

IN&OUT RESTAURANTES

# ADMIRÁVEL MUNDO NOVO

AS DUAS GRANDES METRÓPOLES PORTUGUESAS VIVEM TEMPOS DE INCOMPARÁVEL VITALIDADE NO QUE À RESTAURAÇÃO DIZ RESPEITO. SELECIONAMOS AS NOVIDADES QUE MAIS NOS ENCHERAM O OLHO E O PALADAR. Por MARTA TALHÃO.



PORTO



## PORTUGUÊS COM ORGULHO

Apesar do nome inglês, a The Cork House é uma verdadeira casa portuguesa que traz à baixa portuense o melhor que a nossa gastronomia tem para oferecer. Com uma decoração onde sobressai a cortiça, este novo restaurante propõe iguarias que podiam (e deviam) estar em qualquer carta de um bom restaurante português, desde os croquetes de presunto às amêijoas ao alho e coentros, para entrada, passando pelo atum selado com batata-doce e cogumelos, e pelo rabo de boi estufado com caldo e *ragù* de batata, para um prato mais substancial. Tudo acompanhado por um bom vinho entre as mais de 200 referências disponíveis na carta. Outro dos fatores diferenciadores desta The Cork House é o horário alargado para lá dos típicos horários de almoço e jantar. Aqui, é possível petiscar durante a tarde e pela noite dentro (durante a semana, até à meia-noite e, aos fins de semana, até às 2h da manhã). Rua Trindade Coelho, 36.



## REGRESSO A CASA

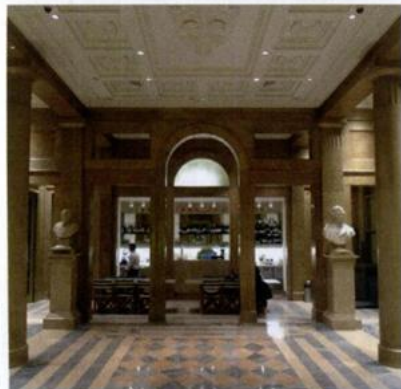
Depois de abrir restaurantes em Angola e em Lisboa, o *chef* Cordeiro regressa àquela que considera ser a sua casa, o Porto, para, finalmente, abrir um restaurante a norte. Chama-se Porto Sentido, fica no edifício da Ordem dos Engenheiros, no sítio onde, em tempos, funcionou o restaurante Neptuno, e é, como o próprio nome sugere, um verdadeiro deleite para os sentidos. A cozinha, essa, mantém-se fiel ao estilo próprio de José Cordeiro, com os produtos portugueses a ganharem o maior destaque. Prova disso mesmo são as tripas à moda do Porto, o bacalhau à Brás ou o tamboril com gambas, coentros e limão. Para sobremesa, o folhado crocante com *mousseline*, chocolate quente e frutos do bosque, é uma das estrelas da carta. Rua de Rodrigues Sampaio, 133.

## À VOLTA DO MUNDO

A força criativa da cidade do Porto é notícia um pouco por todo o lado e também não escapou à capacidade empreendedora do ex-jornalista Marcus Zietz e do *designer* industrial Christian Haas, os dois alemães por detrás do Mondo Deli, um restaurante que é também uma loja e *atelier* de *design* e onde o espírito comunitário prevalece. Com influências mediterrânicas, asiáticas e do Médio Oriente, Zietz está responsável pela cozinha do Mondo Deli, de onde saem maravilhas como o salmão marinado com beterraba, iogurte de pepino e agrião selvagem, os *kebabs* de peixe com molho de tomate ou, para adoçar a boca, o *New York cheesecake*. A decoração é outro dos trunfos deste espaço luminoso, onde o cliente pode levar para casa a mobília. [www.mondo-deli.com](http://www.mondo-deli.com)







## VAMOS AO TEATRO

Se já não vai ao Teatro Dona Maria II, em Lisboa, há algum tempo, não sabe o que tem estado a perder. Para além da qualidade das peças que por ali têm sido encenadas, o icónico teatro lisboeta abriu as portas a um novo restaurante que em nada lhes fica atrás.

Por detrás do pano está o *chef* Leopoldo Garcia Bacalhau, que os mais atentos conhecerão do restaurante Sociedade, na Parede, e que se mantém fiel à cozinha mediterrânica. Para começar, destaque para os enchidos e presunto de vaca, e para o pato e vinagre balsâmico, que deixam espaço para pratos principais como o bacalhau com espargos verdes e aipo, e o polvo com batata-doce e coentros. Para terminar, um dos vencedores é o já conhecido pudim de noz da Joana, que, para além de boa doceira, é mãe de Leopoldo.

Ao almoço, por 18 euros, pode optar pelo menu *Bora Lá ao Teatro*, que inclui entrada, prato principal, sobremesa, bebida e café ou chá.



## OS VIZINHOS

Não, o espaço não foi criado por um grupo de vizinhos, mas o Água, o restaurante do recém-inaugurado Hotel Vincci Liberdade, ocupa um lugar especial para a equipa da GQ. Sim, adivinhou, está mesmo ao lado da nossa redação, na Rua Rosa Araújo, em Lisboa. Proximidades à parte, este está longe de ser apenas mais um vizinho. Aqui, come-se bem e, ainda por cima, num espaço moderno e acolhedor, que tanto convida a refeições de negócios como a um jantar ou a um almoço mais intimista. Se estiver numa de petiscar, a tábua de enchidos ibéricos ou o *wonton* frito de queijo de cabra, hortelã e noz são boas opções. Para uma refeição mais aconchegante, o nosso eleito é o lombo de bacalhau com espinafres confitados em limão, creme de grão-de-bico e *coulis* de beterraba. Durante a semana, pode optar pelo menu executivo, que, por 19 euros, inclui *couvert*, entrada, prato principal, sobremesa, água e café. [www.vincchoteles.com](http://www.vincchoteles.com)

## LISBOA



## SAUDÁVEL QUE APETECE

Quando ouvimos a expressão "cozido a vapor", dificilmente nos virá à mente comida deliciosa e que realmente apetece comer. Pelo menos até conhecermos o Cento e Quatro, o novo projeto de Francisco Magalhães e Joana Xardoné, o casal por detrás de um dos mais interessantes restaurantes lisboetas, o Apicius. Francisco (que agora se dedica a 100 por cento a este novo projeto) e Joana juntaram-se a outros quatro casais e desenvolveram um conceito que promete melhorar substancialmente a qualidade dos nossos almoços semanais. O cliente apenas tem de escolher um dos vários cestinhos à disposição, todos com ingredientes frescos e maioritariamente crus (apenas o cuscuz, o arroz, a batata-doce, o pato e a quinoa são previamente cozinhados). Depois, é só esperar exatos dois minutos para poder degustar a sua refeição, cozinhada a 104 °C, aquela que é considerada a "temperatura perfeita". A nossa sugestão recai no fresquíssimo *Cesto do Mar com Legumes* e no pecaminoso, mas saudável, bolo de cacau com recheio de manteiga de amendoim. Para isso, basta procurar o Cento e Quatro, no Atrium Saldanha, bem no centro de Lisboa. [www.centoequatro.pt](http://www.centoequatro.pt)



## MAR EM TERRA

Nos últimos tempos, têm proliferado os espaços gastronómicos onde o peixe e o marisco são as estrelas, mas isso não faz com que este Isco seja menos interessante. A começar pelo espaço, que está longe de assemelhar-se aos típicos restaurantes da moda. O ambiente faz lembrar o de uma simples cabana de pescadores, com decoração rústica e boas penduradas na parede. Já a comida obedece apenas às leis ditadas pelo mar. O que quer dizer que, aqui, o menu não é fixo, tudo depende

do peixe e marisco que chega diariamente da costa portuguesa e que dá origem a petiscos como os mexilhões com caril e leite de coco ou o camarão frito. Para os menos apreciadores de peixe, este não é o restaurante mais indicado, mas nem por isso sairá de barriga vazia. Há bítoque de carne maturada, sandes de cachaço de porco e, claro, irresistíveis sobremesas. Se chegar ao Isco e não tiver mesa, tire a senha e espere pela sua vez. Exatamente como se aguardasse para ser atendido na peixaria. Rua do Almada, 29.