempre que possível, faça reserva. Quase todos os restaurantes oferecem reservas online, ou você pode ligar ou até mesmo ir ao restaurante. Muitos têm desistências de última hora.
- Se você tem reserva, não se atrase! Você pode perder sua mesa. Os restaurantes costumam ter tolerância de 15 minutos.
- Quase todos os restaurantes disponibilizam o menu com preço em seus sites. Os valores citados nesse guia podem variar de acordo com a quantidade do seu pedido, época da visita ou que tipo de refeição você faz no restaurante. Tentamos passar as informações de forma correta e idônea, mas não podemos nos responsabilizar por qualquer alteração em valores.
- Muitos dos restaurantes mencionados nesse guia possuem mais de uma localização. Há sempre pelo menos um endereço destacado, mas aconselhamos consultar o site para saber qual é a opção mais perto de você.



The National Fish & Chip Awards  
WINNER

THE DAILY  
**Poppies**  
of Spitalfields  
MENU

## BEST FISH N CHIPS DISCOVERED IN UNITED KINGDOM

**o Poppies!**  
Poppies Newland, has been serving fish and chips in the East End all his life. Our menu includes fresh fish cooked in crunchy batter, classic fish and chips and classic mushy peas. Served sustainably caught fish originates from the sea and is delivered daily by T.Bush, a family business at Billingsgate Market, the finest quality which is prepared on site by our onsite fishmonger. Our jellied eels are prepared and renowned throughout the East End and the sustainable practices that we use. If you use our take away service, it is mentioned in newspaper just as it was in the

tooth, we have included some special offerings such as apple pie, Cartmell's sticky toffee pudding from Cumbria and ice cream. Poppies is a family business on the Isle of Dogs, a fish and chip shop was commonly known as a fish and chip shop but our menu also includes a variety of beers, wines and soft drinks for

at Poppies is more than just a fish and chip shop in the East End London between 1945 and 1955. It was a rebirth: the end of the war, the return of the diaspora, thriving trade in the rebuilding of our city. Hot, quick, and it was the fuel that powered the people.



We want every visitor to Poppies to experience the East End's golden age with our fish and chips. It was a memorable time. Wartime was fresh in our minds. We were the stories of luck and heroism. We were the stories of see gas masks that were carried by the soldiers, model aeroplanes and the 'Dunkirk Doughnut' that rescued the soldiers of Northern France. We've included the stories of soldiers returning home with their families to get together with friends for a few years the juke box would play and their younger brothers and sisters would be needed for a number of food parcels. We were on the chickens in their backyards. We were the televisions were entering people's homes and lives forever.

Enjoy your Poppies experience



# Culinária Britânica



# Culinária Britânica

por Karine Porto / [Brazuka](#)

9

## **Union Jacks**

[www.unionjacksrestaurants.com](http://www.unionjacksrestaurants.com)

5 North Hall, Covent Garden Piazza, WC2E 8RA

Estrela de diversos programas de TV, Jamie Oliver é um dos chefs britânicos mais conhecidos da atualidade. Responsável por vários restaurantes de sucesso, como Fifteen e Jamie's Italian, em 2011 Jamie inaugurou o Union Jacks como uma aposta nos “sabores orgulhosamente britânicos”, o que garantiu ao restaurante um lugar nessa lista. O Union Jacks serve pizzas, saladas e assados, além de uma seleção de vinhos exclusivamente britânicos, tudo servido bem no meio do agito do charmosíssimo mercado de Covent Garden. Preço por prato principal: £11.50-£18.

## **Browns Bar & Brasserie**

[www.browns-restaurants.co.uk](http://www.browns-restaurants.co.uk)

82-84 St. Martins Lane, WC2N 4AG

O primeiro Browns abriu em 1973 e logo se tornou uma rede conhecida, com diversos restaurantes espalhados por todo Reino Unido. Em Londres existem seis unidades, sendo que o restaurante de Covent Garden é um dos mais concorridos, por conta do movimento gerado pelos teatros da região de West End. Não se trata de um restaurante super-requintado, mas tem seu charme e oferece um cardápio genuinamente britânico, com um toque contemporâneo. A costela de cordeiro servida com torta de cordeiro desfiado (estilo “shepherd’s pie”) e purê de ervilha é uma delícia! É aconselhável fazer reserva e também vale a pena checar promoções no site do restaurante para imprimir possíveis vouchers com antecedência. Preço por prato principal: £10.50 - £24.95

## **Poppie's Fish & Chips**

[www.poppiesfishandchips.co.uk](http://www.poppiesfishandchips.co.uk)

6-8 Hanbury Street, E1 6QR

30 Hawley Crescent, NW1 8NP

Quando o assunto é comida britânica, fish and chips é, sem dúvidas, o prato mais popular entre os turistas, e nosso guia não estaria completo sem pelo menos um restaurante especializado no prato. Presença garantida em quase toda lista de “os melhores lugares para comer fish and chips”, o restaurante Poppie's foi fundado por Pat Newland em 1952. Ou seja, já são mais de 60 anos de tradição que garantiram ao Poppie's diversos prêmios nacionais e o consagraram como um dos principais restaurantes do gênero em Londres. No menu, além de peixe, também tem opções de frango, salsicha e tortas típicas, além de sobremesas bem inglesas como torta de maçã. Preço do fish and chips: £11.70 - £14.90

## **Golden Union Fish Bar**

[www.goldenunion.co.uk](http://www.goldenunion.co.uk)

38 Poland Street, W1F 7LY

Ainda no quesito tradição em fish and chips, outra excelente opção é o Golden Union Fish Bar, que fica entre o Soho e a Oxford Street. Com 150 anos de história, o Golden Union é ótima pedida depois de um dia de compras e, apesar de ser bem central, ainda é tranquilo para se conseguir um lugar para sentar. Como o próprio nome sugere, o restaurante é um bar de peixes, portanto não espere muita variedade. Mas se quiser aproveitar a visita para já experimentar outras opções de comida britânicas, eles também servem algumas tortas salgadas e pratos com linguiça de porco. O molho tártaro secreto é muito bom, mas fique ligado que é cobrado por fora. Preço do fish and chips: £11.95 - £13.50

## **Quo Vadis**

[www.quovadissoho.co.uk](http://www.quovadissoho.co.uk)

26-29 Dean Street, W1D 3LL

Já pensou poder tomar café ou almoçar na casa em que Karl Marx viveu? Se for visitar o Quo Vadis, no Soho, isso é perfeitamente possível. O prédio datado de 1734, e que desde 1926 abriga esse elegante restaurante, foi o endereço de Karl Marx e sua família entre 1851 e 1856. É claro que o sucesso do Quo Vadis vai além de estar em um prédio que teve um morador ilustre, mas saber desse fato certamente aumenta o seu charme. Outro detalhe é que, desde 2012, eles passaram a também servir café da manhã, portanto, é uma boa opção para um tradicional “full English”. Preço por prato principal: £19 - £29.

## **Canteen**

[www.canteen.co.uk](http://www.canteen.co.uk)

Royal Festival Hall, Belvedere Road, SE1 8XX

O Canteen é uma pequena rede formada por três restaurantes especializados na culinária britânica tradicional. Eles têm um espaço bem informal e um menu simples que inclui clássicos da cozinha local, e é exatamente essa simplicidade que faz deles uma boa opção para quem quer ter um gostinho de como os britânicos comem. As tradicionais tortas (pies) são uma das melhores pedidas do restaurante e são servidas com molho, alguns legumes e purê ou fritas. Por estar bem pertinho das principais atrações da região de Embankment e South Bank, o restaurante de Waterloo é bem disputado, mas nada que torne impossível de conseguir uma mesa. Na dúvida, melhor fazer sua reserva online ou por telefone. Preço por prato principal: £12.50 - £26

## Roast

[www.roast-restaurant.com](http://www.roast-restaurant.com)

The Floral Hall, Stoney Street, SE1 1TL

Outro grande queridinho dos britânicos é o tradicional “Sunday Roast” (assado de domingo), que é a especialidade do restaurante Roast. Eles também servem outros clássicos, inclusive o tradicional café da manhã britânico. Um fato interessante sobre o restaurante é que grande parte dos ingredientes utilizados por eles vem de produtores locais que fornecem diariamente para o mercado de Borough, ou seja, pode-se esperar produtos frescos. O restaurante tem um estilo sofisticado, mas por estar localizado dentro do popular mercado de Borough, tem uma atmosfera aconchegante. Aliás, a vista do mercado é uma atração à parte e rola até música ao vivo aos domingos. Devido à popularidade do local, fazer reserva é altamente recomendável. O menu de três pratos servido aos domingos custa £37.50.

## Rules

[www.rules.co.uk](http://www.rules.co.uk)

35 Maiden Lane, WC2E 7LB

Uma experiência histórica. Assim pode-se descrever uma visita ao restaurante Rules, em Covent Garden, que foi inaugurado há séculos, mais precisamente em 1798. Detentor do título de restaurante mais antigo de Londres, o Rules é especializado em comida tradicional britânica, mas tem como grande diferencial o foco em caças, como faisão, veado, pato e lebre. Mas se caça não faz o seu paladar, eles também oferecem opções menos exóticas, como tortas e carne bovina. É importante lembrar que, embora eles não exijam traje específico, uma certa dose de formalidade é esperada e pessoas vestindo shorts não são admitidas no restaurante. Fazer reserva é fundamental. Preço médio prato principal: £18.95 - £37.95

## **Hawksmoor**

13

[www.thehawksmoor.com](http://www.thehawksmoor.com)

5a Air Street, W1J 0AD

10 Basinghall Street, EC2V 5BQ

Hawksmoor é um dos principais destinos para os locais amantes de carne. O restaurante é bem popular pelo seu assado de domingo britânico (Sunday Roast) e a unidade de Guildhall é também superdisputada para o tradicional café da manhã inglês. No cardápio você pode escolher entre diversos cortes de carne e adicionar os acompanhamentos e molhos à parte. Dependendo de que unidade você escolher, também pode ter opções de peixe e frutos do mar, mas para uma legítima experiência britânica, aposte na especialidade deles que é mesmo a carne. O Sunday Roast custa em média £20 por pessoa.

## **The Ivy Market Grill**

[www.theivymarketgrill.com](http://www.theivymarketgrill.com)

1 Henrietta Street, WC2E 8PS

The Ivy Market Grill é um dos “filhotes” mais novos do restaurante tradicionalíssimo e queridinho das celebridades The Ivy, porém mais informal e acessível que o original, embora a decoração não deixe a desejar. Não é um restaurante exclusivamente britânico, mas tem diversas opções, incluindo full English breakfast e chá da tarde. É aconselhável fazer reserva. Preço médio prato principal: £13.50 – £32.50.



# Hamburguerias

por Heloisa Righetto / [Aprendiz de Viajante](#)

15

## Byron

[www.byronhamburgers.com](http://www.byronhamburgers.com)

1a St Giles High Street, WC2H 8AG

Apesar de ser uma rede com restaurantes por toda a cidade, pode ter certeza de que os ingredientes são de qualidade e a comida é muito bem feita: a carne vem da Escócia e o hambúrguer é feito por eles. Importante: eles fazem o hambúrguer sempre ao ponto, se você gosta de bem passado avise o garçom. Também vale a pena ficar de olho no especial – volta e meia eles criam um hambúrguer que não faz parte do cardápio e que fica disponível por tempo limitado. Recomendação pessoal: o acompanhamento de abobrinha empanada (courgette fries). Diversos endereços na cidade, consulte o site. Um hambúrguer custa em média £10.

## GBK

[www.gbk.co.uk](http://www.gbk.co.uk)

13-14 Maiden Lane, WC2E 7NE

Outra rede conhecidíssima de hambúrgueres. Eles também prezam pela qualidade da carne, além de terem opções com frango e vegetarianas e servirem milk-shake de Oreo. Aproveite e peça uma porção de "skinny fries" (batatas fritas cortadas bem fininhas). Para fazer seu pedido é preciso ir até o balcão (funciona como nos pubs: você pede, paga e espera na mesa). Diversos endereços na cidade, consulte o site. Um hambúrguer custa em média £9.

## **Meat Liquor**

[meatliquor.com](http://meatliquor.com)

74 Welbeck Street, W1G 0BA

133b Upper Street, N1 1QP

O slogan do Meat Liquor é "come hungry, leave drunk" (venha com fome, vá embora bêbado), daí já dá para perceber que mais que uma hamburgueria, o lugar é uma balada. O restaurante é mais escuro, como um bar/balada mesmo, a música é alta e geralmente tem fila na porta. Ou seja, vá preparado para a espera! Apesar da atmosfera 'noite', dá pra ir almoçar também (menores de 16 anos não podem entrar depois das 18h). Um hambúrguer custa em média £9.

## **Honest Burgers**

[www.honestburgers.co.uk](http://www.honestburgers.co.uk)

Unit 12, SW9 8PR

Como o nome mesmo diz, o menu lá é simples: a ideia não é oferecer centenas de opções, e sim valorizar o gosto da carne (seja de gado ou frango). Todos os pratos são servidos com fritas (temperadas com sal e alecrim), e o pão do hambúrguer é tostado e tem um leve gosto adocicado, é uma delícia. Diversos endereços na cidade, consulte o site. Um hambúrguer custa em média £10.

## **Bobo Social**

[www.bobosocial.com](http://www.bobosocial.com)

95 Charlotte Street, W1T 4PZ

Um lugar superpequeno nas redondezas da Tottenham Court Road que, como a maioria dos lugares citados aqui, prepara o hambúrguer de forma quase artesanal – preparado no grill de carvão. Além do menu fixo, você também tem a opção de escolher o "guest burger", que muda de tempos em tempos. No horário de almoço de segunda a quarta-feira, eles têm uma oferta ótima: por 10 libras você come um maravilhoso hambúrguer trufado e uma porção de acompanhamento da sua escolha. Um hambúrguer custa em média £13.



17

Kua Aina

## **Kua Aina**

[kua-aina.co.uk](http://kua-aina.co.uk)

40 Goodge Street, W1T 2QP

26 Foubert's Place, W1F 7PP

Não apenas um lugar para comer hambúrguer, mas sim uma hamburgueria havaiana! Dos ingredientes à decoração, trilha sonora e roupas dos garçons, a ideia é que você coloque um pezinho nesse paraíso do Pacífico! O menu é bem variado, mas tem o básico pra quem não está com vontade de provar novas misturas. Recomendação pessoal: o hambúrguer com abacate. Um hambúrguer custa em média £10.

## **Blecker St**

[bleeckerburger.co.uk](http://bleeckerburger.co.uk)

Old Spitalfields Market (Unit B SP 4), E1 6EA

Montgomery Square, Montgomery Street, E14 5JJ

Southbank Skatepark, SE1 8XZ (Food truck: locação pode ser alterada dependendo da época do ano, mas sempre nas redondezas de Southbank. Consulte o site antes de ir)

Não necessariamente um restaurante, mas uma "barraca" e food truck de hambúrguer com algumas locações na cidade (como em Southbank e no Spitalfields Market). Como o nome entrega, o Blecker é inspirado em Nova York – pois foi lá que o dono provou (segundo ele mesmo) o melhor hambúrguer da sua vida, que foi o que o levou a largar o emprego e abrir o Blecker St em Londres. Um hambúrguer custa em média £9.

## **Burgers & Cocktails**

[www.giraffe.net/locations/james-street](http://www.giraffe.net/locations/james-street)

35 James Street, W1U 1EA

O Burgers & Cocktails faz parte da família de restaurantes Giraffe, e como o nome já explica eles também são especializados em cocktails. Além dos cocktails 'normais', há também uma seleção de milk-shakes alcoólicos, e além do hambúrguer também há um menu de hot dogs. O ambiente é bonito com atmosfera animada. Um hambúrguer custa em média £8.

**Bar Boulud**

[www.barboulud.com/london](http://www.barboulud.com/london)

Mandarin Oriental Hyde Park, 66 Knightsbridge, SW1X 7LA

O Bar Boulud é o único restaurante do chef Daniel Boulud em Londres e segue a mesma linha do seu irmão mais velho, de mesmo nome, localizado em Nova York: cozinha francesa – Daniel Boulud é de Lyon – com uma certa influência americana, então o hambúrguer tinha que ser a estrela do menu. São quatro opções, todas servidas com batatas fritas. O preço é acima da média, o hambúrguer mais em conta sai por £17.

**Patty & Bun**

[pattyandbun.co.uk](http://pattyandbun.co.uk)

54 James Street, W1U 1HE

22/23 Liverpool Street, EC2M 7PD

397 Mentmore Terrace, E8 3PH

Não se assuste se encontrar fila na porta do Patty & Bun, tem bastante gente que vai até lá para comprar e levar pra casa ou para o escritório. O nome é basicamente um sinônimo de hambúrguer: patty é a carne e bun, o pão. Além das opções de hambúrguer gourmet, os acompanhamentos são também muito gostosos, especialmente as batatinhas com sal e alecrim. Um hambúrguer custa em média £8.50.



# Culinária Internacional

n toast

# Culinária Internacional

por Ana Beatriz Freccia Rosa / [O Mundo Que Eu Vi](#)

21

## **Sarastro (Turquia/Mediterrâneo)**

[www.sarastro-restaurant.com](http://www.sarastro-restaurant.com)

126 Drury Lane, WC2B 5SU

Do lado de fora você mal consegue perceber que é um restaurante, mas ao adentrar a portinha da casa de tijolinhos à vista, diversos objetos decorativos pendurados na porta e pelo teto enchem os olhos. O dourado predomina na decoração, que ainda mantém as poltronas de veludo originais usadas nos antigos teatros e casas de ópera da região do West End, onde estão em cartaz os famosos musicais londrinos atualmente. O cardápio é inspirado na culinária turca/mediterrânea e o restaurante oferece um menu pré-teatro com duas opções – entrada e prato principal ou prato principal e sobremesa, mais uma taça de vinho, pelo valor médio de £25 por pessoa. Reserve mesa ou mesmo um camarote, assim você assiste a um show de ópera – a principal atração do restaurante - com uma vista privilegiada.

## **Casa Madeira (Portugal)**

[madeiralondon.co.uk](http://madeiralondon.co.uk)

46a-46b Albert Embankment, SE1 7TP

O restaurante é simples, mas bem conhecido pela qualidade e quantidade de comida servida. Um prato serve tranquilamente duas pessoas. Comece experimentando uma porção de bolinhos fritos, se delicie com o fish and chips na versão portuguesa, preparado com um saboroso bacalhau e, se ainda tiver espaço, finalize com um pastel de nata. Depois de tanto comer, aproveite para começar a dieta, pois o restaurante tem música ao vivo nos fins de semana.

## **Vapiano (Itália)**

[uk.vapiano.com](http://uk.vapiano.com)

84 Wardour St, W1F 0TQ

19 Great Portland St, W1W 8QB

A rede de restaurantes italianos é, na verdade, alemã e já possui vários restaurantes espalhados pelo mundo. Você recebe um cartão logo na entrada e se dirige a um dos balcões de acordo com o que deseja comer: risoto, massas, pizza ou salada. O chef prepara sua refeição na hora, ali mesmo você escolhe a bebida, escaneia o cartão e pronto! Pegue a bandeja, encontre um lugar para sentar e pague somente na saída. O ambiente é aconchegante e informal, não precisa esperar mesa, o serviço é rápido e de qualidade, excelente para quem viaja em família ou em grupo.

## **The Palomar (Israel)**

[thepalomar.co.uk](http://thepalomar.co.uk)

34 Rupert Street, W1D 6DN

Uma cadeia de restaurantes de Israel abre sua primeira filial em Londres. Reserve com antecedência e peça para sentar-se no balcão. Além de ver seu prato sendo preparado na hora, você se diverte com os chefs e com as gargalhadas e palhaçadas na cozinha. As porções são pequenas e vale pedir várias delas para provar diversas opções, regadas a um vinho da Judeia.

**Balthazar (França)**

[balthazarlondon.com](http://balthazarlondon.com)

4-6 Russell Street WC2B 5HZ

Apesar de ser uma típica brasserie francesa, o Balthazar é originalmente americano - seu 'irmão mais velho' está em Nova York. Como uma boa brasserie, o restaurante está aberto o dia todo, do café da manhã ao jantar, e inclusive oferece opção de chá da tarde. O ambiente é lindo e espaçoso, e o atendimento é um dos destaques. Há inclusive uma pequena padaria ao lado, para quem quer apenas um café ou doce, ou então levar para casa um dos deliciosos pães da famosa cesta de pães oferecida no café da manhã e brunch.

**MooGrill (Argentina)**

[moocantina.co.uk](http://moocantina.co.uk)

43 Vauxhall Bridge Road, SW1V 2TA

60-62 Brick Lane, E1 6RF

40-42 Middlesex St, E1 7EX

Brasileiro vai viajar e cansa logo desse negócio de ficar comendo sanduíche. Se você quer comer uma boa carne, mas não quer ir em um restaurante brasileiro, os hermanos estão aí para salvar a sua barriga. O restaurante argentino MooGrill oferece aquela carne dos sonhos, para satisfazer o mais exigente dos esfomeados. Prove a empanada para começar. Como prato principal, peça o Flank, um dos mais conhecidos cortes argentinos, ou vá mais informal com o Lomito Porteño, considerado um dos 10 melhores sanduíches do Reino Unido. Não vá embora sem provar o crepe com dulce de leche. O MooGrill sempre tem promoções e você come muito bem pagando pouco.

## **Banh Mi Bay (Vietnã)**

[www.banhmibay.co.uk](http://www.banhmibay.co.uk)

4-6 Theobalds Rd, WC1X 8PN

21 Rathbone St, Fitzrovia, London, W1T 1NF

33 Cannon Street, EC4M 5SB

Considerado um dos restaurantes vietnamitas mais baratos e com uma ótima qualidade, o Banh Mi Bay fica bem central, seja em Holborn ou em St Paul's. Apesar de sua fachada na cor verde pastel e por quase passar despercebido, as janelas são enormes e a vista é legal. Se você quer fugir do noodles, prove o Heo Quay, o famoso pork belly (barriga de porco), prato servido nos mais tradicionais restaurantes ingleses. Ou vá de sanduíche, de preferência um feito com o pão vietnamita com massa de arroz. As refeições são supersaudáveis e esse último é o carro chefe da casa.

## **Tayyabs (Paquistão)**

[www.tayyabs.co.uk](http://www.tayyabs.co.uk)

83-89 Fieldgate St, London E1 1JU

O Tayyabs serve comida paquistanesa desde 1974 e usa o Karahi, um pote fundo para cozinhar a tradicional comida paquistanesa, para preparar muitas de suas delícias. O restaurante, além de oferecer uma variedade enorme de “curries”, pratos vegetarianos e variações de carne de carneiro, tem o Mix Grill como seu carro chefe: uma mistura de carnes de carneiro, frango ou kebab com molho especial e servidos em uma chapa quente. Peça uma jarra de lassi de manga, uma espécie de iogurte de frutas que eles bebem durante as refeições. Assim como muitos restaurantes de Londres, é BYO – ou Bring Your Own, que significa “traga a sua própria bebida”. Reconhecido pelo combo preço x qualidade, o Tayyabs é tradicional por sua comida ter sabor de “feito em casa”.

**Dishoom (India)**

[www.dishoom.com](http://www.dishoom.com)

5 Stable Street, N1C 4AB

A influência indiana não está apenas no menu, mas também no seu conceito e decoração. O Dishoom é um "Bombay Café": um estilo de restaurante que foi superpopular em Mumbai na década de 1960. Esses restaurantes pertenciam a imigrantes iranianos e serviam comida o dia inteiro. Apesar de terem sido muito populares, hoje existem pouquíssimos, e o Dishoom usa essa história como base para decoração. Azulejos antigos, luminárias vintage, móveis de madeira, fotografias antigas na parede, copos de metal: tudo funciona muito bem junto, e o resultado é um ambiente que implora pra ser instagramado. Caso você não tenha certeza de que gosta de comida indiana, vá para o brunch, que tem fortes influências britânicas! Você irá gastar em média £20 por pessoa. Consulte o site para ver todos os endereços.

**Comptoir Libanais (Líbano)**

[www.comptoirlibanais.com](http://www.comptoirlibanais.com)

59 Broadwick Street, W1F 9QH

Broadgate Circle, EC2M 2QS

Parece que você foi transportado para um mercado de comida e especiarias do Oriente Médio misturado com a modernidade de um café descolado de Londres. Os azulejos coloridos, livros de receita, mesas de madeira compridas e cozinha aparente mostram os chefs preparando pratos libaneses, mas segundo eles, com uma pitada de glamour. São mais de 10 restaurantes, inclusive nos aeroportos de Gatwick e Heathrow.

# Rooftops & Restaurantes com vista



# Rooftops & Restaurantes com Vista

por Liliana Stahr / [Catálogo de Viagens](#)

27

## Frank's

[frankscafe.org.uk](http://frankscafe.org.uk)

10th floor, Peckham Multi Story Carpark, 95A Rye Ln, SE15 4ST

O Frank's é um bar sazonal, que funciona geralmente de maio a outubro no topo de um prédio usado como garagem no bairro de Peckham. É um dos favoritos dos moderninhos da cidade e não é difícil entender a razão. Sua vista é privilegiada, o ambiente é descontraído e os preços são mais baixos do que na maioria dos rooftops luxuosos da cidade. O bar conta com um restaurante que serve pratos variados a preços justos. Dica extra: o bar é enorme, mas lota nos finais de semana. Para garantir seu lugar chegue antes das 18h! Pratos principais a partir de £7.50.

## Vertigo 42

[www.vertigo42.co.uk](http://www.vertigo42.co.uk)

42, Tower 42, 25 Old Broad St, EC2N 1HQ

Um dos mais antigos e clássicos rooftops de Londres, este “champagne bar” é intimista e perfeito para começar uma noite a dois. É preciso pagar 10 libras de consumação. Eles só servem petiscos e os lugares são limitados, portanto é uma boa ideia reservar mesa. O local é todo fechado, então pode ser frequentado o ano inteiro e logo é um bar perfeito para ver Londres do alto num dia sem chuva, mesmo que esteja frio. Localizado no coração do centro financeiro, fica mais cheio às quintas e sextas. Pratos principais a partir de £12.50.

## **Oxo Tower Brasserie**

[www.oxotower.co.uk/who/oxo-tower-restaurant-bar-brasserie/](http://www.oxotower.co.uk/who/oxo-tower-restaurant-bar-brasserie/)

Oxo Tower Wharf, Barge House St, SE1 9PH

Esse restaurante leva o nome do prédio onde fica, bem na beira do Rio Tâmis. Aliás, são dois restaurantes dividindo um andar: a brasserie tem um menu um pouco mais enxuto e modesto que o do restaurante (que é mais formal), mas igualmente interessante. A vista especial fica na parte externa do local, por isso escolha um dia de clima bom para ter uma experiência ainda melhor na brasserie. Fique de olho no menu de dois ou três pratos que pode sair mais barato do que pedir tudo separadamente. Pratos principais a partir de £17.

## **Sushi Samba**

[sushisamba.com](http://sushisamba.com)

Heron Tower, 110 Bishopsgate, EC2N 4AY

Ao entrar no elevador panorâmico que leva ao bar/restaurante já dá para entender por que o Sushi Samba é um sucesso entre os londrinos. Como vários outros, ele fica no centro financeiro da cidade e por conta da sua popularidade, vive lotado. Você pode escolher a calma do restaurante, que serve uma mistura de comida asiática com latina, ou badalar em uma das várias áreas do bar. O Sushi Samba, além da vista privilegiada também tem uma área aberta para os dias de clima agradável. Pratos principais a partir de £16.

## **Coq D'Argent**

[www.coqdargent.co.uk](http://www.coqdargent.co.uk)

1 Poultry, EC2R 8EJ

O restaurante francês conta com excelente atendimento e é um dos clássicos do centro financeiro de Londres. A bela vista fica por conta do espaço externo do restaurante, com uma espécie de varanda de onde se vê o skyline da cidade. O restaurante não é dos mais baratos, mas oferece menus mais modestos em horários e dias específicos. Pratos principais a partir de £20, menu de dois pratos a partir de £28.

## Sky Pod

[skygarden.london/sky-pod-bar](http://skygarden.london/sky-pod-bar)

29

Sky Garden Walk, 20 Fenchurch St, EC3M 8AF

O Sky Pod é um bar numa das mais novas atrações londrinas com vista panorâmica da cidade, o Sky Garden (no topo do prédio conhecido como Walkie Talkie graças ao seu formato), que como o próprio nome já diz é um jardim nas alturas. O bar fica no meio do jardim e conta com um menu enxuto de saladas e bons cocktails. Quem quiser fazer uma refeição propriamente dita pode recorrer a um dos dois restaurantes que também ficam no jardim: Fenchurch ou Darwin Brasserie. O bar conta com uma varanda que funciona durante o dia. Prepare a câmera fotográfica pois o local, além de proporcionar uma bela vista, é muito bonito. Sanduíches a partir de £5.



Sky Pod

## Galvin at Windows

[www.galvinatwindows.com](http://www.galvinatwindows.com)

22 Park Lane, W1K 1BE

Se você procura um restaurante para um ocasião especial, esse é o lugar. Além de contar com uma estrela Michelin, ele tem uma das mais lindas e diferentes vistas de Londres. Além de ver os ícones da cidade, você terá uma belíssima vista do Hyde Park, que fica em frente ao restaurante. A comida é excelente, assim como o atendimento. Se o orçamento estiver apertado você pode apenas tomar algo no bar. Menu de dois pratos a partir de £28.



Aqua Shard

## Aqua Shard

[aquashard.co.uk](http://aquashard.co.uk)

The Shard, 31 St Thomas St, SE1 9RY

O Aqua Shard fica no 31º andar do novo e já famoso prédio The Shard, o mais alto de Londres. A comida e o atendimento são legais, mas a grande atração do local é, sem dúvida alguma, a vista. Não importa a mesa escolhida, a vista sempre será espetacular, já que o restaurante é todo de vidro e bem amplo. Como a maioria dos restaurantes, o Aqua Shard também possui um bar para quem quiser apenas tomar uma bebida. Reserva é essencial. Pratos principais a partir de £28.

## Queen of Hoxton

<http://queenofhoxton.com/>

1 Curtain Road, EC2A 3JX

Um dos bares mais badalados da cidade conta também com um dos rooftops mais bacanas. Queen of Hoxton teve a brilhante ideia de criar um rooftop temático para o inverno, e assim mantém seu espaço aberto e cheio o ano todo. No verão o local conta com uma área toda aberta, colorida e com decoração bem alegre, o que faz dele um típico rooftop do leste londrino: badalado e disputado! No inverno, o bar cria um tema que combina com estação do ano proporcionando um espaço que mais parece um acampamento: tenda, fogueira e árvores. O destaque aqui vai para o menu de cocktails quentes, feitos somente durante os meses gelados. O menu de comidas é compacto, mas ideal para quem quer encontrar badalação e comida no mesmo espaço. Pratos a partir de £8.

## SkyLounge

[doubletree3.hilton.com/skylounge](http://doubletree3.hilton.com/skylounge)

7 Pepys St, EC3N 4AF

Este é um bar e restaurante que fica no topo de um hotel perto da estação de Tower Hill. Sua localização perfeita garante uma bela vista de um dos ícones mais lindos de Londres: a Tower Bridge. Além de ter um bar interessante, o SkyLounge oferece chá da tarde e tem um espaço externo considerável. Apesar de não ser o rooftop mais badalado de Londres, é recomendado fazer reserva se a sua intenção é fazer uma refeição ou tomar um chá da tarde. Pratos principais a partir de £13.



Bares de  
Cerveja  
Artesanal



# Bares de Cerveja Artesanal

por Natasha Schiebel e João Brotto / [Pra Ver Em Londres](#)

33

## Crate Brewery

[cratebrewery.com](http://cratebrewery.com)

Unit 7, Queens Yard, E9 5EN

A Crate é uma das cervejarias londrinas de maior destaque na cena local. Além de vender suas cervejas em diversos pubs pela cidade, eles abriram seu próprio bar, em uma sede que antes abrigava uma indústria às margens do rio Lee, no leste de Londres, para vender cerveja fresquinha (*pints* entre £3.80 e £4.50) com vista para o rio, casas-barco, muros grafitados e, acredite, uma das melhores pizzas que você vai encontrar na cidade (de £8 a £12 por pizza - que serve uma pessoa). As opções vão desde uma impecável margherita até receitas inusitadas - como uma que leva batata doce, queijo e nozes. A decoração do ambiente foi criada a partir de materiais recicláveis e com a ajuda de artistas da região, que é um polo de arte, tecnologia e sustentabilidade em Hackney Wick, nos arredores do estádio Olímpico.

## Bavarian Beerhouse

[www.bavarian-beerhouse.co.uk/london/](http://www.bavarian-beerhouse.co.uk/london/)

190 City Road, EC1V 2QH

9 Crutched Friars, EC3N 2AU

Você não precisa ir para a Alemanha para viver a verdadeira experiência de um *beer garden* bávaro. Em Londres, o Bavarian Beerhouse traz isso até você! Além de degustar algumas das melhores cervejas alemãs (exemplares de marcas como Erdinger e Krombacher estão disponíveis tanto em garrafa quanto em chopp), lá você vai poder saborear pratos típicos da culinária dessa que é uma das regiões mais cervejeiras do mundo. Então, prepare-se para testar algumas das harmonizações entre comida e cerveja mais clássicas (e deliciosas, claro)! Tem desde o clássico “currywurst” (salsicha alemã com molho curry, por £7.50), passando por pretzels (a partir de £1.95), até o tradicional joelho de porco (por £15.90). Combine tudo isso com uma bela Dunkel ou com uma Weizenbier e faça uma viagem culinária e cervejeira inesquecível.

## Belgo

<http://www.belgo.com>

67 Kingsway, WC2B 6TD

Dá pra dizer que este é o templo da cerveja belga em Londres. A rede de restaurantes tem como grande estrela de seu cardápio os *moules frites*, ou mexilhões com batata frita (vários sabores por £13.50 por pessoa), mas também há diversas opções de carnes, risotos, peixes, entradas e petiscos para dividir. A carta de cervejas merece um destaque. Você vai poder degustar desde as belgas de larga escala, como Stella Artois e Leffe, mas também (e principalmente) encontrará algumas das melhores do mundo, como a Duchesse de Bourgogne, que o gosto remete ao aceto balsâmico, e a Kwak, que é servida em um copo que torna a experiência inesquecível. Cinco endereços na cidade, consulte o site.

## The Italian Job

<http://www.theitalianjobpub.co.uk>

13 Devonshire Road, W4 2EU

A culinária italiana dispensa apresentação. O que talvez você não saiba é que as cervejas que vêm da terra do macarrão, da lasanha e de tantas outras delícias também merecem sua atenção. A proposta do Italian Job, um pequeno (mas incrível!) bar na região de Chiswick é justamente esta: combinar o que a Itália tem de melhor em termos de comes e bebes (cervejísticos, obviamente). Mas a ideia não é que você saia de lá “rolando”. O cardápio oferece petiscos (como azeitonas - £4 -, mozzarella de búfala e presunto de parma - £11 - e afins) que harmonizam com as boas *birras* que vêm direto da fonte. Mas como os italianos sabem agradar a (quase) todos, também há uma variedade de hambúrgueres (a partir de £9.50), caso você prefira sair saciado.

## The Greenwich Union

<http://www.greenwichunion.com>

35

56 Royal Hill, SE10 8RT

Se você quiser aproveitar seu dia em Greenwich para conhecer uma das melhores cartas de cerveja de Londres e comer uma boa comida de pub, uma esticada até o bar comandado pela Meantime Brewery, orgulho do bairro, é a melhor pedida. Entre as cervejas estão mais de 100 rótulos diferentes do mundo todo, muitos deles bem explicados no cardápio, que parece um livro. Encontramos por lá até uma Way Beer, de Pinhais, região metropolitana de Curitiba, feita em colaboração com uma cervejaria norueguesa. Raridade! No cardápio, sanduíches (£6.95), hambúrgueres artesanais de carne (£12.95) e vegetariano (£11.50), um *fish and chips* de resposta (£12.95), uma costela de porco de comer lambendo os dedos (£14.95) e por aí vai. No site você pode ver o cardápio completo de cerveja e comida. Outro ponto positivo do Union é o atendimento. Se você estiver em dúvida do que tomar, os garçons não vão poupar esforços para orientá-lo e trazer algumas opções para você degustar (nada mau, não?).

## The Draft House

<http://www.drafthouse.co.uk>

206-208 Tower Bridge Road, SE1 2UP

Em qualquer um dos sete endereços da Draft House em Londres você estará em boas mãos se o seu objetivo for tomar boas cervejas artesanais. As torneiras de chopp dos bares da rede estão sempre lotadas de excelentes “beras” locais e internacionais e as geladeiras impressionam pela variedade de exemplares que deixam qualquer cervejeiro sedento. Como se não bastasse tudo isso o cardápio de comida está à altura. Cada bar tem seu próprio menu, mas há desde clássicos de pub (como *fish and chips* - £11.90 - e *scotch egg*, ou “bolovo”, em bom português - por £4.50), até hambúrguer (a partir de £7.90), cachorro quente (desde £7.40) e um dos melhores sanduíches de pernil de porco que a gente já comeu na vida (£10.40). Para quem deseja harmonizar essas delícias com os estilos de cerveja mais apropriados a cada prato, o cardápio ajuda indicando qual caminho seguir. Diversos endereços na cidade, consulte o site.

## **The Barrowboy & Banker**

<http://www.barrowboy-and-banker.co.uk>

6-8 Borough High Street, SE1 9QQ

Basta pisar no Barrowboy & Banker para se encantar. O pub é lindo! Pé-direito alto, quadros belíssimos pendurados nas paredes, lustres maravilhosos pendendo do teto, tapete clássico cobrindo o chão... Não tem como não admirar. Mas não é só em termos de beleza que ele impressiona. A marca Fuller's "carimba" o pub, e isso, em terras britânicas, é sinônimo de cervejas clássicas, como London Pride, London Porter e Black Cab Stout - tanto em chopp quanto em garrafa -, e também de opções sazonais dos mais variados tipos (tem cerveja de verão, de inverno, de Halloween e assim por diante - dependendo da época do ano, claro). Para completar, o cardápio de comida tem pratos típicos de pubs (como fish and chips, por £11.95), diversos sanduíches (a partir de £6.95), além de saborosas tortas premiadas pelos críticos locais (desde £11.50). Opinião pessoal do casal: o tasting board, que harmoniza três tortas com três doses de diferentes cervejas, por £16.25, é uma excelente opção.

## **BrewDog**

[www.brewdog.com/](http://www.brewdog.com/)

113 Bayham Street, NW1 0AG

A Brewdog é, muito provavelmente, o maior case de sucesso de uma cervejaria artesanal no mundo. Em 2007, em um lugar qualquer nos arredores de Aberdeen, Escócia, dois caras e um cachorro criaram uma marca poderosa que hoje é encontrada em boa parte do planeta e tem mais de 40 bares espalhados pelo globo (inclusive em São Paulo). E a expansão não para! Em Londres, são oito pubs que oferecem diversos rótulos da própria Brewdog (que estão entre as melhores cervejas do mundo), além de exemplares de diversas cervejarias convidadas. O cardápio de comida não decepciona. Espere o tradicional de pubs, como hambúrguer, cachorro-quente, fritas, etc., mas sempre com um toque diferente, bem como são as cervejas da casa. Os pratos ficam numa média de £15, mas porções de petiscos saem por menos. Como a Brewdog gosta de dizer, bem-vindo à revolução cervejeira.

## Camden Town Brewery

[www.camdentownbrewery.com](http://www.camdentownbrewery.com)

37

55-59 Wilkin Street Mews, NW5 3NN

Se você quer sentir a experiência de conhecer uma cervejaria local, a Camden Town Brewery é uma excelente opção. Você vai visitar o bar da fábrica e beber direto da fonte. Tem coisa melhor? Literalmente, dá pra sentir o cheiro de cerveja sendo produzida nos arredores! Enquanto a "brera" de qualidade está garantida pelos donos da casa, a saída foi usar a criatividade para trazer boa comida. Todas as quintas, sextas e sábados há um convidado diferente servindo comida de rua na frente do bar. Sempre rola muita coisa boa. No site você pode ver o calendário. O bar é pequeno, tem uma atmosfera legal, bom atendimento e o mais importante, ótimas cervejas.

## Beavertown

<http://www.beavertownbrewery.co.uk/home/>

Units 17 & 18, Lockwood Industrial Park

Mill Mead Road, N17 9QP

Na nossa opinião, a Beavertown é a melhor cervejaria de Londres! Lá, são produzidas cervejas com sabor impecável e com muita personalidade, cervejas inesquecíveis! Dificilmente um apreciador de boas *birras* irá se decepcionar degustando uma das opções apresentadas pela marca. Apesar de ser possível encontrar as cervejas da Beavertown em diversos pubs, é no bar da cervejaria (o chamado *tap room*), que fica junto à fábrica, que o apreciador tem a melhor experiência possível. Aos sábado, das 14h às 20h, dez torneiras de chopp - com meio-pint custando £2.50 (ótimo preço!) - fazem a alegria de quem vai até Tottenham Hale curtir um dia cervejeiro. Além disso, sempre há bons quitutes para quem não quer apenas tomar umas. Porção de fritas (£2.50) e três tipos de hambúrguer (entre £6 e £7) são algumas das opções mais comuns. Vai sem medo!



# Asiáticos

# Asiáticos

por Paula Augot / [No Mundo da Paula](#)

39

## Thai Square

[thaisq.com](http://thaisq.com)

166-170 Shaftesbury Ave, WC2H 8JB

A decoração dessa rede de restaurantes é uma das primeiras coisas que chamam atenção e nos faz imediatamente pensar no “país dos sorrisos” com suas estátuas de Buda. O menu propõe todos os clássicos da culinária tailandesa como o Pad Thai e curry, mas com várias declinações diferentes.

Diversos endereços, consulte o site. Preço médio: £20 por pessoa.

## Pho

[www.phocafe.co.uk](http://www.phocafe.co.uk)

163-165 Wardour Street, W1F 8WN

Pho é uma rede especializada em comida de rua vietnamita: o forte são as sopas vietnamitas (Pho) e eles oferecem quase 20 opções diferentes. Há também lulas fritas de entrada e diversos pratos de noodles, tudo isso num ambiente bastante informal. Outro destaque são os sucos de frutas naturais, o que não é comum em Londres. São feitos com várias frutas e alguns legumes, algumas opções inclusive de suco detox. Diversos endereços, consulte o site. Preço médio: £13 por pessoa.

## Shanghai Blues

[www.shanghaiblues.co.uk](http://www.shanghaiblues.co.uk)

193-197 High Holborn, WC1V 7BD

A entrada tem ares de uma discoteca, e o bar com música oferece um ambiente bem diferente dos tradicionais restaurantes chineses. Há opções de quase todos os tipos de carne (pato, frango, boi, cordeiro, peixes e frutos do mar), mas o forte são os pratos de Dim Sum e você pode escolher entre os tradicionais cozidos no vapor, os fritos e grelhados. Preço médio: £30 por pessoa.

Fotos página anterior: Shoryu / Thai Square / Wagamama / Shanghai Blues

## **Eat Tokyo**

[www.eattokyo.co.uk](http://www.eattokyo.co.uk)

16 Old Compton Street, W1D 4TL

18 Hillgate Street, W8 7SR

Com uma enorme variedade de escolhas, o Eat Tokyo é uma excelente opção de restaurante japonês: tem sushis preparados na hora, bento (caixas com uma refeição completa) e uma seleção enorme de tempura. Mesmo que você não goste de sushi ou sashimi, irá encontrar algo pra satisfazer o apetite. A decoração dos restaurantes é bem simples, mas vale a pena conhecer esse que não é mais um japonês “armadilha de turista”, e sim um restaurante japonês saído diretamente de Tóquio. Diversos endereços, consulte o site. Preço médio: £20 por pessoa.

## **Saigon Saigon**

[www.saigon-saigon.co.uk](http://www.saigon-saigon.co.uk)

313-317 King St, W6 9NH

O ambiente é bonito e agradável, com esculturas de madeira, decoração asiática e algumas mesas quase fechadas como se fossem um compartimento familiar, onde você pode sentar com 6 a 8 pessoas e ter mais privacidade. O cardápio tem todos os clássicos da cozinha vietnamita como o rolinho primavera vietnamita, pho (sopa vietnamita) e noodles em geral, mas também tem pratos menos conhecidos. Meus pratos favoritos são os “sizzling dishes” que são servidos ainda borbulhando, num prato de ferro e os “steamboat with vegetables” onde eles trazem os ingredientes crus e a gente cozinha tudo num pequeno fogareiro que vem à mesa junto com uma panela e um caldo, excelente para dividir com os amigos. Preço médio: £17 por pessoa.

## **Shoryu**

[www.shoryuramen.com](http://www.shoryuramen.com)

G3-5 Kingly Court, W1B 5PJ

O carro chefe aqui é o ramen, um tipo de sopa japonesa com noodles. O menu não é grande, mas as opções são muito saborosas e em grande porções! Se quiser tentar uma entrada, o bun é uma boa opção: é um pão cozido no vapor e por isso não tem casca, servido com várias opções de recheio. A cozinha é semiaberta e é possível ver quando seu prato está sendo finalizado. Além das mesas, há um balcão com banquetas para quem quiser almoçar com vista para a cozinha. Diversos endereços, consulte o site. Preço médio: £17 por pessoa.

## **Tay Dô**

[www.taydo.co.uk](http://www.taydo.co.uk)

64 Kingsland Road, E2 8AG

Não deixe a simplicidade do lugar enganar você: os pratos são bons e o serviço é muito rápido. O Tay Dô fica na “Pho Mile” que é uma rua com grande concentração de restaurantes vietnamitas em Londres. Com mais de 200 opções de pratos no cardápio, o Tay Dô é também o restaurante mais barato onde já comi, no almoço eles têm uma promoção de alguns pratos com uma bebida (água ou refrigerante) por apenas £7. Preço médio: £10 por pessoa.

## Wagamama

[www.wagamama.com](http://www.wagamama.com)

14 Irving Street, Wc2H 7AF

42 Great Marlborough Street, W1F 7JL

Essa rede de restaurantes oferece uma fusão de pratos asiáticos, e as opções de ramen são destaque. As mesas são compartilhadas, estilo refeitório, e você senta com desconhecidos. É uma grande rede e apesar disso a comida é boa e o atendimento é muito rápido e simpático. Os sucos seguem uma linha mais natural sempre de frutas com alguns legumes feitos na hora. Diversos endereços, consulte o site. Preço médio: £17 por pessoa.



Wagamama

**Busaba Eathai**

[www.busaba.com](http://www.busaba.com)

36 Bethnal Green Road, E1 6HT

22 Stores Street, WC1E 7DF

O restaurante é moderno e bonito, mas sem perder o espírito tradicional asiático. O cardápio tem uma mistura de pratos tipicamente tailandeses como pad thai e variedades de curry, mas também de pratos próprios como badejo ao molho de manga. Em quase todos os endereços existem grandes mesas estilo cafeteria onde a gente senta com outras pessoas, o que favorece a convivialidade. Uma coisa legal do restaurante é que durante a semana há opções de menu por £10 na hora do almoço. Diversos endereços, consulte o site. Preço médio: £20 por pessoa.

**Mien Tay**

[mientay.co.uk](http://mientay.co.uk)

122 Kingsland Road, E2 8DP

180 Lavender Hill, SW11 5QT

Esse restaurante reflete bem a imagem da rua chamada de "Pho Mile": autêntico e simples! Apesar de o restaurante se intitular um especialista em culinária do Sudoeste do Vietnã, você encontrará todos os grandes clássicos vietnamitas como pho, pratos de noodles, frutos do mar, carnes e ainda pratos um tanto diferentes como rã ou enguia. O restaurante tem um quê de tempero caseiro e apesar de pequeno, o atendimento é muito bom e rápido. Preço médio: £12 por pessoa.

# Restaurants de Hotel



# Restaurantes de Hotel

por Pedro Richardson / [Travel With Pedro](#)

45

## Indigo Restaurant – One Aldwych Hotel

[www.onealdwych.com/food-drink/indigo](http://www.onealdwych.com/food-drink/indigo)

One Aldwych, Covent Garden, WC2B 4BZ

Localizado no mezanino do One Aldwych e com vista para o movimentado Lobby Bar e o Lyceum Theatre, desde o ano passado o Indigo oferece apenas pratos sem glúten ou produtos lácteos. Apesar do grande apelo aos pratos saudáveis, o cardápio também possui várias opções de carnes brancas e vermelhas, inclusive carne de porco, cordeiro e faisão. Um jantar de três passos sem bebida custa a partir de £55 por pessoa, mas você pode economizar muito se pedir pratos do “set menu”, um cardápio reduzido, geralmente disponível antes das 19h. O custo? Apenas £25 por pessoa com direito a três passos.

## Koffmann’s – The Berkeley Hotel

[www.the-berkeley.co.uk/knightsbridge-restaurants/koffmanns](http://www.the-berkeley.co.uk/knightsbridge-restaurants/koffmanns)

Wilton Place, SW1X 7RL

O hotel The Berkeley (pronunciado bárcli) é um dos endereços mais chiques do bairro de Knightsbridge. Mas não se assuste, o restaurante Koffmann’s, localizado no hotel, mistura requinte e descontração. O cardápio é inspirado nos pratos da infância do head chef, o francês Pierre Koffmann, que já ganhou três estrelas Michelin. Pratos como ravióli de escargot ou macarrão de lula são apenas algumas das delícias do chef Koffmann. Um jantar de três passos pode custar a partir de 70 libras por pessoa sem bebida. Escolhendo o “set menu” o valor é de 28 libras por pessoa, mas esta opção está disponível apenas entre 18h e 18h30.

## **Amaranto Restaurant & Lounge – Four Seasons Park Lane**

[www.fourseasons.com/london/dining/restaurants/amaranto\\_restaurant](http://www.fourseasons.com/london/dining/restaurants/amaranto_restaurant)

Hamilton Place, W1J 7DR

O Amaranto é um restaurante italiano com estilo britânico. Está localizado num dos hotéis mais luxuosos de Londres, numa das áreas mais valorizadas, a região de Park Lane. O restaurante possui vários ambientes, inclusive um jardim de inverno, uma área externa e um lounge. O serviço é totalmente cinco estrelas, porém discreto e sem excessos. O cardápio principal é basicamente de cozinha italiana, e o restaurante também oferece brunch aos domingos e um disputado afternoon tea de altíssima qualidade.



Amaranto Restaurant & Lounge

### **Hoxton Grill – The Hoxton Shoreditch**

[www.hoxtongrill.com](http://www.hoxtongrill.com)

81 Great Eastern Street, EC2A 3HU

O Hoxton Grill é o ponto de encontro dos hipsters que adotaram Shoreditch, na região leste da cidade, como seu território. O restaurante é em estilo “American diner”, com cozinha aberta e um bar muito movimentado que funciona até tarde da noite. O cardápio não é muito extenso, mas tem boas opções de pratos vegetarianos, além de carne grelhada e hambúrgueres por 14 libras cada.

### **Asia de Cuba – St Martin’s Lane Hotel**

[asiadecuba.com/london](http://asiadecuba.com/london)

45 St Martin’s Lane, WC2N 4HX

Se você curte tudo que tenha a palavra design, Asia de Cuba é o lugar certo. O restaurante está no hotel St Martin’s Lane, desenhado pelo renomado arquiteto Philippe Starck, e passou por uma recente renovação. O chef Luis Pous preparou um novo menu de fusão cubano-asiática com prato principal a partir de 21 libras. O restaurante é também muito badalado, com música bastante alta e frequentado pela turma moderninha.

### **Reform Social & Grill – The Mandeville**

[www.mandeville.co.uk/en/eating](http://www.mandeville.co.uk/en/eating)

Mandeville Place, W1U 2BE

The Mandeville é um hotel boutique localizado próximo à Oxford Street (rua das compras). Um dos pontos altos do hotel é o restaurante Reform Social & Grill, em estilo bem britânico com um cardápio que não desaponta, indo das tortas salgadas à costelinha de cordeiro. Se você quer uma experiência tipicamente britânica, uma boa opção é o “Sunday Roast”. Outra cartada interessante é o “Gentlemen’s Afternoon Tea” (£27 por pessoa), um chá da tarde com menu atípico, que em vez do saudável sanduíche de pepino, tem salsicha empanada e sanduíche de bife com escargot.

## **Holborn Dining Room – Rosewood London**

[www.holborndiningroom.com](http://www.holborndiningroom.com)

252 High Holborn, WC1V 7EN

O hotel Rosewood abriu suas portas em Londres há poucos anos e trouxe mais luxo para uma cidade já acostumada à pompa. A grande sacada do Holborn Dining Room é a combinação de um ambiente sofisticado com o toque de um típico pub inglês – vai um chopp aí? O cardápio tem pratos clássicos britânicos feitos apenas com produtos locais e da estação e o ambiente, embora luxuoso, é descontraído. Um jantar de 3 passos sem bebida custa, no mínimo, 55 libras por pessoa.

## **Ten Room – Hotel Café Royal**

[www.hotelcaferoyal.com/restaurants-and-bars/ten-room](http://www.hotelcaferoyal.com/restaurants-and-bars/ten-room)

68 Regent Street, W1B 4DY

O Ten Room é tido como um dos restaurantes mais elegantes de Londres, tendo ressurgido com a inauguração do Café Royal há poucos anos. Outro restaurante com um cardápio típico britânico e serviço de alto padrão. Um jantar à la carte custa em torno de 60 libras por pessoa, sem bebida. Mas a grande sacada é que o chef Armand Sablon agora aceita o desafio “Traga seu Próprio Ingrediente”. Ou seja, o cliente pode trazer seus ingredientes prediletos, verduras da própria horta etc., e o chef tem o desafio de criar um prato especial. Uma ótima pedida é fechar o jantar com um bolo de chocolate decorado com ouro comestível. Bora?

**Brasserie Max – Covent Garden Hotel**

[www.firmdalehotels.com/hotels/london/covent-garden-hotel/brasserie-max](http://www.firmdalehotels.com/hotels/london/covent-garden-hotel/brasserie-max)

10 Monmouth Street, WC2H 9HB

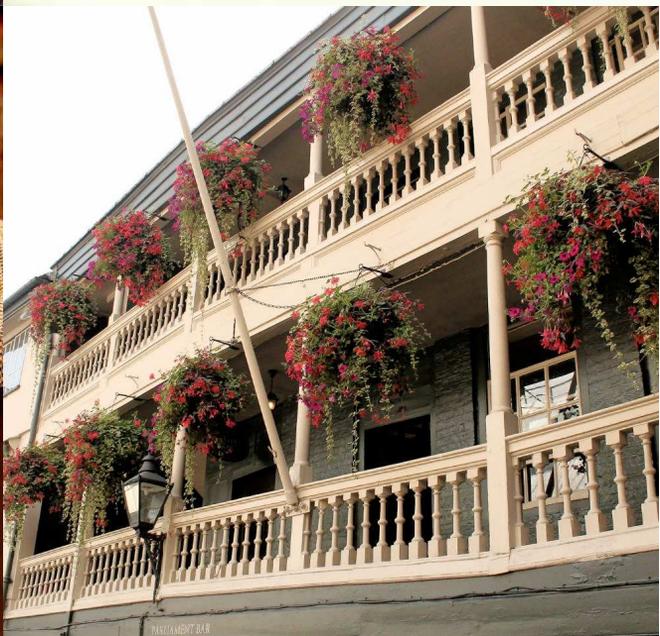
O pequeno Covent Garden Hotel, localizado numa das ruas mais charmosas do bairro de mesmo nome, possui um pequeno restaurante, mas que esbanja charme. Brasserie Max mistura design, excelente serviço, descontração e um cardápio vasto, feito com produtos sazonais. Nos meses mais quentes, vale a pena pedir uma das mesinhas da parte externa e saborear um bom prato no centro de Londres, mas num ambiente que parece um vilarejo. Um jantar típico custa em torno de 45 libras por pessoa sem bebida.

**Refuel Restaurant & Bar – The Soho Hotel**

[www.firmdalehotels.com/hotels/london/the-soho-hotel/refuel-bar-restaurant](http://www.firmdalehotels.com/hotels/london/the-soho-hotel/refuel-bar-restaurant)

4 Richmond Mews, W1D 3DH

O Refuel é um destes restaurantes onde você vai para ver e ser visto – se tiver sorte de ser visto! – e é recomendado para a clientela mais jovem. Localizado no Soho, uma das regiões mais movimentadas e badaladas de Londres, o restaurante tem uma clientela cool, música alta e um serviço bem informal, ainda que muito eficiente – afinal, faz parte de um dos melhores hotéis boutique da cidade. O “set menu” do hotel sai por 23 libras por pessoa (sem bebida) e tem opções criativas de pratos da culinária moderna. Já um jantar de três passos do menu à la carte, pode custar a partir de 40 libras por pessoa.



# Gastropubs

por Rafa Maciel / [Guri in London](#)

51

## Old Bank of England

[www.oldbankofengland.co.uk](http://www.oldbankofengland.co.uk)

194 Fleet Street, EC4A 2LT

Este prédio é de 1888, plena era vitoriana, e foi inicialmente ocupado por um dos escritórios do Banco da Inglaterra. Desde a década de 90, no entanto, a Fuller's faz questão de cuidar deste prédio lindo pra gente e o melhor: servindo boas cervejas e um menu recheado de pies, as tortinhas salgadas muito tradicionais na cozinha inglesa. Se estiver a fim de experimentar três diferentes tortas e cervejas opte pelo "Ale & Pie Tasting Board" por £16.25 por pessoa. Por esta redondeza é que acredita-se que o Sweeney Todd, o barbeiro demoníaco da Rua Fleet, atacava suas vítimas e a Srta. Lovett fazia as tortas de carne humana. Estamos falando do prédio de um banco desativado (como no filme), tortas salgadas (como no filme também) e adivinha só? Ele fica na Rua Fleet! Mas deixa de besteira. O prédio é ainda mais lindo por dentro e eles são muito orgulhosos de suas tortas (com razão).

## The Hawley Arms

[www.thehawleyarms.co.uk](http://www.thehawleyarms.co.uk)

2 Castlehaven Road, NW1 8QU

Que a rainha de Camden Town, Amy Winehouse, frequentava este pub muita gente já sabe. Mas o que pouca gente sabe é que a comida deste lugar é uma delícia. Alguns dias são servidas especialidades da casa que passam bem longe do clássico (porém gostoso) fish and chips, como scotch egg, sausage rolls e aos domingos o clássico Sunday roast. Se estiver passando só pra uma boquinha rápida vale a pena pedir uma porção de batata frita, que vem dentro de um copo de pint. Ou simplesmente "a pint of chips" (£3.50). O Hawley Arms fica pertinho do mercado de Camden Town e é uma ótima opção se você não quer comer no mercado, ou se prefere almoçar saboreando uma *ale* inglesa.

## **The George Inn**

[www.george-southwark.co.uk](http://www.george-southwark.co.uk)

75-77 Borough High Street, SE1 1NH

Um pub lindo e com muita história pra contar. A atmosfera leva você pra era de Charles Dickens (que chegou escrever sobre o George no livro *A Pequena Dorrit*), ou ainda antes, quando Shakespeare visitava o local. A construção atual, no entanto, é de 1676, fazendo com que o prédio seja listado e protegido pelo National Trust. As sacadas que embelezam a fachada do pub são da época em que ele era utilizado como um *inn*, um hotel pra passar uma noite só, devido à sua localização privilegiada pertinho da London Bridge. Daí vem o nome do pub. Minha recomendação especial vai pro “sausage and mash” (£11.45), um prato clássico da cozinha britânica.

## **The Queen's**

[www.thequeensprimrosehill.co.uk](http://www.thequeensprimrosehill.co.uk)

49 Regents Park Road, NW1 8XD

Primrose Hill, no norte de Londres, é um dos meus lugares favoritos da cidade. O parque oferece uma vista linda e logo ao lado fica este pub delicioso! O The Queen's é uma ótima opção no inverno, pra escapar do ar gelado da cidade; ou no verão, pra descansar daquela caminhada no parque. Abra bem os olhos porque o pub também é o queridinho de algumas celebridades que moram pela área. No menu, clássicos de pub apresentados de forma mais incrementada, como o caso da torta salgada (pie) de pato (£13.50). Caso visite o pub em um domingo, não deixe de provar o Sunday roast (£16).

## **Lord Wargrave**

[www.lordwargrave.com](http://www.lordwargrave.com)

40 – 42 Brendon Street, W1H 5HE

Se seu negócio é whisky, seu negócio é o Lord Wargrave. Mas eles não se esquecem dos irlandeses e oferecem whiskEy também. As opções são mais de 200! Se estiver indeciso, é só pedir a tábua de degustação e provar três marcas diferentes. Por falar em degustação, é difícil escolher somente um prato do menu. Mas na primeira visita ao pub não deixe de provar a famosa costela de porco (£15), que já ganhou até prêmio (merecidamente)! Na primeira, sim, porque vai dar vontade de voltar.

## **Sherlock Holmes**

[www.sherlockholmes-stjames.co.uk](http://www.sherlockholmes-stjames.co.uk)

10 Northumberland Street, WC2N 5DB

Sherlock está em alta! A série da BBC fez o pub Sherlock Holmes ser bem frequentado por fãs e turistas em geral. Ele possui decoração relacionada com as histórias originais, escritas por Sir Arthur Conan Doyle, inclusive com vários retratos dele pelo ambiente. Uma sala foi criada pra mostrar como seria a verdadeira sala de Sherlock Holmes. A localização é ótima e fácil de achar, próximo à Trafalgar Square e no coração de Londres. Todos os itens do menu fazem alusão a algum personagem, caso ou ator. O Dr. Watson's Tradicional Sunday Roast (£12.95) é delicioso (e servido diariamente) e o clássico e generoso Retired Colourman's Fish & Chips (£12.45) não pode ficar de fora.

## **The Spaniards Inn**

[www.thespaniardshampstead.co.uk](http://www.thespaniardshampstead.co.uk)

Spaniards Road, NW3 7JJ

Este pub está localizando numa área linda e não longe do centro de Londres, mas tem uma atmosfera de pub de interior, o que o torna ainda mais convidativo. Ele não possui nenhuma grande cervejaria por trás e faz com que seu menu seja ainda mais autêntico, servindo pratos tradicionais de pubs de forma incrementada. Daqueles que alimentam os olhos também, sabe? O preço é acima da média (por exemplo, o "brisket burger" custa £15.75), mas vale a pena pra quem busca um jantar mais sofisticado num pub.

## **The Eagle**

[www.theeaglefarringdon.co.uk](http://www.theeaglefarringdon.co.uk)

159 Farringdon Road, EC1R 3AL

Um verdadeiro gastropub. Ele tem adições e diferenças no menu frequentemente e o menu atual (os pratos do dia, como eles chamam) estão escritos em um quadro grande logo atrás do balcão. Não é que por ser um gastropub ele tenha serviço de mesa, no entanto. O modo de fazer o pedido é como um pub normal, direto no balcão. Primeiro paga, depois come. Simples, rápido e eficiente. Eles fazem um aviso importante: os pratos podem chegar em momentos diferentes na mesa porque são preparados conforme os pedidos vão chegando. Garantia de que é tudo feito com ingredientes frescos e com a maior dedicação possível. Não à toa o pub mantém seu ambiente e sua boa reputação vivos por 25 anos. Um diferencial muito positivo desse pub é que ele serve comida até às 22h30. Um prato principal custa em média £14.

**Norfolk Arms**

[www.norfolkarms.co.uk](http://www.norfolkarms.co.uk)

28 Leigh Street, WC1H 9EP

Esse pub é perfeito se você busca uma opção saborosa, não quer comer em nenhum dos restaurantes de rede da área e tudo isso por um preço justo. Um gastropub pra ninguém colocar defeito, em especial no menu. As opções fogem completamente dos pratos clássicos da cozinha de pubs e possui bastante influências da cozinha mediterrânea indo de tapas a frutos do mar. Uma das opções, por exemplo, é sopa de peixe com açafrão, erva-doce, bacalhau, salmão e mexilhões (£14.50). Além de ser uma porção generosa é deliciosa! Se quiser ser mais diferente ainda e não estiver com vontade de tomar a clássica cerveja londrina, a carta de vinhos é caprichada e a harmonização é garantida independente do prato que você escolher.

**The Princess of Shoreditch**

[www.theprincessofshoreditch.com](http://www.theprincessofshoreditch.com)

76–78 Paul Street, EC2A 4NE

The Princess of Shoreditch está numa área badalada, mas ao mesmo tempo não está nas ruas principais, então é uma ótima opção pro jantar quando estiver visitando Brick Lane e a região de Shoreditch. O pub foi reformado há não muito tempo e isso deixou a casa ainda mais linda, com estilo mais jovial e ao mesmo tempo refinado. Refinada também é a comida do pub, por isso recomendo pra ocasiões especiais (ou pra quem busca algo fora da muvuca da área).



# Tapas

# Tapas

por Thaís Nascimento / [Sete Mil Km](#)

57

## Tapas Revolution

[www.tapasrevolution.com](http://www.tapasrevolution.com)

58 Bethnal Green Road, E1 6JW

The Balcony, Westfield Shepherd's Bush, W12 7SL

Essa lista não poderia começar com outro estilo gastronômico, afinal é na culinária espanhola que todo mundo pensa quando o assunto são tapas. De *tortillas a pimientos fritos*, passando por *croquetas*, *pinchos*, *chorizo*, *patatas bravas* e muito *jamón ibérico* – você vai encontrar de tudo um pouco no menu do Tapas Revolution, mas vale ficar de olho nos pratos do dia que usam os ingredientes da estação. Apesar de ter amado a *tortilla* do restaurante, meu destaque vai para um desses pratos que não estava no cardápio: pastel de queijo de cabra com pinoles e alecrim, servido com um fio de mel... De comer rezando! O Tapas Revolution também oferece pratos principais incluindo diversas paellas e grelhados, mas o foco realmente são as tapas – que ficam ainda melhores acompanhadas da jarra de sangria, servida pela metade do preço das 17 às 19h. Preço médio por pessoa: £18

## Brindisa Tapas Kitchens

[www.brindisatapaskitchens.com](http://www.brindisatapaskitchens.com)

18-20 Southwark Street, SE1 1TJ

A rede de restaurantes Brindisa Tapas é uma das mais conhecidas em Londres por unir comida boa, preço justo e boa localização (são cinco endereços, incluindo o restaurante que iniciou tudo, ao lado do Borough Market). O menu de comidas e bebidas é mais extenso do que em todos restaurantes similares que já visitei, e os restaurantes têm uma atmosfera agradável e despretensiosa. O diferencial do BTK é o fato de a rede ter sido aberta para complementar uma importadora de produtos espanhóis, a Brindisa, que já atua no Reino Unido há mais de 25 anos distribuindo ingredientes tradicionais. Então, além de saborear os pratos no restaurante, dá pra visitar uma das lojas da importadora e comprar tudo para (tentar) repetir a receita em casa. Preço médio por pessoa: £23

## **José Tapas Bar**

[www.josepizarro.com](http://www.josepizarro.com)

104 Bermondsey Street, SE1 3UB

Se cozinha artesanal e menu com os melhores ingredientes da estação são a sua praia, o José é o tapas bar perfeito pra você! O chef espanhol José Pizarro trabalhou por anos no Brindisa de Borough Market e abriu seu primeiro restaurante em 2011, numa esquina da Bermondsey Street, que tem feito sucesso desde então. Tanto sucesso que preferi visitar o restaurante na hora do almoço, depois de ler muitas resenhas comentando que à noite sempre rolam filas na porta (comida deliciosa e lugar minúsculo). O José Tapas Bar recria perfeitamente o clima dos pequenos *tapas bars* espanhóis, mas o chef possui um outro restaurante na mesma rua chamado Pizarro (que também oferece pratos maiores), além do recém-inaugurado José Pizarro, no distrito financeiro de Londres, com uma cozinha espanhola mais experimental. Apesar de ser o restaurante de tapas espanhol mais caro da lista, o José vale a visita e a diferença no preço é refletida nos detalhes especiais de cada prato. O restaurante também é uma ótima opção para quem curte xerez, o vinho típico da Espanha, oferecido em todas suas variações no cardápio. Preço médio por pessoa: £30

## **San Carlo Cicchetti**

[www.sancarlocicchetti.co.uk](http://www.sancarlocicchetti.co.uk)

215 Piccadilly, W1J 9HL

30 Wellington St, WC2E 7BD

O San Carlo é especializado em "cicchetti", os petiscos que acompanham drinks em Veneza. Só que ao contrário dos minissanduíches, azeitonas e croquetes servidos por lá, no San Carlo você vai encontrar massas com trufas, os melhores cortes de carne, frutos do mar, queijos e ingredientes sazonais trazidos direto da Itália. Esse é o restaurante com o cardápio e ambiente mais refinados da lista (e um ótimo restaurante de tapas para um jantar especial a dois), e como era de se esperar, o preço reflete esse requinte. As duas unidades londrinas ficam em Piccadilly Circus e Covent Garden, perto de dezenas de atrações turísticas e paradas obrigatórias pra quem visita Londres, mas o San Carlo Cicchetti também tem filiais em Manchester e até Bangkok. Preço médio por pessoa: £50

## Polpo

59

[www.polpo.co.uk](http://www.polpo.co.uk)

41 Beak Street, W1F 9SB

Tirando o preço mais “amigo do bolso” e o ambiente descontraído, esse queridinho da cidade tem um estilo similar ao do San Carlo Cichetti. No cardápio você vai encontrar não só *cichettis* tradicionais como croquetes, azeitonas e crostinis, mas também minipizzas, frutos do mar, massas, carnes, bruschettas e saladas, tudo naquele tamanho perfeito pra dividir entre amigos. Duas coisas que sempre peço: alguma porção de massa com almôndegas e o arancini, as bolinhas de risoto fritas e recheadas com queijo. Ah, o Polpo recebeu o ‘Bib Gourmand’ do Guia Michelin, que destaca os melhores restaurantes a preços acessíveis, por seis anos consecutivos desde sua inauguração!

Diversos endereços, consulte o site. Preço médio por pessoa: £23

## Vico

[www.eatvico.com](http://www.eatvico.com)

1 Cambridge Circus, WC2H 8PA

Saindo dos espanhóis para indicar um outro tipo de tapas famosas: as italianas! O Vico é o restaurante mais novo dessa lista (abriu em agosto de 2015), e é o último projeto dos chefs por trás do restaurante italiano estrelado Bocca de Lupo e da gelateria Gelupo. Apesar do ambiente lindo, o cardápio é despretensioso, indo de comidas italianas de rua em pequenas porções como burrata, frutos do mar, fatias de *focaccia* e bolinhas de risoto fritas, até pizzas e massas em porções maiores. O foco do Vico são os pratos tradicionais das regiões cortadas pela Via Appia, que percorre mais de 500km entre Roma e a cidade de Brindisi, no extremo sul da Itália. Meu destaque vai para o Lasagnancino, uma bola gigante de lasanha caseira frita (pela descrição o prato parece muito estranho, mas é uma das coisas mais surpreendentes que já comi na vida), a pizza Parmigiana e os sorvetes Gelupo. Preço médio por pessoa: £25

## Wahaca

[www.wahaca.co.uk](http://www.wahaca.co.uk)

Southbank Centre , Belvedere Road, SE1 8XX

Na época em que o primeiro Wahaca abriu, em 2007, a culinária mexicana em Londres era sinônimo de *shots* de tequila e nachos gordurosos. A rede fez tanto sucesso com suas combinações de sabores e pratos vibrantes que hoje já são mais de 15 restaurantes espalhados pela cidade! Servindo comida mexicana autêntica inspirada nos mercados de rua, o Wahaca tem um cardápio recheado de pequenos pratos como *tortillas*, *tacos*, *nachos* (prove os nachos com frijoles, é delicioso!) e *quesadillas* assim como sobremesas (prove o maravilhoso churros com calda de caramelo). O restaurante está constantemente trazendo novos pratos, que são testados na filial de South Bank (impossível não notar o Wahaca Southbank Experiment, são vários contêineres empilhados na beira do Tâmis), e para quem é corajoso de vez em quando aparecem até uns ingredientes exóticos como gafanhotos... Não deixe de experimentar os drinks com hibiscus (tem opções com e sem álcool) e se quiser algo mais forte vale dar uma olhada nas várias opções de tequila do cardápio. Preço médio por pessoa: £27

## Ceviche

[www.cevicheuk.com](http://www.cevicheuk.com)

17 Frith Street, W1D 4RG

O Ceviche combina a culinária tradicional peruana com influências modernas de uma cidade cosmopolita como Londres, e o resultado é surpreendente. Como o próprio nome já diz, a especialidade da casa é o *ceviche*, um prato preparado com peixe cru levemente 'cozido' pelo suco de limão, e são seis opções no cardápio incluindo salmão, atum, camarões, badejo, vieiras e até uma opção vegetariana. Mas se engana quem pensa que não tem opção para quem não curte ceviche: o menu é repleto de grelhados, pratos com arroz, batata doce, milho e sabores típicos dos Andes. Indico o *Arroz con Pato*, *Cancha*, uma porção de milho peruano crocante e *Causa Iquitos*, um *tartare* de palmito com maracujá servido com batata doce que é uma explosão de sabor. Ah, vale experimentar pelo menos um drink, afinal o Ceviche também é famoso pelo seu pisco bar! Preço médio por pessoa:

£27

## Ping Pong

[www.pingpongdimsum.com](http://www.pingpongdimsum.com)

Unit 3 Quayside, E1W 1BA

Dim sum, as pequenas trouxinhas recheadas de carnes ou legumes servidas na China, são mais um exemplo de como na categoria “restaurante no estilo tapas” dá para encontrar opções para todos os gostos. O Ping Pong é uma rede bem conhecida na cidade por unir preço acessível e sabores tradicionais, como *dumplings* fritos ou cozidos no vapor, rolinhos primavera, pacotinhos crocantes com recheios variados, sopas, pratos com arroz e muitas opções de chás chineses. São diversas unidades em Londres incluindo Soho, Southbank, St Paul’s, St Katharine Docks e o shopping Westfield em Stratford, todas com um ambiente descontraído para reunir amigos e passar horas conversando, comendo e explorando o cardápio de drinks. Além das tapas, o Ping Pong também oferece *set menus* a partir de £9.50, uma ótima alternativa para quem quer experimentar um pouco dos pratos mais famosos da rede. Preço médio por pessoa: £18.

## Zoilo

[www.zoilo.co.uk](http://www.zoilo.co.uk)

9 Duke Street, W1U 3EG

A diversidade de sabores, texturas e influências desse restaurante proporciona uma viagem sem sair de Londres – mais precisamente para a Argentina, a inspiração por trás de todos os pratos. Com ingredientes frescos e cortes de carne trazidos direto da Argentina, o menu varia todo mês e vai além das (deliciosas) empanadas para surpreender com *ceviche*, grelhados, peixes, um dos melhores hambúrgueres que já comi em Londres e muitos pratos contemporâneos. Junte a isso os vinhos argentinos num ambiente sofisticado à meia luz, e o resultado é uma noite inesquecível! Para grupos maiores vale pedir pela sala privativa na hora de fazer a reserva, não tem nenhum custo extra e com certeza vai deixar sua visita ainda mais especial. Ah, mais um conselho de amiga: não saia do Zoilo sem experimentar o *crème brûlée* de doce de leite acompanhado do sorvete de banana split. Preço médio por pessoa: £30.



# Bons & Baratos



# Bons & Baratos

por Tina Wells / [Londres Pra Você](#)

63

## **Pret A Manger**

[www.pret.co.uk](http://www.pret.co.uk)

Dezenas de endereços pela cidade, sempre há uma filial próxima as principais atrações e regiões de escritórios.

Um “fast food” diferente, com uma proposta de sustentabilidade. Não tem data de validade nas embalagens dos sanduíches e saladas, que são preparados diariamente com ingredientes naturais e orgânicos, porque o que sobra no final do dia é encaminhado para obras de caridade. Algumas lojas têm sanduíches quentes ou que podem ser colocados na chapa. Eles também produzem seus próprios refrigerantes e sucos, assim como sobremesas leves. É possível comer por menos de £5, com bebida a média é de £7.

## **EAT**

[eat.co.uk](http://eat.co.uk)

Dezenas de endereços pela cidade, costuma ter filiais próximas às principais atrações e regiões de escritórios.

Outro “fast food” com tendências saudáveis. As sopas, saladas e os sanduíches são variados no café da manhã e almoço e o menu também muda a cada estação do ano e dia da semana. Fique atento ao menu de pratos quentes, que inclui tortas salgadas e macarrão com queijo. Você vai gastar em média £8.

## **Leon**

[leonrestaurants.co.uk](http://leonrestaurants.co.uk)

35 Great Marlborough Street, W1F 7JE

O Leon tem uma proposta bem bacana: provar que nem tudo que é gostoso e feito rapidamente faz mal. Os sabores são inspirados na cozinha do Mediterrâneo, mas há também sanduíches bem britânicos e pra quem está com saudade do Brasil, tem até feijão. Os pratos são servidos em caixas: a caixa com bolinhos de carne, molho de tomate e arroz custa £6.85. Diversos endereços na cidade, consulte o site.

Fotos página anterior: Pret A Manger / Franco Manca / Global Kitchen (Camden Lock)

## Wasabi

[www.wasabi.uk.com](http://www.wasabi.uk.com)

131 Victoria Street, SW1E 6RD

Se você gosta de comida japonesa, esse é o lugar pra comer sushi a preço de banana! Você pode escolher as bandejas prontas (média de £8) ou pegar peças individuais (a partir de £1), embaladas uma a uma. Tudo fresquinho, feito no dia. Também tem comida quente, como sopas, tempura e chicken katsu (peito de frango à milanesa com um molho agridoce). Para quem quer provar um *snack* diferente, o pacote de amendoim com wasabi é uma boa pedida. Aviso: não é para os fracos. Diversos endereços na cidade, consulte o site.

## Garfunkel's

[www.garfunkels.co.uk](http://www.garfunkels.co.uk)

25-34 Cockspur Street, SW1Y 5BN

Se você prefere um restaurante no sentido tradicional da palavra, essa rede britânica que imita os *diners* americanos tem lojas por toda Londres. O menu é supervariado, com especiais pra café da manhã, almoço e jantar, além do menu principal, que é servido o dia todo, a partir das 11h. A conta vai ser mais que £10 incluindo bebida e gorjeta, mas sempre tem promoções. Diversos endereços na cidade, consulte o site.

## Goddards at Greenwich

[www.goddardsatgreenwich.co.uk](http://www.goddardsatgreenwich.co.uk)

22 King William Walk, SE10 9HU

Uma loja simpática, que serve um dos pratos mais tradicionais da Inglaterra: *pie and mash* (Tortinhas salgadas individuais, acompanhadas de purê de batatas e dois tipos de molho). Tem diversos sabores, mas o original é de “eels”, ou seja, enguias (que, originalmente, eram pescadas no rio Tâmesa). Mas se você não quiser encarar esse ingrediente um tanto quanto exótico, não tem problema. No cardápio, há também torta de carne, frango e queijo. Quando você come em uma loja tradicional de *pie and mash* está ajudando a manter viva uma tradição de mais de 200 anos. Tortas a partir de £2.60.

## Franco Manca

[www.francomanca.co.uk](http://www.francomanca.co.uk)

51 Berwick Street, W1F 8SJ

65

Uma massa especial e feita artesanalmente. Descansa por 20 horas e depois é cozida em forno a lenha, especialmente construído nos restaurantes por artesãos napolitanos. As pizzas custam menos de £10 (a mais simples, de tomate, alho e orégano, sai por £4.50) e você pode comer lá ou levar pra casa. Mas se você sentar pra comer, a conta será um pouco mais alta dependendo da bebida e mais a gorjeta. Diversos endereços na cidade, consulte o site.

## Supermercados "express"

Tesco: [www.tesco.com](http://www.tesco.com) | M&S: [www.marksandspencer.com](http://www.marksandspencer.com) | Sainsbury's: [www.sainsburys.co.uk](http://www.sainsburys.co.uk)

Se você quer levar comida pro hotel ou fazer um piquenique nos parques, essa é uma ótima opção. Os sanduíches e saladas prontos estão sempre em promoção com uma bebida (O M&S, por exemplo, vende copos descartáveis de vinho) e um *snack*. Os principais supermercados de Londres têm lojas menores espalhadas pela cidade (Sainsbury's Local, Tesco Express e M&S Simply Food). A rede de farmácias Boots também tem esse tipo de oferta. Com certeza você esbarra em um desses por onde estiver passeando, e consegue fazer uma refeição por menos de £5.

## Delis (Lanchonetes)

Nessas pequenas lanchonetes você encontra uma seleção de pães e recheios para montar seu sanduíche. Algumas até oferecem um ou dois pratos quentes, geralmente massa, tortas e saladas. A maioria tem mesas, mas você pode também pedir pra viagem. Você encontra várias nos arredores de lugares bastante movimentados, como Oxford Street e a região da City, mas quase todas só abrem para café da manhã e almoço, durante a semana (fim de semana estão fechadas). Sanduíches geralmente custam menos de £5, mas antes de fazer seu pedido certifique-se de que você tem dinheiro em notas ou moedas, pois muitas não aceitam cartão.



Global Kitchen (Camden Lock)

### **Mercados Gastronômicos**

Borough Market: [boroughmarket.org.uk](http://boroughmarket.org.uk)

Global Kitchen (Camden Lock): [www.camdenlockmarket.com/food-drink/global-kitchen/](http://www.camdenlockmarket.com/food-drink/global-kitchen/)

Greenwich Market: [www.greenwichmarketlondon.com](http://www.greenwichmarketlondon.com)

Maltby St Market: [www.maltby.st](http://www.maltby.st)

São tantas opções que dá pra visitar um por dia. Tem comida do mundo inteiro nos mercados gastronômicos de Londres, e o melhor é que eles estão espalhados por toda a cidade. Os mais famosos são o Borough Market e o Global Kitchen (no Camden Lock). Vale a pena visitar também o Maltby St Market, em Bermondsey, aos finais de semana e o Greenwich Market, que inclusive tem barraca de churros e outra de brigadeiro. Consulte os respectivos sites para certificar dias e horários de funcionamento de cada um deles.

90

Goddards at Green

business  
90



Goddards at Greenwich  
1890  
Traditional London  
PIE & MASH  
£3.80  
Serving Beer, Lager and Cider  
WINE BEATING UPDATES



# Autores



## **Heloisa Righetto**

Paulistana de nascimento com raízes catarinenses, é designer por formação e vive em Londres desde 2008. Escreve sobre Londres e suas viagens pelo globo no Aprendiz de Viajante e devaneia no blog pessoal que leva seu nome, além de colaborar com outras publicações brasileiras e internacionais. Autora do [Guia de Londres Para Iniciantes e Iniciados](#) e cocriadora do projeto [Conexão Feminista](#).

[aprendizdeviajante.com](http://aprendizdeviajante.com) / [helorighetto.com](http://helorighetto.com)

[@helorighetto](https://www.instagram.com/helorighetto) / [@aprendizdeviajante](https://www.instagram.com/aprendizdeviajante)



## **Ana Beatriz Freccia Rosa**

Jornalista. Já morou em Londres, Itália e Austrália, mas foi em Londres onde o coração bateu mais forte e tornou-se a cidade escolhida desde 2013. Gosta de conhecer destinos exóticos e não perde uma oportunidade de descobrir uma novidade por aí.

[www.omundoqueeuvi.com](http://www.omundoqueeuvi.com)

[@omundoqueeuvi](https://www.instagram.com/omundoqueeuvi)

# Autores

69



## **Thaís Nascimento**

Recifense, mudou-se para Londres por amor em 2012 e não pensa em deixar a capital britânica tão cedo. Atualmente, trabalha com jornalismo de moda, mas sua verdadeira paixão é viajar, conhecer outras culturas, explorar novos destinos e escrever sobre todas essas experiências.

[setemilkm.com](http://setemilkm.com)

[@thaiscfn](https://twitter.com/thaiscfn)



## **Karine Porto**

Jornalista maranhense atuando na área de Comunicação Corporativa. Mudou-se para Londres em 2009 para estudar inglês, esticou a temporada para fazer um mestrado, emendou com um MBA, casou e nunca mais voltou.

[Brazuka.net](http://Brazuka.net)

[@blogbrazuka](https://twitter.com/blogbrazuka)

# Autores



## **Liliana Stahr**

Uma capixaba morando em Londres desde 2004, e apaixonada pela capital britânica. Sua paixão pela cidade e por viagens é tamanha que resolveu criar um blog para compartilhar suas dicas de Londres e para registrar o que vê por onde passa.

[Catalogodeviagens.net](http://Catalogodeviagens.net)

[@catalogodeviagens](https://www.instagram.com/catalogodeviagens)



## **Natasha Schiebel & João Brotto**

Jornalistas, empresários e cervejeiros de carteirinha. Entre idas e vindas, já moraram em Londres por três vezes. Nas horas vagas, estão sempre em busca de novas cervejas, seja em Londres ou em qualquer lugar em que estejam.

[praveremlondres.com.br](http://praveremlondres.com.br)

[@praveremlondres](https://www.instagram.com/praveremlondres)

# Autores

71



## **Paula Augot**

Paula Augot é baiana de nascimento, mas se considera cidadã do mundo, já morou na França e desde o final de 2012 mora em Londres. Viciada em viajar, tem uma queda por cultura islâmica e sonha em visitar países exóticos.

[nomundodapaula.com](http://nomundodapaula.com)

[@nomundodapaula](https://www.instagram.com/nomundodapaula)



## **Pedro Richardson**

Pedro deixou as montanhas de Minas Gerais pra se dedicar ao gerenciamento de hotéis em terras britânicas. Já morou na Espanha, Austrália e hoje divide seu tempo entre Londres e muitas idas e vindas a Istambul e ao Cáucaso. Adora línguas estrangeiras e, quando o assunto é comida, aprecia de tudo, do caviar ao escorpião.

[www.travelwithpedro.com](http://www.travelwithpedro.com)

[@travelwithpedro](https://www.instagram.com/travelwithpedro)

# Autores



## Rafa Maciel

Guia de passeios temáticos para brasileiros em Londres desde 2014, atividade que começou a exercer pouco tempo depois de se mudar pra cidade. Aspirante ao que aparecer pela frente, em especial se envolve fazer rir e entreter.

[guriinlondon.com](http://guriinlondon.com)

[@guriinlondon](https://twitter.com/guriinlondon)



## Tina Wells

Brasileira/carioca/londrina. Mora em Londres desde 1992, quando veio trabalhar para o escritório de jornalismo da TV Globo. Foi ficando e se tornou cidadã britânica, com muito orgulho! Desde o final de 2014, deixou a profissão de editora de imagens, criou o Londres Pra Você e faz roteiros personalizados e passeios guiados pela cidade

[londrespravoce.com](http://londrespravoce.com)

[@londrespravoce](https://twitter.com/londrespravoce)

# Capa / Web design

73

## **Daniel Oliveira**

Webdesigner + direção de arte web + SEO

Formado em Publicidade e Propaganda pela Universidade Tuiuti do Paraná, sempre esteve focado na área de criação e desenvolvimento gráfico. Atuou como designer em veículo de mídia exterior e webdesigner na WebStorm Internet com foco em comunicação promocional digital e comércio eletrônico. Atua também como front-end no desenvolvimento HTML/CSS, de onde surgiu seu interesse e o levou a trabalhar também com SEO (Search Engine Optimization) e SEM (Search Engine Marketing).







**100**

*Restaurantes  
em Londres*