

A remodelação valeu a pena

Terreiro do Paço :: Pátio da Galé (Welcome Center), Lisboa :: **210 995 679** :: Fecha ao dom. :: **Horário** das 12h30 às 15h30; das 20h às 23h :: Preço médio **€ 30** :: Nota **81%**



Nuno Costa Santos: É um dos acontecimentos gastronómicos da jornada e apresenta a sua cozinha, nesta fase de reabertura, como sendo “tradicional na sua essência mas com uma personalidade contemporânea”. Dois argumentos suficientes para a visita ao restaurante Terreiro do Paço de alguém armado em crítico que, mais do que escrever rendilhados textos sobre uma “sublime massa crocante embebida em azeite de ervas aromáticas durante duas madrugadas”, tem como objectivo perceber se comeu bem num sítio agradável e com bom atendimento.

Sobre este último ponto pode afirmar-se que não foi preciso passar por funcionário do FMI para se reconhecer simpatia nos anfitriões e competência no serviço. Passada a escolha do vinho (um Douro tinto, Barco Negro

de 2008, “descoberta da casa” a 16 euros) e a parte de couvert reduzido a dois tipos de pão, tradicional e de cereais, e patê de salmão, chegou-se às entradas: mosaico de polvo com coulis de pimentos e aneto e pissaladière. O polvo estava, como se costuma dizer, um pouco sensaborão e a pissaladière (ao que se sabe uma folhada importação do Eleven) tinha sabor – queijo, presunto e rúcula – mas não levou ninguém ao rubro.

Os pratos principais, esses, convenceram e bem – e revelaram porque é que ter como chefs nomes sonantes do mercado (João Pronto) compensa. O bacalhau com puré de grão e pak choy era muito macio, nitidamente da melhor qualidade, e a solução encontrada para o grão, além de original, estava bem condimentada. Seguiu-se, até para se poder trincar as carnes, uma bochecha de vitela com tagliatelle trufado, em

que a carne simplesmente se desfazia na boca juntamente com uma massa perfumada e cozinhada com a dose certa de natas.

Apesar de não haver grande espaço para o assunto, ainda se arriscou nas sobremesas. Uma delas com uma designação demasiado humilde: o melhor pão-de-ló do universo. Em duas versões – ovo e chocolate. Optou-se pela primeira e confirmou-se que o Cristiano Ronaldo dos pães-de-ló se safa bem na categoria: tem uma consistência original e é muito cremoso. Depois, sim, depois, para encerrar um repasto no essencial seguro e com alguns instantes de excelência, ainda veio – adeus dieta, olá Biggest Loser – uma tarte fina de chocolate belga, com frutos vermelhos e gelado de baunilha, cujo sabor se revelou demasiado intenso para o momento. A conta? Não tão intensa assim – € 80,50 (para duas pessoas) – para a experiência. ■

O polvo é quem mais ordena

Veleiros :: Rua de Almeiriga Norte, Matosinhos :: **229 958 531** :: Fecha dom. ao jantar :: **Horário** das 12 às 15h das 19h às 23h :: Preço médio **€ 20** :: Nota **70%**

Sérgio Aires: Não sei se o polvo do Veleiros adivinha resultados da bola. Mas eu prevejo, sem grande margem para erro, que nos voltaremos a encontrar. Confesso que embarquei desconfiado. Eram muitas e insistentes as vozes que afirmavam: “Até provares o polvo assado do Veleiros não podes afirmar que viveste.”

À entrada percebo que não faltam prémios e menções honrosas a este restaurante. Optando pela sala do 1.º andar, subo e ao entrar ouço sussurros em uníssono: “O arroz está mesmo bom”, seguidos de um “É sempre assim...” Querem ver que eu afinal ainda estava mesmo para nascer?

Mal me sento, a primeira surpresa: uns ovinhos fritos de codorniz repousam sobre pequenas fatias de presunto numa tosta. Enquanto lia o menu, bastante variado, sou apanhado de surpresa por uma espécie de intimação: “É polvo assado, certo?” Certíssimo. E lá se foi o menu que, ao que parece, é apenas uma figura decorativa.

O polvo assado é servido numa terrina de ferro (a mesma em que foi assado) com dois recipientes. De um lado, o polvo num molho de cebolada; do outro o arroz de forno. O bicho é tenro, quase termo, e o arroz, exactamente como deveria ser sempre: levemente tostado.

Comi – muito mais do que o necessário (conceito subjectivo, eu sei) – e nasci! E é por isso que, mesmo arriscando a vida (a Petrolgal fica mesmo ali ao lado), aconselho uma viagem nesta embarcação para encontrar o polvo melhor do mundo. Pelo menos do cabo do mundo. ■



Batatas fritas com pimenta

Os belgas, já se sabe, são loucos por batatas fritas. Até as comem com mexilhões, vá-se lá perceber. E não param de inventar receitas. Por estes dias aparece-

ram no mercado estas Roger's Chips que, depois de fritas, são temperadas com pimenta preta. Como tal, pedirão sempre uma cerveja à temperatura correcta.

Roger's Chips
:: Loja Gourmet
:: El Corte Inglés
:: **213 711 700**
:: Preço: **€ 3**

Para levar a mulher

Grande Lisboa

FORTALEZA DO GUINCHO

A comida é premiada com uma estrela Michelin, mas, se o espaço contasse muito, este restaurante merecia a 4ª estrela (num máximo de 3). Para namorar, nada se lhe compara. :: Estrada do Guincho, Cascais :: **214 870 491** :: Não fecha :: Tipo de cozinha: autor :: **Horário** 12h30-15h e 19h30-22h30 :: Estacionamento: tem :: Preço médio **€ 65** (menus a **€ 50**)

ALMA

Num espaço minimalista em que o branco domina em toda a linha e cria o ambiente tranquilo para namorar, as receitas de Henrique Sá Pessoa misturam influências internacionais. :: Cç. Marquês de Abrantes, 92, Lisboa :: **213 963 527** :: Fecha ao dom. e à 2ª :: Tipo de cozinha: autor :: **Horário** 19h30-0h :: Estacionamento: não tem :: Preço médio **€ 35**

PISCINAS DAS AZENHAS DO MAR

Peixes frescos grelhados, num cenário único. E nos dias em que o mar está bravo a paisagem é ainda melhor. :: Piscina das Azenhas do Mar, Azenhas do Mar, Colares :: **219 280 739** :: Não fecha :: Tipo de cozinha: tradicional :: **Horário** 12h30-22h :: Estacionamento: tem :: Preço médio **€ 20**

ASSINATURA

Henrique Mouro tem o condão de só trabalhar em restaurantes lindíssimos. O Assinatura tem uma decoração e uma ementa verdadeiramente cosmopolitas. A forma como emprata a comida é quase um exercício de pintura. :: R. Vale do Pereiro 19, Lisboa :: **213 867 696** :: Fecha ao dom. :: Tipo de cozinha: autor :: **Horário** 12h-13h e 11h30-0h :: Estacionamento: não tem :: Preço médio **€ 50**

MANIFESTO

Luís Baena explora muito bem as técnicas da cozinha molecular. Faz pratos inesperados – ideais para surpreender alguém. É o caso do velho chupa-chupa de queijo. :: Largo de Santos, 9 C, Lisboa :: **213 963 419** :: Fecha ao dom. :: Tipo de cozinha: autor :: **Horário** 12h30-15h, de 2ª a 6ª; 19h30-0h, de 2ª a sáb. :: Estacionamento: não tem :: Preço médio **€ 15** (almoço) e **€ 25** (jantar)

À MARGEM

Vista deslumbrante sobre o Tejo numa das melhores esplanadas da cidade. Recomendam-se as saladas e os vinhos a copo. :: Doca do Bom Sucesso, Lisboa :: **918 225 548** :: Não fecha :: Tipo de cozinha: tradicional :: **Horário** 10h-1h, de dom. a 5ª; 10h-2h, 6ª e sáb. :: Estacionamento: tem :: Preço médio **€ 12**

Grande Porto

MESA

Luís Américo adaptou o prato com que venceu o Concurso Chefe Cozinheiro do Ano em 2004 e apresenta na carta o criativo lombo de bacalhau em pão de azeitona. A cozinha é requintada e boa para impressionar. :: R. D. Domingos de Pinho

Brandão, 75 – 4º, Porto. :: **226 169 255**. :: Fecha à 2ª e ao dom. :: Tipo de cozinha: autor :: **Horário** 12h30-15h e 20h-23h :: Estacionamento: não tem :: Preço médio **€ 25**

CAFÉ VITÓRIA

As mesas são todas iluminadas com velas e têm vista para um jardim interior. As opções convertem. Na meia desfeita de bacalhau, as lascas – no ponto de sal – ligam bem com o puré de grão. :: R. José Falcão, 152, Porto :: **220 135 538** :: Fecha à 3ª :: Tipo de cozinha: autor :: **Horário** 12h-0h, dom., 2ª, 4ª e 5ª; 12h-2h, 6ª e sáb. :: Estacionamento: não tem :: Preço médio **€ 20**

BARÃO DE FLADGATE

À quinta-feira, há cabritinho assado lentamente no forno durante quatro horas. Vem à mesa com grelos salteados e arroz de forno com pedacinhos de bacon. Há música ao vivo com registo entre pop e jazz, e que cria um certo clima. :: R. do Choupelo, 250. 4400-088 Vila Nova de Gaia :: **223 742 800** :: Não fecha :: Tipo de cozinha: tradicional :: **Horário** 12h30-15h e 19h30-22h30, de 2ª a sáb.; 12h30-16h, ao dom. :: Estacionamento: tem :: Preço médio **€ 40**

SAN MARTINO

O napolitano Michele Mezzerio inventou a pizza Inamoratti quando era ainda adolescente, para impressionar as raparigas. Tem forma de coração e medida ideal para duas pessoas. :: R. Santo Ildefonso, 117 (Pr. dos Poveiros), Porto :: **222 053 292** :: Não fecha :: Tipo de cozinha: tradicional :: **Horário** 12h-15h e 19h-0h :: Estacionamento: não tem :: Preço médio **€ 12,50**

COMETA

A perna de borrego no forno, com o aromático molho de menta, é uma das especialidades deste restaurante, com vista para o Douro. :: R. Tomaz Gonzaga, 87, Porto :: **222 008 774** :: Fecha ao dom. :: Tipo de cozinha: autor :: **Horário** 19h30-23h, 2ª a 5ª; 19h30-0h30, 6ª e sáb. :: Estacionamento: não tem :: Preço médio **€ 15**



Vinagres com fruta para temperar

Quem pensa que a inovação em assuntos gourmet só vem de países sofisticados ficará surpreendido quando souber que a empresa portuguesa Mendes Gonçalves criou uma linha de vinagres de tempero original, identificada no mercado pela marca Creative. Os responsáveis do grupo pegaram em vinagres de diferentes frutos e

a aplicaram-lhe a técnica da redução. Depois, juntaram ao líquido resultante pedaços de fruta e açúcar. Peguemos no vinagre que tem maior procura, o de figo. Depois de reduzido acrescentam-se pedaços do próprio figo mais açúcar. Serve para quê? Para temperar saladas diversas e carnes mais insossas.

Creative
:: Vinagre de figo
:: Loja Gourmet
:: El Corte Inglés
:: **213 711 700**
:: Preço: **€ 5**

Para deixar os miúdos à vontade

Grande Lisboa

AQUARELA DO BRASIL

Picanha, maminha, bobó ou moqueca, tudo muito bem feito é aqui. Aos domingos as mesas estão reservadas, quase em exclusivo, para as famílias. As crianças fazem como que parte do cenário. :: Praça 5 de Outubro, 12 A, Lisboa :: **214 415 412** :: Fecha à 2ª :: Tipo de cozinha: mundo :: **Horário** 12h-15h e 20h-24h :: Estacionamento: não tem :: Preço médio **€ 18**

CLUBE DOS JORNALISTAS

O André Magalhães é um chef que merece ser descoberto e acompanhado. O Clube tem espaços diferenciados e, quando o tempo permite, um pátio bonito onde as crianças não incomodam ninguém. :: R. das Trinas, 129, Lisboa :: **213 977 138** :: Fecha ao dom. :: Tipo de cozinha: autor :: **Horário** 12h30-15h30 e 19h-1h :: Estacionamento: não tem :: Preço médio **€ 30**

MARITACA

As pizzas são muito bem feitas (massa fina e ingredientes na medida certa) e o ambiente amplo, com espaços mais calmos e outros mais preenchidos. As crianças costumam brincar à entrada do restaurante. :: Av. 24 de Julho, 68 F, Lisboa :: **213 939 400** :: Não fecha :: Tipo de cozinha: mundo :: **Horário** 12h30-15h e 20h-0h, 2ª; 12h30-15h e 20h-1h, 3ª e 4ª; 12h30-15h e 20h-2h, 5ª a sáb.; 13h-16h e 20h-0h, domingo :: Estacionamento: tem :: Preço médio **€ 15**

CAFÉ [CIÊNCIA]

É um espaço recente da cidade, que serve refeições rápidas e uns brunches interessantes. O facto de ficar no Pavilhão do Conhecimento facilita a vida aos pais. :: Pavilhão do Conhecimento, Ciência Viva, Alameda

1