

**No
2Monkeys,
recém
estrelado
pela
Michelin,
esperam-no
boas
surpresas e
muito 'fun'**

RESTAURANTE ■ P.12

Et cetera

■ 5 sentidos Restaurante

Ao balcão do 2Monkeys, entre boas surpresas e muito 'fun'

Ana Pina
apina@medianove.com

Alta gastronomia divertida? Sim, é disso que falamos quando falamos em 2Monkeys, o restaurante lisboeta que arrebatou uma estrela Michelin na primeira gala que o mais famoso guia da restauração dedicou a Portugal, no dia 27 de fevereiro, no Algarve.

Não é um segredo bem guardado, antes um espaço intimista que gira em torno de um balcão em "U" para 14 pessoas, inserido na cozinha aberta. Os detalhes não foram esquecidos, a começar pela iluminação. Suave, quente, nunca impositiva, a que não será alheio o pequeno candeeiro estilizado que repousa sobre o balcão e que confere um maior recato às conversas. Mais. Enaltece os detalhes de cada momento, i.e., de cada prato que nos é servido.

Mas, antes de revelarmos o menu, que aqui é sempre surpresa, importa ainda realçar os tons quentes e a madeira do balcão, que tornam o espaço mais acolhedor. O conforto dos bancos altos, onde podemos recostar-nos para melhor saborear a magia de cada prato. E a música ambiente, que muitas vezes parece acompanhar o ritmo da coreografia que desfila à nossa frente.

Os 'bailarinos', liderados pelos chefs Vítor Matos, de 46 anos, e Francisco Quintas, de 25 - que é agora o mais novo chef português premiado, confirmando o trabalho exemplar que tem vindo a desenvolver juntamente com Vítor Matos - são a prova de que, no 2Monkeys, a equipa é, de facto, a soma das partes.

Para além de terem redefinido o *fine dining*, acrescentando-lhe o *fun*, garantem, entre



LUIS FERRAZ, CARLOS VIEIRA

risos, que não esperam conquistar uma estrela tão cedo. O restaurante abriu portas em junho de 2023, e o Et Cetera esteve ao balcão dias antes da referida gala. É verdade que as expectativas nem sempre se confessam em voz alta, mas também é verdade que não faltaram estrelas a desfilarem neste jantar. Falamos das criações deste dueto de chefs, que "pensa e decide a meio". Mas o processo de preparação, empratamento, montagem e explicação é feito à frente do cliente, numa descontração que rima com o ambiente informal que se respira no 2Monkeys.

Por falar em macacos...

Quisemos saber o porquê do nome. "A história nasceu numa reunião via zoom, quando o restaurante ainda não estava desenhado, nem a cozinha, nem o

balcão, e até disse que seria demasiado cedo para pensar num nome", explica Vítor Matos. "Na altura já estava decidido que eram dois chefs que iam tomar conta do espaço, mas não achei muita graça à ideia". Esboça um sorriso, secundado por Francisco Quintas. "Quando vi a peça que esteve na origem do nome sugerido pelo administrador, uma pequena escultura com os tais bichos, achei bem e convidei o Francisco para ser o 'segundo macaco'. E remata, sorridente. "O 2Monkeys é isso: partilha dois chefs, duas experiências de vida. O nosso percurso é muito distinto, eu gosto de estar na zona de conforto, ele é mais irreverente. Por isso, tem graça juntar essas duas formas de estar. Viajamos muito os dois!".

A boa disposição convida à conversa amena, à interação. Durante o jantar, suspense e entu-

siasmo vão temperando o menu de degustação, que segue um ritmo orgânico, pausado, e muda sazonalmente. Aliás, o que vai ser servido a partir de meados de março já está a ser desenhado e testado. A harmonização vinica é outra proposta que poderá seguir, colocando-se nas mãos do *sommelier* Paulo Pires, responsável pelos néctares que deram mais brilho a esta experiência gastronómico-sensorial.

"Cozinha aberta, Menu surpresa"

Apresentada a equipa, dá-se início ao 'bailado', com o 1º momento. Tártaro de wagyu, servido numa *tartelette* que leva na base maionese de cebolinho, a succulenta carne temperada apenas com um pouco de azeite, flor de sal, pimenta e cebolinho fresco, coroados por Caviar Osciete, da marca Natura, e umas lâmi-

nas muito finas de rabanete para contrastar.

No 2º momento, entra em cena a sapatela da costa algarvia, transformada em salada, marinada com pepino japonês, maçã Granny Smith, cebolinho e chalotas, servida com puré de abacate e um toque de citrino para realçar a frescura. Sem esquecer a salinidade que as ovas de truta lhe conferem.

Segue-se um *intermezzo* composto por pão de trigo barbeta e três manteigas: anchovas, algas, e cebola & vinagre de xerez. Pausa. Dois dedos de conversa. O vinho aguarda o 3º momento, "aquele que nos é mais querido no menu e o único prato que está connosco desde a abertura do restaurante", detalha Vítor Matos. Refere-se ao Chawanmushi de Cebola, um pudim típico japonês, com uma base de ovos e um caldo de cebola, que fica a cozinhar duran-





te 24 horas, com apenas um pouco de sal. A doçura extraída da cebola é contrastada com noz fermentada durante 69 semanas, cebolas pérola em picle, avelãs torradas e um gelado de amêndoa, com um toque de vinagre de xerez. Para terminar, um pouco de óleo de sementes de abóbora e amêndoa ralada.

Nove momentos que são, também, nove viagens

Esperemos que o leitor não leve a mal "saltarmos" o quarto e quinto momentos desta geografia que se alarga serão dentro. Não é desprimor, é falta de espaço e vontade de entrar mar adentro, com o Pregado que ganha companhia diante dos nossos olhos. Servido numa base de carbonara e tagliatelle de lula, cortada muito fininha, vinda dos Açores, e que culmina com um toque de lima caviar e trufa. Mal refeitos deste

encontro, eis que surge o 8º momento, apresentado por João Matos: Bivalves. "Temos um prato com xerém de milho, típico do Algarve, e alguns bivalves da nossa costa - amêijoa, berbigão e percebes - num prato que pretende ser uma reinterpretação da costa portuguesa. Leva um pouco de caldo de bulhão pato e caldo de legumes, e sumo de limão". Os croutons de pão, "a lembrar as rochas", dá-nos o mote para mais uma viagem. E como o *storytelling* também alimenta a curiosidade, ficámos a saber que o prato seguinte tem um citrino orientálico produzido em Portugal, em o Lugar do Olhar Feliz - uma casa no Cercal, Alentejo, onde Ann e Jean-Paul Brigand fazem brotar mais de 350 variedades de citrino. É com esta estória que nos chega o robalo, com uma emulsão de alho negro, que dá ao prato umas notas a cara-



melo, a que se vêm juntar pés de porco e trevos de três folhas, abençoados pela "Mão de Buda", o tal citrino, e um suculento camarão. A pausa merece um brinde, feito com Poças Fora de Série, tinto 2019, para preparar as papilas para o Pombo Royal de Anjou. *Exquisite*, no ponto, suculento no seu casamento com pinhões abóbora aipo e couve.

Antes de as sobremesas, sim,

plural, se anunciarem, um breve apontamento, pois quisemos saber qual dos pratos foi mais difícil de concretizar nesta degustação. O *chef* Francisco Quintas prontamente confessa que foi "o arroz que temos na sobremesa". O carolino do Baixo Mondego foi o arroz eleito para o *brainstorming* criativo dos dois *chefs*, e revelou-se o prato que "levou mais tempo até chegar-

mos ao resultado que queríamos, para merecer figurar na carta". Já antecipa a receção que o mesmo teve? Aproximadíssimo, leve, refrescante, tonificante mesmo, após tantas viagens. Assim como o Waffle Massa Mãe, um waffle fermentado que leva, por cima, pudim Abade de Priscos, calda de açúcar aromatizada com limão, mel e vinho do porto; caramelo toffee; e, prepare-se, pipoca de porco, bem crocante. Inesperado? Sim, e resulta lindamente.

Novos desafios, estrelas e uma "coisa pequena"

Vitor Matos, que tem por berço Trás-os-Montes, é pai de duas filhas, uma com 12 e outra com 21 anos. Anda de volta de um novo projeto, que quer concretizar num futuro próximo, e que fica a uns 200 metros da casa onde nasceu, na aldeia de Jorjais. "Uma coisa pequena, com padaria, pastelaria". Uma coisa que lhe permita abrandar e nada a ver com estrelas Michelin. Mas, agora que reforçou o seu nome nesse Olimpo da gastronomia - o restaurante Antiquvm, no Porto, recebeu a segunda Estrela Michelin e o 2Monkeys uma estrela, a somar à atribuição do prémio de Jovem Chef a Rita Magro, responsável pelo portuense Blind, outro restaurante sob a tutela gastronómica de Vitor Matos - o *chef* terá, quiçá, de repensar os seus planos. Até lá, conta com Francisco Quintas como "cúmplice". O jovem *chef* que passou por diversos restaurantes estrelados na Europa, inclusive com três estrelas, casos do Bourry, na Bélgica, e do De Librije, nos Países Baixos, andou também por Inglaterra e França antes de regressar a Portugal e à Casa da Calçada, em Amarante, de onde saiu para integrar este projeto. Morada obrigatória em Lisboa, onde o elemento surpresa rima com bom produto, orquestrado por uma equipa que quer continuar a superar-se.

2Monkeys, Torel Palace Lisbon, Rua Câmara Pestana, 45; 218 262 927 | info@2monkeys.com.pt; www.2monkeys.com.pt
Aberto de 3ª a sáb. ao jantar, das 19h30 às 23h. Jantar exclusivo com menu de degustação (175€) e opção de harmonização vínica (100€).