vinetur

El restaurante de Lisboa donde viajar a Italia sin salir de Portugal

El restaurante Il Gattopardo, ubicado en el Hotel Dom Pedro Lisboa, propone una experiencia de cocina italiana inspirada en la obra de Visconti.

lunes 31 de agosto de 2026

ESCRITO POR RITA









Lisboa es un destino que también se descubre a través de la mesa. Más allá de sus clásicos gastronómicos, la capital portuguesa esconde propuestas capaces de sorprender a quienes viajan buscando algo distinto. Una de ellas es Il Gattopardo, el restaurante del Hotel Dom Pedro Lisboa, que traslada al comensal a Italia a través de una carta de inspiración mediterránea, con producto de temporada y elaboraciones como sus pastas frescas, risottos y platos de carne y pescado.

Mientras que para muchos viajeros descubrir un destino pasa por recorrer sus calles, monumentos y principales atractivos, para otros la gastronomía se convierte en una forma de conocer y entender el lugar que visitan. Son viajeros que buscan experiencias con las que adentrarse en la cultura local a través de los sabores, dejándose sorprender por la fusión con otras propuestas gastronómicas.

En Lisboa, esta búsqueda suele llevar a los grandes clásicos de la cocina portuguesa: el bacalao a brás, las sardinas asadas o los típicos pastéis de nata. Sin embargo, la capital lusa también ofrece alternativas para quienes quieren ampliar su experiencia gastronómica durante el viaje.

Uno de esos lugares es el Hotel Dom Pedro Lisboa, con su restaurante Il Gattopardo, una propuesta que despliega pastas frescas y sabrosos platos de carne y pescado bajo la firma de su chef, Leandro Stenzel.

Abierto tanto a huéspedes como al público general, Il Gattopardo apuesta por el producto fresco y de temporada, y trabaja con proveedores y productores locales, incorporando esta filosofía a una carta en la que la tradición italiana se encuentra con una cuidada selección de ingredientes.

Entre sus propuestas destacan el carpaccio de ternera ahumada con parmesano, los raviolis frescos de ricotta y espinacas o el risotto al azafrán con gamba roja cruda y crema de pistacho, una selección que permite acercarse a la cocina italiana sin salir de Lisboa. Esta propuesta gastronómica está inspirada en Il Gattopardo, la célebre película de Luchino Visconti.

La experiencia puede continuar en el propio Hotel Dom Pedro Lisboa, un establecimiento de cinco estrellas situado en una ubicación privilegiada para explorar la ciudad y recorrer a pie algunos de sus principales atractivos. Sus 263 habitaciones y suites ofrecen un espacio de descanso desde el que combinar la visita a Lisboa con una propuesta gastronómica diferente, sumando a la experiencia portuguesa una parada por los sabores de Italia.

Para más información:

https://www.dompedrolisboa.com/