

TABERNA DA PRAÇA

Taberna da Praça apresenta nova carta e um espaço renovado onde a tradição se encontra com a criatividade

No coração da Cidadela de Cascais, nasce uma nova Taberna da Praça: um espaço onde a cozinha portuguesa se reinventa, entre obras de arte e sabores com alma.

Lisboa, 17 de junho de 2025 – O restaurante [Taberna da Praça](#) conta com uma nova identidade: um ambiente renovado e um novo *Chef* ao comando, que reinventa os sabores tradicionais portugueses com uma abordagem contemporânea e cheia de alma. A Taberna convida a redescobrir a autenticidade da cozinha portuguesa num registo descontraído, onde tradição e criatividade se encontram à mesa.

A cozinha está agora sob a direção do Chef Pedro Inglês Marques, cujo percurso no Pestana Palace Lisboa é marcado pela sua dedicação à gastronomia portuguesa. A sua chegada inaugura um novo capítulo na história da Taberna da Praça, onde cada detalhe da experiência gastronómica foi cuidadosamente pensado para surpreender, confortar e inspirar.

Reafirmando o espírito de partilha e portugalidade, a nova carta convida a uma viagem pelos clássicos da cozinha nacional, onde os sabores são os verdadeiros – autênticos, fiéis às origens e tradição. Entre os **petiscos** emblemáticos destacam-se os *Peixinhos da Horta* (8€), o *Croquete de Rabo de Boi* (4€), o *Chouriço de Porco Preto em Aguardente de Medronho* (10€) e os *Cogumelos em Bulhão Pato* (9€). Para quem prefere uma refeição completa, há **pratos principais** como o *Polvo à Lagareiro com batata-doce da Comporta* (27€), os *Secretos de Porco Preto com arroz de berbigão* (21€), o *Bacalhau à Brás com salada verde* (17€) ou o clássico *Bitoque de Lombo com batata frita caseira e ovo estrelado* (20€). As **sobremesas** conquistam com receitas clássicas, apresentando propostas como a *Joaninha de Cascais* (9€), a *Sericaia com ameixa de Elvas* (7€), a *Pera Rocha bêbada* (7€) ou a *Mousse de Cacao 100%* (7€).

Para além de contar com uma nova carta, a Taberna da Praça passa também a integrar a icónica Manteigaria Silva, eleita uma das 50 melhores mercearias do Mundo pelo *Financial Times*, onde os clientes podem adquirir produtos tradicionais de excelência como queijos ou enchidos. Será também possível desfrutar, na própria Taberna, de uma seleção de tábuas cuidadosamente compostas com os melhores produtos artesanais da Manteigaria Silva, bem como outras especialidades que enriquecem os sabores autênticos da tradição portuguesa.

No primeiro piso, a Taberna da Praça acolhe ainda a livraria solidária **Déjà Lu**, com uma seleção de livros doados, cujas receitas revertem para duas instituições que trabalham para a promoção e profissionalização de pessoas com Trissomia 21 – APPT21 e PAIS 21.

TABERNA DA PRAÇA

Inserida no CAD – Cidadela Art District, a Taberna da Praça respira o ambiente criativo e vibrante deste espaço. Rodeada por galerias ativas, ateliers de artistas, livrarias e projetos de autor, vive da energia de um bairro artístico em permanente efervescência, onde a arte contemporânea, a cultura e os sabores se cruzam. O interior da Cidadela afirma-se, assim, como um dos pontos mais autênticos e inspiradores de Cascais — um local de encontro aberto a todos, que convida à descoberta, ao convívio e à celebração da portugalidade.

Contactos para reservas:

Telefone: 214 814 304

Email: recepcao.pousadacascais@pestana.com

The Fork: [taberna da praça](#)

<https://www.instagram.com/tabernadapraca?igsh=cDczYjkzM2szeHFw>

Sobre o Pestana Hotel Group

Com um percurso de mais de cinco décadas de sucesso, o Grupo gere mais de 100 hotéis em Portugal e no estrangeiro, onde se dedica a proporcionar a 3,5 milhões de hóspedes por ano 'The Time of Your Life'.

Na hotelaria, o seu principal negócio, opera com quatro marcas: Pestana Hotels & Resorts, Pestana Collection Hotels, Pestana Pousadas de Portugal e Pestana CR7 Lifestyle Hotels. Presente em 16 países, tem mais de 11.000 quartos disponíveis na Europa, África e América, sendo o maior grupo hoteleiro multinacional de origem portuguesa. Com o objetivo de oferecer produtos completos e mais atrativos, o Grupo opera ainda em outras áreas de negócio: hotelaria, imobiliário turístico, 'time sharing', golfe, casinos e indústria.

Para mais informações, por favor, contacte:

Lift Consulting

Carla Brito | carla.brito@lift.com.pt | 915 291 708

Helena Azevedo | helena.azevedo@lift.com.pt | 910 550 035