

EXCELÊNCIA NA RESTAURAÇÃO

Restaurante Pedro Lemos



↳ Descrição sumária do candidato.

O Restaurante Pedro Lemos é um ícone da gastronomia portuguesa contemporânea. Em 2024 evoluiu para um novo espaço de excelência na Foz do Douro, desenvolvido para elevar a experiência culinária e proporcionar maior conforto, precisão de serviço e uma ligação ainda mais forte à identidade da casa. Reconhecido nacional e internacionalmente, o restaurante expressa uma cozinha autoral que valoriza produto português, sazonalidade, técnicas precisas e narrativa gastronómica. A sala intimista, o serviço altamente profissional e a localização privilegiada complementam um conceito dedicado a oferecer experiências memoráveis, rigorosas e profundamente enraizadas na cultura gastronómica de Portugal.

↳ Que atributos e práticas o candidato considera mais distintivos e que fundamentam esta candidatura?

O restaurante distingue-se pela relação direta com produtores nacionais e pela seleção rigorosa de matérias-primas, sempre sazonais e de origem controlada. A cozinha assenta em técnicas contemporâneas aplicadas com respeito absoluto pela identidade dos ingredientes. O serviço de sala privilegia personalização, precisão e hospitalidade discreta, garantindo fluidez e excelência em cada momento. A experiência é construída com detalhe — ritmo, harmonias, temperatura, apresentação — resultando numa coerência rara entre cozinha, sala e ambiente. O novo espaço reforça este compromisso, oferecendo condições ideais para uma experiência verdadeiramente excecional e diferenciadora.

↳ Em termos de criatividade do candidato, o que considera relevante destacar?

A criatividade manifesta-se na capacidade de reinterpretar sabores portugueses com elegância moderna, mantendo autenticidade e memória. Cada menu resulta de investigação contínua, testes rigorosos e construção narrativa, onde técnicas contemporâneas elevam ingredientes tradicionais sem os descaracterizar. O restaurante privilegia harmonias inesperadas, texturas contrastantes e uma estética que valoriza simplicidade sofisticada. A criatividade não surge como artifício visual, mas como expressão cultural: pratos que contam a história do território, do mar e das regiões de Portugal, traduzidos numa cozinha de autor madura, sensível e profundamente identitária.

↳ Como descreve a oferta gastronómica?

A oferta assenta em menus de degustação que celebram a riqueza do território português através de produtos nacionais de excelência: peixe e marisco atlântico, legumes de pequenos produtores, carnes autóctones e ingredientes artesanais. A oferta. A sazonalidade define o ritmo criativo, garantindo frescura e autenticidade. A estrutura dos menus segue uma progressão sensorial cuidada, com pratos equilibrados, tecnicamente precisos e emocionalmente evocativos. A carta de vinhos, criteriosa e abrangente, valoriza regiões portuguesas e produtores de pequena escala, propondo harmonizações desenhadas para realçar cada criação gastronómica.

>> (continua)

EXCELÊNCIA NA RESTAURAÇÃO

Restaurante Pedro Lemos



>>

↳ Que medidas de sustentabilidade global adota?

A sustentabilidade integra toda a operação: fornecimento local e sazonal, parceria com produtores que seguem práticas ambientalmente responsáveis e seleção de ingredientes de origem ética. O restaurante aplica políticas de redução de desperdício, aproveitamento integral e planeamento rigoroso de stocks. Promove separação de resíduos, redução de plásticos e uso eficiente de energia e água. A equipa recebe formação contínua sobre práticas sustentáveis, garantindo coerência entre filosofia gastronómica e responsabilidade ambiental. Esta abordagem reforça o compromisso de proteger o território e valorizar o produto português de forma consciente.

↳ Indique as comodidades e serviços disponibilizados ao cliente no espaço.

O novo espaço do Restaurante Pedro Lemos oferece um ambiente elegante, confortável e intimista, complementado por comodidades pensadas para enriquecer a experiência gastronómica. Dispõe de uma sala privada para até 12 pessoas, ideal para momentos exclusivos e celebrações personalizadas. O “Único”, balcão com 8 lugares e vista direta para a cozinha, proporciona uma experiência imersiva, permitindo acompanhar de perto a execução e o ritmo criativo da equipa. O restaurante conta ainda com um bar dedicado, onde os clientes podem desfrutar de cocktails, aperitivos e digestivos antes ou depois da refeição. O serviço de sala, altamente personalizado e atento a restrições e preferências, assegura uma experiência fluida, harmoniosa e verdadeiramente memorável.

↳ Prémios / Distinções

1 Estrela Michelin, 2 Sois Repsol, Best Chef Awards, 50 Best, Best of Wine Tourism 2026 – Experiencia Enogastronómica.

↳ Referências/Outros

[Saber mais 1.](#) [Saber mais 2.](#)

| | |
|---------------------|---|
| Nome | Restaurante Pedro Lemos |
| Distrito | Porto |
| Setor de atividade | Restaurante |
| Tipo de empresa | PME |
| N.º de funcionários | 20 |
| Website | https://pedrolemos.pt/ |
| Redes sociais | f @ in |