

# PRAZER À MESA

*Se estivéssemos na escola chamar-lhe-íamos revisão da matéria dada. Roteiro de 25 restaurantes que, nos últimos meses, abriram em Lisboa e no Porto. Para saborear, sem pressas e até à última garfada*

— POR FLORBELA ALVES, MARIANA CORREIA DE BARROS, SANDRA PINTO E SUSANA SILVA OLIVEIRA



LOTA D'ÁVILA

## LISBOA

### Lota D'Ávila

PORTUGUESA

Por estes dias, na esplanada da Lota D'Ávila, têm-se servido muitas doses de ostras (Sado, ria Formosa ou de Aveiro) e de choco frito para mergulhar em maionese de sésamo preto e lima. Dois pratos da nova marisqueira contemporânea das Avenidas Novas, que vão bem com dias de Sol, imperiais frescas ou um dos cocktails da casa. O restaurante abriu no final de novembro, pelas mãos do grupo Paradigma, e tem Hugo Candeias (do Ofício) como chefe-executivo da casa. Serve mariscos e peixes confecionados de forma tradicional e em receitas mais criativas, numa carta que conhecerá novidades muito em breve.

Av. Duque D'Ávila, 42B >  
T. 92 590 6950 > ter-dom  
12h30-15h30, 18h30-23h  
(sex e sáb até à 01h)

### Brilhante

PORTUGUESA E FRANCESA

Luís Gaspar foi buscar o bife à Marrare, clássico da gastronomia lisboeta, e homenageou-o. O resultado é o bife à Brilhante, num restaurante que tem tanto de brasserie francesa como de café antigo de Lisboa, com muita madeira, veludos vermelho-escuros, mesas



CHEZ CHOUETTE

MARCOS BORGIA

quase escondidas, um balcão de 26 lugares e um bar com uma variedade de uísques considerável. Na ementa, além do bife à Brilhante (vazia €26, lombo €34), há também linguado à meunière (€38) e arroz de lavagante (€45), ligeiramente picante.

R. da Moeda, 1L > T. 21 054 7981 > seg-sex 12h-16h, 18h30-1h, sáb-dom 12h-1h

## Chez Chouette

FRANCESA E PORTUGUESA

Quando se entra no Chez Chouette, em Alvalade, não restam dúvidas. Aqui, quem manda é o vinho, contando-se mais de 140 referências, sobretudo de baixa intervenção, de origem portuguesa e francesa. O horário alargado e os pedidos dos clientes ditaram que a ementa mudasse e que agora se aposte não só em petiscos mas também em pratos com mais substância. Um não restaurante que é restaurante, sintetiza Leopoldo Calhau, o proprietário e autor de sugestões como a Madame Xara, uma sanduíche com cabeça de xara, mostarda, queijo e ovo estrelado (€13,50), ou o ratatouille, estufado de legumes com molho de tomate, servido em forma de tarte (€12).

R. Acácio de Paiva, 20A > T. 21 409 8817 > ter 18h-23h, qua-sáb 12h-15h30, 18h-23h

## Corrupio

PORTUGUESA

Grande parte da ação do Corrupio acontece ao balcão, com 20 bancos confortáveis, um rodapé de madeira elevado, que faz toda a diferença na hora de sentar, e um painel de azulejos assinado pelo atelier Pedrita. O restaurante está no Cais do Sodré, mas é uma casa bem portuguesa, com um menu de alma nacional e preços para lisboetas. Da salada de orelha tenra (€6) ao escabeche de codornizes do Bigodes (€9), do chicken piri-piri (€13) ao cachaço de bacalhau e couve-roxa alhada (€18), vai ser difícil escolher.

R. da Moeda, 1F/G > T. 21 396 1585 > seg-dom 12h-24h

## Fauna & Flora

INTERNACIONAL

O nome associa-se ao brunch e também aos pequenos-almoços, almoços e lanches, mas no Chiado, o Fauna & Flora estreia-se com uma carta para o jantar. Assim ditava o concurso de concessão lançado pelo Teatro São Luiz, para o lugar onde antes estava o Mini Bar de José Avelaz. A partir das 19h, em duas salas luminosas, com mesas de madeira e muitas plantas, servem-se sugestões como o mix de quatro minitostas vegetarianas



FAUNA & FLORA

D.R.

(€8,50), hambúrguer de novilho maturado (€14) e robalo braseado com puré de tupinambur e batata-doce (€16). A carta de cocktails também foi composta e pensada para os finais de tarde, que se podem prolongar na esplanada do quiosque em frente, explorado pelo restaurante. I.B.

R. António Maria Cardoso, 58 > T. 92 759 5438 > seg 9h-19h, ter-dom 9h-24h

## Jezzus

ITALIANA

A decoração da pizzaria Jezzus, no bairro dos Anjos, faz-nos viajar até ao ambiente pop dos anos 80 e 90. Mas são as pizzas feitas com massa de fermentação lenta e com combinações de ingredientes inusitadas que nos levam a querer voltar. Crocantes por

fora e leves por dentro, passam pelo forno apenas 90 segundos. Além da clássica Margherita, destaca-se a já famosa pizza à Bulhão Pato (€16), preparada com creme de Bulhão Pato, mozzarella, amêijoas, pecorino, pesto de coentros e raspa de limão.

R. da Guiné, 1A > T. 21 814 2186 > ter-dom 12h-24h

## Bougain

PORTUGUESA E FRANCESA

Em Cascais, a Casa da Pêrgola ganhou um restaurante no piso térreo, com uma esplanada que ocupa discretamente o jardim. Na ementa, não se reinventa a roda: gambas ao alho (€14), ostras de Setúbal (€13, seis unidades), steak tartare (€13), saladas Niçoise (€13), arroz de carabineiro (€65/duas pessoas), linguado à meunière (€25) ou pato confitado (€25), por exemplo. O Bougain é um restaurante, mas também pode ser um sítio aonde se vai para beber um copo (servem bons cocktails) e picar qualquer coisa. De terça a sexta, há um menu de almoço (€29, inclui uma entrada e um prato ou um prato e uma sobremesa, água, refrigerante, café ou chá). I.B.

Av. Valbom, 13, Cascais > T. 91 476 8826 > ter-dom 12h30-15h, 19h-23h

## Rio de Prata

PORTUGUESA

Não vale ficar de olhos presos na enorme escultura de aço prateada, a pender do teto, que navega por grande parte de uma das salas. Aconselha-se a que a visão também vagueie pelo espelho de água, que fica lá fora mas que se vislumbra desde as mesas e a que se dá o nome de Tejo. A cozinha é daquelas que não escondem segredos.

Com a devida atenção, encontraremos lá a chefe Carla Sousa a dar forma aos seus pitéus, com alguns laivos de influência cabo-verdiana, que lhe chegam pelos pais. A irmã Ângela também está entre os tachos, embora se dedique à parte doce da ementa (há oito opções, todas originais). Antes da sobremesa, há que provar algumas das propostas, como tentáculo de polvo com batata-doce (€18), lâminas de atum, com quinoa e vegetais (€19), ou entrecosto caramelizado com chips de mandioca (€18,50), L.O.

Rua F aos Jardins Braço de Prata, Lote 8, Bloco D, Loja 6 > T. 21 868 1080 > qua-qui 12h30-15h, 18h30-23h, sex 12h30-15h, 18h30-24h, sáb 12h30-24h, dom 12h30-17h



D.R. SEA ME - NEXT DOOR

## Sea Me – Next Door

**PORTUGUESA E JAPONESA**

Este Next Door (irmão mais novo do Sea Me – Peixaria Moderna, também na Rua do Loreto) tem 40 lugares – uma dezena ao balcão e os restantes em mesas altas – e, num ambiente descontraído, serve em horário contínuo. Reparámos na decoração feita com redes de pesca e covos, enquanto provamos gunkan de robalo e amêijoia (€10,50/2), nigiri de sardinha (€9,50/2), peixinhos que não são da horta, com lingueirão a



BLACK PAVILION

CARLOS VIEIRA

substituir o feijão-verde (€18), ravioli de rodovalho (€19), bollycao de choco (€12) e bola de Berlim de carabineiro (€12), S.C.

R. do Loreto, 57-59 > seg-dom 12h30-24h

## Black Pavilion

**PORTUGUESA**

No novo restaurante do hotel Torel Palace, a comida é descomplicada e saborosa, e a panorâmica sobre a cidade é irresistível. Por isso, é para comer de olhos bem abertos as criações do chefe Vítor Matos (pela primeira vez, com projeto gastronómico na capital), com Francisco Quintas à frente da cozinha. Quem começar com a tosta de sapateira e guacamole (€19), a lembrar os cascos de sapateiras nas marisqueiras, continue com um arroz de tamboril e camarão (€25,50), boa dose para dois. Para os que preferem carne, sugere-se tártaro de novilho com trufa, queijo parmesão e tostas (€21), seguido do bife do lombo com batata frita (€20) e um ou mais molhos (cervejeiro, cogumelos, mostarda e pimentas). No final, surpreenda-se com o brioche com calda e gelado de baunilha (€9,50), S.C.

Torel Palace Lisboa, R. Câmara Pestana, 23 > T. 21 809 9132 > seg-dom 12h30-15h, 19h30-22h30

## Pausa & Crescente

**ITALIANA**

Em Alcântara, o Pausa & Crescente é inspirado no ritual do aperitivo italiano. À mesa, chegam tábuas mistas de queijos e de enchidos de pequenos produtores e certificados DOP (€14-€26), ideais para partilhar, que podem ser acompanhadas por vinhos naturais italianos. A focaccia acabada de fazer, disponível em três versões (clássica, rosmarinho e pomodorini), também pode ser servida recheada. Prove-se a de barriga de porco assada, vinagre balsâmico, queijo Stracciatella e canónigos (€7), ou uma das pizzas-focaccia (€11-€20). Nos pratos frios, destaca-se a carne salgada dos Açores curada, servida com creme de radicchio e queijo (€17), S.L.F.

R. de Cascais, 15 > T. 93 726 9148 > ter-qua 12h-15h30, 18h-22h, qui-sex 12h-15h30, 18h-24h, sáb 12h-24h, dom 12h-22h

## Gunpowder

**INDIANA**

Quando os lisboetas achavam que já conheciam todo o receituário indiano, eis que abre no Chiado o Gunpowder, com um conjunto de pratos impronunciáveis mas cheios de sabor. Nas mãos de Harneet Baweja, segue a cozinha

tradicional das vilas costeiras entre Bombaim e Goa, no Sudoeste da Índia, à qual junta os peixes e mariscos portugueses e a experiência de oito anos a trabalhar na área em Londres. Com dois andares, um balcão para ver cozinheiros em acção e uma esplanada, o Gunpowder acaba de adicionar novidades à carta, como o pato Chettinad com oothappam (um crepe de farinha de arroz, recheado com pato desfiado, €9,50) e o porco-preto Nagaland (tiras de porco-preto do Alentejo, fritas e glaceadas com molho de tamarindo picante, €14).

Rua Nova da Trindade, 11 > T. 21 822 7470 > ter-dom 12h-16h, 19h-24h

## Nicolau Cascais

**INTERNACIONAL**

Há um Nicolau em Lisboa e outro no Porto, mas o



D.R.