

DOSIER PROFESIONAL

FADO & FOOD GROUP

Tres casas de fado en el centro histórico de Lisboa

En cifras

Todo lo que sigue está publicado en www.fadoandfood.pt y se actualiza el mismo día en que cambia.

Casas	3, todas de propiedad y gestión propias
Barrios	Bairro Alto (2) y Alfama (1)
Plazas	475 en total
En Bairro Alto	345 plazas en dos casas a dos minutos a pie
Salas	4 comedores, 2 privadas y 1 terraza
Fado	en directo todas las noches, sin micrófono ni escenario elevado
Cocina	portuguesa, hecha en cada casa, con identidad propia en cada una, servida entre los fados
Idiomas	web y materiales en seis: PT, EN, ES, FR, IT, DE
UNESCO	el fado es Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad desde 2011
Entidad	José de Oliveira, Lda. · NIF 500 158 584

EN ESTE DOCUMENTO

01 En cifras
02 El grupo
03 El fado en estas casas
04 Las tres casas
05 Experiencias propias
06 Grupos y eventos privados
07 Cinco historias por contar
08 Para la prensa
09 Material y contactos



El grupo

Fado&Food Group es propietario y gestiona tres casas de fado en el centro histórico de Lisboa: el Café Luso y la Adega Machado, en Bairro Alto, y el Clube de Fado, en Alfama. No es una marca puesta sobre restaurantes ajenos: son tres casas con identidad propia, con sus salas y sus historias.

Las dos de Bairro Alto están separadas por una travesía: sumadas, son 345 plazas en el mismo barrio y en la misma noche. Las tres juntas suman 475.

El grupo lleva las tres casas desde una sola oficina: es ahí donde se acuerdan grupos, eventos privados, rodajes y peticiones de prensa.



PÁRRAFO PARA CITAR

Fado&Food Group es propietario y gestiona tres casas de fado en el centro histórico de Lisboa: el Café Luso (1927) y la Adega Machado (1937), en Bairro Alto, y el Clube de Fado (1995), en Alfama. Son 475 plazas, fado en directo todas las noches y cocina portuguesa hecha en cada casa. www.fadoandfood.pt

El párrafo que suele cerrar una pieza. Está escrito para pegarlo tal cual.

El fado en estas casas

Sin escenario elevado y sin micrófono, en la sala donde se está cenando: así se canta aquí el fado, mucho antes de que la UNESCO lo reconociera como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, en 2011. Cuando alguien se levanta a cantar, la sala calla y el servicio se detiene.

El acompañamiento es el de siempre: guitarra portuguesa, viola de fado y, a menudo, contrabajo. Los grupos alternan con los platos a lo largo de la noche, y no hay entrada de espectáculo aparte: quien cena oye fado.

Es una diferencia que se filma mal y se entiende en dos minutos en la sala. Hay un vídeo institucional de las tres casas en www.fadoandfood.pt, y la versión en alta resolución se envía a petición.



Adega Machado

Casa de Bairro Alto desde 1937, con tres plantas. Es la prueba de que la tradición del fado no es algo detenido: la misma casa de siempre, y la que más se adapta a lo que le piden.

Tiene una sala privada, la Sala da Fadistagem, y una terraza — y por eso es la que más formatos acoge en una misma noche.

Dirección	Rua do Norte, 91, 1200-284 Lisboa
Desde	1937
Comedor	100 plazas
Sala privada	Sala da Fadistagem, 35 plazas
Terraza	25 plazas
Aforo total	160 plazas
Horario	todas las noches, de 19:00 a 01:00; fado a partir de 20:30; late fado a partir de 22:30
Teléfono	+351 213 422 282
Email	adegamachado@fadoandfood.pt
Web	www.adegamachado.pt



Café Luso

Abrió en 1927 en la Avenida da Liberdade y se trasladó en 1941 a las antiguas bodegas del Palácio Brito Freire, en Bairro Alto, donde sigue. Es la más antigua de las tres casas del grupo, y la historia está en el edificio: una sala abovedada que fue bodega de vino, y el nombre con el que Lisboa la conoce: «Catedral del Fado».

Amália Rodrigues cantó aquí. Es la mayor de las tres salas y la que mejor acoge una mesa larga: caben 160 personas en la sala principal, con la sala privada Luso Café al lado.

Dirección	Travessa da Queimada, 10, 1200-365 Lisboa
Desde	1927
Comedor	160 plazas
Sala privada	Luso Café, 25 plazas
Aforo total	185 plazas
Horario	todas las noches, de 19:00 a 01:00; fado a partir de 20:30; late fado a partir de 22:00 (de noviembre a marzo) o 22:30 (de abril a octubre)
Teléfono	+351 213 422 281
Email	cafeluso@fadoandfood.pt
Web	www.cafeluso.pt



Clube de Fado

En Alfama, junto a la catedral, en un edificio de más de trescientos años y con arcos de piedra separando las dos salas, la Fado Maior y la Fado Menor. Lo fundó en 1995 el guitarrista Mário Pacheco y recibió el Premio Casa de Fado de la Casa da Imprensa en 2006.

Es donde cantan algunos de los grandes nombres del fado, y la cocina portuguesa tiene aquí identidad propia. Tiene dos comedores — Fado Maior (80 plazas), Fado Menor (50 plazas) — y ninguno de ellos es sala privada: se privatiza una sala, o la casa entera.

Dirección	Rua de São João da Praça, 94, 1100-521 Lisboa
Desde	1995
Comedores	80 + 50 plazas
Aforo total	130 plazas
Horario	todas las noches, de 19:30 a 01:00; fado a partir de 20:30; late fado a partir de 22:30
Teléfono	+351 218 852 704
Email	clubedefado@fadoandfood.pt
Web	www.clubedefado.pt



Experiencias propias

El programa de todas las noches, en las tres casas, es el mismo desde siempre: cena servida en la mesa y fado en directo. Estas experiencias existen para lo que un programa pide y la noche no resuelve.

01 Fado Inside the Box

Fado en horario diurno, solo para eventos privados, bajo consulta.

Sitúa el fado en un itinerario cultural sin depender de la noche: para grupos que cenan en otro sitio, para circuitos de día, o para quien sale ese mismo día. Sin escenario y sin decorado montado, como en cualquier noche de estas casas.

02 Desgarrada Vínica

Vino portugués y fado en directo, en formato participativo.

Una cata que cruza regiones vinícolas portuguesas con el fado en la misma mesa, pensada para programas culturales, incentivos y eventos de empresa.

03 Fado à Solta

Fado y música popular en directo, en formato de noche de fiesta.

Se estrenó en la Adega Machado en una serie de martes y es programable en cualquiera de las tres casas, en cualquier época del año. Fado popular, desgarrada y música en directo con la cena en la misma mesa — el propósito es devolver el fado a la fiesta.

Grupos y eventos privados

Las tres casas reciben grupos todas las noches, dentro del servicio, y se privatizan por sala o por casa, de día o de noche, con la cocina de la casa sirviendo en la mesa. La tabla es lo que se reserva.

Un grupo que no cabe en una casa cabe en dos: el Café Luso y la Adega Machado están separados por una travesía, lo que hace 345 plazas en el mismo barrio y en la misma noche, a pie.

	COMEDOR	SALA PRIVADA	TERRAZA	TOTAL
Adega Machado	100	35	25	160
Café Luso	160	25	—	185
Clube de Fado Fado Maior (80), Fado Menor (50)	80 + 50	—	—	130
Las dos de Bairro Alto, sumadas	100 + 160	60	25	345

Aforos de cena con fado, tal como se publican en www.fadoandfood.pt. Un formato distinto — mesa en U, cóctel, escenario de conferencia — cambia estos números: díganos el formato y le damos el aforo real.

LO QUE SE ACUERDA DESDE EL MISMO CONTACTO

Mesas a medida	Se montan mesas grandes donde la sala lo permite — el Café Luso, con la sala más amplia de las tres, es el que más espacio tiene para hacerlo.
Menús y restricciones	Menús vegetarianos, menús veganos y adaptación a alergias y restricciones alimentarias con indicación previa.
Accesos y paradas	Indicamos el punto de parada más conveniente para cada casa y ayudamos a planificar la llegada.
Accesibilidad	Contáctenos y confirmamos la solución de accesibilidad más adecuada en cada casa.
Idiomas	Los equipos atienden en los principales idiomas extranjeros.
Antelación	Cuanto antes, mejor — sobre todo en los meses de mayor demanda, en que las noches se agotan con semanas de adelanto.
Condiciones de colaboración	Agencias, operadores y hoteles tienen condiciones propias, acordadas caso a caso, igual que las condiciones de cancelación.

Cinco historias por contar

No son temas de folleto: son cinco hilos de los que se ha tirado poco, cada uno con el hecho que lo sostiene. Ayudamos a documentar cualquiera de ellos.

01 ## La casa que se mudó al interior de un palacio

El Café Luso abrió en 1927 en la Avenida da Liberdade y, en 1941, se trasladó a las antiguas bodegas del Palácio Brito Freire. La sala que hoy le da el nombre de «Catedral del Fado» no se construyó para cantar: era una bodega de vino.

02 ## Cantar sin micrófono, en 2026

En las tres casas no hay escenario elevado ni amplificación: la voz llega a la mesa del fondo por la piedra de la sala. Es una decisión de siempre, y se oye.

03 ## Dos casas a dos minutos a pie

El Café Luso y la Adega Machado están separados por una travesía: 345 plazas en el mismo barrio, en la misma noche — y un grupo grande que no cabe en una casa cabe en las dos, a pie, sin salir de Bairro Alto.

04 ## Después de la cena, el late fado

El fado de la cena empieza a las 20:30. Más tarde hay late fado en las tres casas — a partir de las 22:30, y en el Café Luso a las 22:00 de noviembre a marzo. Sin precio fijo: una copa de vino, unos petiscos o una cena tardía, a la carta. Solo se paga lo que se elige. La misma tradición, para quien llega después.

05 ## Un guitarrista que abrió casa

Mário Pacheco fundó el Clube de Fado en 1995, en Alfama, en un edificio de más de trescientos años. El premio de la Casa da Imprensa llegó en 2006.

Para la prensa

Recibimos a periodistas, productoras y creadores que escriben sobre Lisboa. Lo que se puede acordar: visita a las casas fuera del servicio, entrevista con fadistas y músicos, cena acompañada en una noche de fado, y acceso al archivo para trabajos de fondo.

Los rodajes y las sesiones fotográficas se hacen de día, con la casa cerrada, o de noche con la sala en servicio — en ese caso con límites acordados, porque la sala tiene clientes. Las casas se filman bien: piedra, madera, azulejo y luz baja, sin decorado montado.

Para concertarlo rápido, díganos: la casa (o las tres), la fecha y la hora, cuántas personas, qué necesita ver o filmar, y dónde y cuándo sale el trabajo. Con eso respondemos con la sala libre y las condiciones, sin otro intercambio de correos.





Material y contactos

Todo esto se envía por enlace el día de la petición.

Fotografías	Alta resolución de las tres casas — salas, fado, cocina, fachadas. Uso editorial, con crédito al Fado&Food Group.
Logotipos	Del grupo y de cada casa, en vectorial, en las versiones principal y secundaria.
Vídeo	Vídeo institucional de las tres casas, en horizontal y en vertical, sin subtítulos incrustados.
Fichas de sala	Aforos sala a sala, accesos, planos y condiciones para rodaje.
Entrevistas	Fadistas, músicos y dirección, previa cita.

CONTACTOS

Departamento comercial y de prensa. Respondemos por norma el mismo día o el siguiente; el fin de semana, el lunes.

+351 213 210 085

booking@fadoandfood.pt

Rua do Norte, 93, 1.º Dto, 1200-284 Lisboa
www.fadoandfood.pt