



AS NOVAS ESPLANADAS

24 SÍTIOS PARA BEBER UM COPO, PETISCAR À GRANDE E APANHAR SOL



A REVISTA QUE LHE DIZ TUDO SOBRE A CIDADE JUNHO 2016 3.50€ Nº75



GRÁTIS
ROTA DOS
HAMBÚRGUERES

Mais!

**PANCA: UM QUIOSQUE,
DOIS CHEFS, MUITO CEVICHE
OS MELHORES HOTÉIS,
PARQUES E JARDINS
DE NORTE A SUL**



HÁ MÚSICA
OS ANIMAIS SÃO BEM-VINDOS
BOM PARA CRIANÇAS

Sentamos

MANHÃ

Está oficialmente aberta a época das esplanadas e há dezenas de motivos para não querer sair delas. Que o digam **Maria Martinho e Teresa Castro Viana** que escolheram os novos sítios ao ar livre para se refastelar de manhã à noite. Fotos de **João Saramago e Marco Duarte**.

Mercearia do Miguel



A Mercearia do Miguel dispensa apresentações, tal como a sua pequenina e muito concorrida esplanada. São três mesas e o único conselho para conseguir lugar é este: ir cedo. E aproveitar para começar o dia com um pequeno-almoço reforçado.

Na carta não faltam opções gulosas como a granola com iogurte e fruta, as ótimas torradas em pão saioio, o açai, os bolos caseiros e diferentes todos os dias, os sumos de fruta, os detox e muito mais. E nem precisa de

deixar as crianças em casa: há leite com chocolate e cereais com leite, por isso o assunto está resolvido à partida.

Antes de ir embora, aproveite para encher o carrinho com compras para a despensa – afinal, isto é uma mercearia.

Aqui vendem-se frutas, legumes, especiarias e leguminosas a granel, azeites, queijos, massa, vinhos e enlatados.

Mercearia do Miguel
R do Passeio Alegre, 130. 22 011 6889. Qua-Dom 09.30-19.30.

Granola com iogurte e fruta



Maria Bôla



Esta casa é especialista em bolas (lê-se bôlas) de Lamego. Sim, aquelas com a massa baixinha e muito crocante. Não lhe sugerimos que coma uma inteira logo ao pequeno-almoço mas, se lhe apetecer uma fatia (2€), não se iniba. Há doces, com maçã e canela, e salgadas, com frango, alheira ou bacalhau.

A decoração mimosa e aconchegante faz lembrar uma autêntica casa de bonecas e este cenário estende-se até à esplanada nas traseiras, toda em madeira.

Ao fim-de-semana entre as



nos cá fora?



12.00 e as 16.00 é hora do brunch (12,50€) que inclui iogurte com granola, sopa, um prato quente com salada e, claro, bolas. E que pode ser pedido na esplanada.

Mas para começar o dia de forma mais convencional, aproveite para se espreguiçar na esplanada onde

o sol bate de manhã e pedir a torrada com a compota da casa (1,50€) e um cappuccino (1,80€).

Maria Bóla

R de Cedofeita, 516. 22 319 9294. Ter-Sex 10.00-20.00; Sáb-Dom 12.00-20.00.

Casa Branca



Imagine uma esplanada em pleno centro do Porto onde a única banda sonora é o cantar dos passarinhos, a água a correr numa fonte e o bater das folhas de uma laranjeira. Parece impossível, mas na Casa Branca, um salão de chá que junta a cozinha saudável à arte, isto acontece todos os dias.

Passar por aqui antes do trabalho pode ser a receita para fintar o mau humor matinal e

ficar mais relaxado do que nunca. Os sumos funcionais (3€), as tisanas (2,40€) e a granola com iogurte, fruta e doce (3,50€) convivem em harmonia com uma programação cultural onde constam exposições de ilustração ou de fotografia na galeria do espaço.

Casa Branca

R da Alegria, 101 (Baixa). 22 323 5186. Ter-Dom 11.00-20.00.





ALMOÇO

Bela Cruz



O mítico restaurante na esquina que liga a Avenida da Boavista ao Castelo do Queijo – sim, o Bela Cruz –, reabriu no início de 2015 com um conceito de restaurante cuja carta varia entre o sushi de fusão, o peixe e marisco, a cozinha portuguesa contemporânea mais elaborada e as tapas, que saem a qualquer hora do dia. A esplanada fica no piso superior e tem dois argumentos fortes a seu favor bem: muitos sofás e uma vista para o mar de cortar a respiração.

Além do rol de comidas, à noite o Bela Cruz continua a funcionar como bar, com uma oferta de vinhos e cocktails generosa, embalada pela música de alguns DJs convidados.

Bela Cruz

Av da Boavista, 5458. 22 616 9322. Seg-Qui 12.30-15.30; 19.30-23.30; Sex-Sáb 12.30-01.00; Dom 12.30-23.00.

Bife com presunto em crosta de ervas, caril e tomilho



Porto Sentido by Chefe Cordeiro



A esplanada do Porto Sentido by Chefe Cordeiro, novo inquilino da Ordem dos Engenheiros, fica nas traseiras do restaurante. Isso significa nem todos sabem que ela existe e que você, caro leitor, acaba de ter acesso a uma informação privilegiada. [Agora repita a última frase e no final diga "Uau"]

E como aqui a comida tradicional portuguesa é rainha, convém mesmo que a refeição ao ar livre seja feita nas calmas – com tempo para digerir – e de preferência com uma boa conversa

a acompanhar o repasto. Como pano de fundo, música lounge.

Se preferir ver e ser visto, sente-se na esplanada mais recente, na frente do restaurante, com vista para a Câmara do Porto. E nessa já pode contar com a companhia de um amigo de quatro patas.

Porto Sentido by Chefe Cordeiro

R Rodrigues Sampaio, 133 (Baixa). 91 196 3232/ 22 318 9946. Dom-Seg 12.00-15.00; Ter-Sáb 12.00-15.00.

Bisturi



No Verão passado, o restaurante da Ordem dos Médicos, em frente ao Jardim de Arca D'Água, reabriu em grande estilo. Com o chef Nuno Maia à frente do projecto, o Bisturi – a precisão é palavra de ordem na cozinha – merece uma visita. E não é de médico.

A carta tem pratos criativos como o cheesecake de bacalhau,

o Brás de alheira ou o orzo de mariscos, um arroz de marisco que em vez de arroz leva risoni. Tem ainda outros mais clássicos, e melhores para os miúdos, como o arroz de polvo ou o rosbfite. Preço médio? Anda à volta dos 25€.

Tudo para experimentar, claro, na esplanada contígua à sala com vista para os jardins da Ordem, bonitos todos os dias.

Bisturi

R Delfim Maia, 405 (Paranhos). 308 808 932. Seg-Dom 12.00-22.30.



Moules & Jugs



O primeiro restaurante do grupo Moules & Coabriu, finalmente, no Porto. Depois do gin e da cerveja, em Cascais e Lisboa, respectivamente, por cá os mexilhões fazem-se acompanhar de jarros com limonada ou sangria. A receita base é belga, o acompanhamento idem – sempre com batatas fritas –, mas pode prová-los à Bulhão Pato, com gengibre e lemongrass, com molho picante de tomate e malagueta, molho pesto, entre outros (a partir de 10€).

Aproveite a esplanada das traseiras, com bastante sombra, para ouvir jazz e blues sem derreter. E pode levar os miúdos, já que além das alternativas mais consensuais na ementa, como o naco de lombo fatiado ou o picadinho do lombo, há um parque infantil com escorrega.

Moules & Jugs

R Miguel Bombarda, 216 (Cedofeita). 22 201 2017. Ter-Dom 12.30-00.00.



Moules chilli



Crianças, isto é para vocês



Árvore Restaurante



Quando lhe apetecer almoçar numa esplanada sossegada sem ter de se levantar constantemente para cumprimentar alguém, marque uma mesa no Árvore Restaurante, na cooperativa homónima, ali nas Virtudes. A esplanada solarenga, onde se ouve música electrónica alternativa, tem uma vista magnífica para o Jardim das Virtudes.

Para comer não faltam pratos tradicionais como o bacalhau com broa e a posta de vitela ou opções mais leves – o calor assim o obriga – como a salada com lombo de atum ou o ratatouille com legumes. O carpaccio de ananás com calda de anis e gelado de menta, à sobremesa, é do melhor para refrescar. Isso e um copo de vinho branco. O preço de uma

refeição ronda os 20€ mas o menu de almoço vale 8,50€.

De barriga cheia, aproveite para dar uma volta no jardim – é ótimo para os miúdos brincarem – para fazer a fotossíntese.

Árvore Restaurante

R Azevedo de Albuquerque, 1 (Virtudes). 91 954 4881. Seg-Sáb 12.00-15.00/ 19.00-23.30.

Wish Restaurante & Sushi



O chef António Vieira, antigo responsável pelo Shis, ambicionava ter uma esplanada para receber o Verão de 2016 com toda a pompa e circunstância. Ela chegou no mês passado para provar que se lá dentro é bom, cá fora pode ser ainda melhor.

Nas oito mesas rodeadas por árvores e cobertas de guarda-sóis pode provar sushi ou pratos clássicos do chef, como o risotto de sapateira com cebolinho e vieiras (20€) ou o fodant de caramelo com frutos do bosque (6€).

A cozinha está aberta todo o dia, razão para escolher esta esplanada novinha em folha e entreter o estômago fora de horas com petiscos que vão do presunto

Presto Pizza



Um bom apreciador de pizza dificilmente esquece a massa fina, crocante e estaladiça das pizzas artesanais da Presto. A marca tem quatro anos de vida e casas espalhadas pelo Porto, Matosinhos, Leça da Palmeira e Vila do Conde. No último restaurante, inaugurado em Cedofeita, a esplanada é altamente recomendada para dias de sol e almoços demorados. As mesas grandes para grupos, o jardim para as crianças correrem e o balcão exterior, que facilita o serviço, fazem com que o espaço seja concorrido.

Mas nem só de pizzas vive a carta. Há saladas, focaccias e sobremesas célebres e deliciosamente calóricas como a tarte de brigadeiro (3,20€).

Presto Pizza

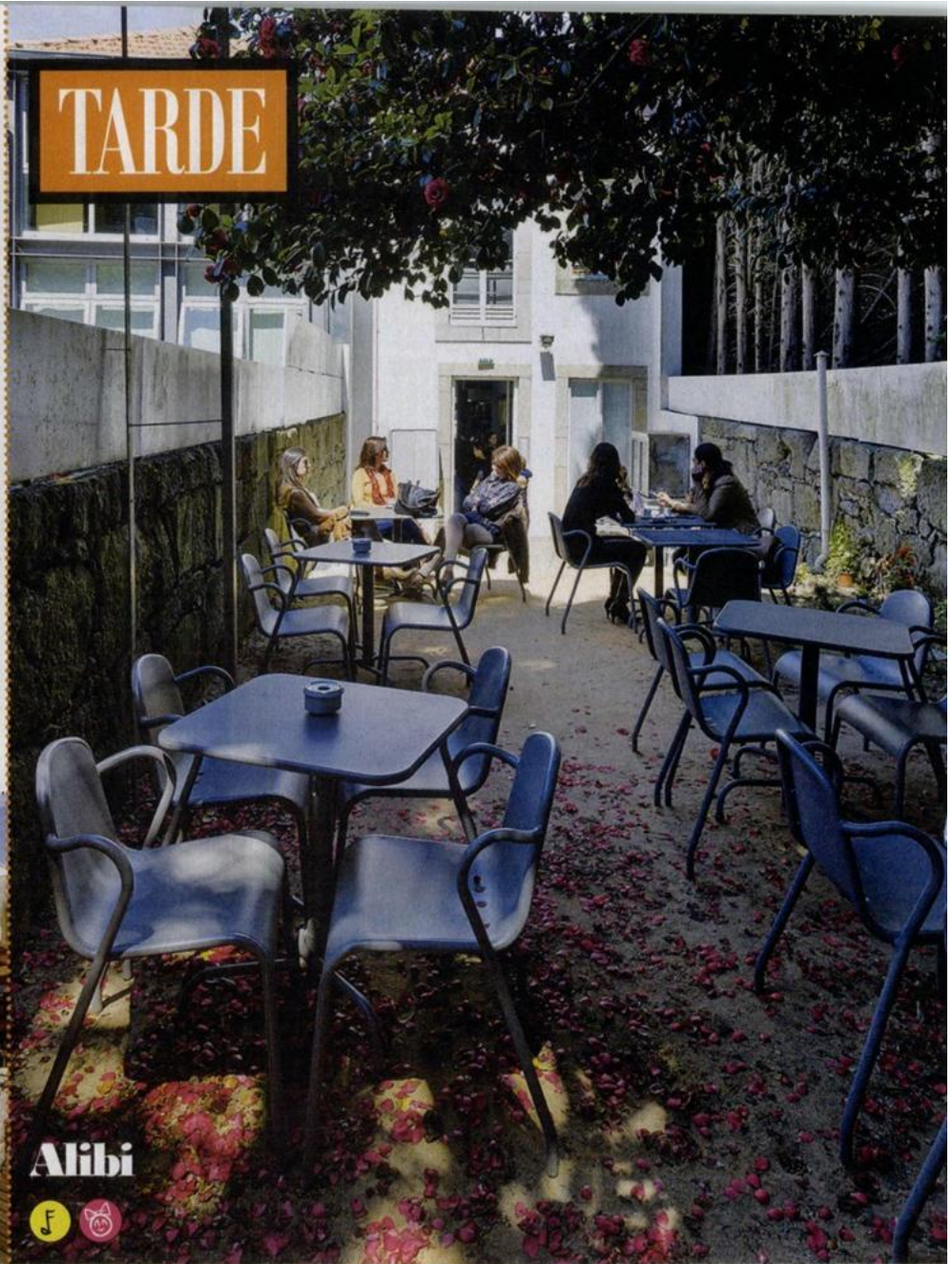
R de Cedofeita, 201. 22 203 9046. Dom-Qui 12.00-23.00; Sex-Sáb 12.00-00.00.





de pata negra às amêijoas à Bulhão Pato.

Wish Restaurante & Sushi
Lg da Igreja da Foz, 105/107.
91 237 5313. Dom-Qui 12.00-00.00; Sex-Sáb 12.00-01.00.



Alibi



O Alibi – assim mesmo, sem acento – é o novo inquilino gastronómico do Campo Alegre. É a esplanada nas traseiras junta, quase como num romance, a sombra das árvores, as pétalas de flores caídas no chão e a música suave. O cenário ideal para passar a tarde a conversar ou a ler um bom livro. Aliás, não é por acaso que o lema do restaurante é “dar ao dente, molhar a palavra”.
Longe da confusão da Baixa, neste prédio do século XIX

restaurado, tudo o que vem para a mesa é confeccionado dentro de portas. Da doçaria à sangria de espumante. Se durante a semana imperam os menus de almoço (a partir de 5,50€), com prato de peixe, carne ou vegetariano, aos fins-de-semana saem a todo o gás os menus de

pequeno-almoço, a partir de 1,70€.
Em breve chegam as sessões de poesia e música ao vivo no jardim e ainda tertúlias com vários escritores em jantares literários.

Alibi

R do Campo Alegre,
553. 22 404 7154.
Seg-Qui 12.00-00.00; Sex
12.00-02.00;
Sáb 10.00-02.00;
Dom 10.00-00.00.



Três tentações:
pudim de gemas de ovos, gratinado de frutos vermelhos e mousse de lima (3€)



Cuore di Pasta



O Cuore di Pasta, irmão mais novo do Pimenta Rosa – sim, o restaurante do Centro Comercial Bombarda onde as refeições são servidas em doses generosas e fazem pouca mossa no orçamento – tem uma esplanada daquelas onde apetece passar a tarde com os amigos. Fica na Boavista, é espaçosa e coberta por enormes guarda-sóis.

Para lanchar há várias alternativas, como o menu com sumo natural e fatia de bolo caseiro, calzone ou crepe, a partir de 1,50€. Pois, aqui repete-se a lógica dos preços baratos. Também há, todos os dias, várias sobremesas caseiras, que vão do cheesecake de frutos vermelhos à mousse de chocolate.

As crianças podem correr e andar de skate à volta do restaurante e os cães são sempre recebidos com uma tigela cheia de água.

Com o bom tempo virá também



FLUPP/PANCA

a música ao vivo na esplanada.

Cuore di Pasta

R Júlio Dinis, Praceta Engenheiro Amaro da Costa (Boavista). 91 876 6888. Seg 08.30-17.00; Ter-Dom 08.30-00.00.



bbGourmet 1858



Se acha que todas as horas são boas para se refestelar numa esplanada a comer uns petiscos e a beber um copo, então não dessintonize já este canal.

Apresentamos-lhe o menu Terrace do bbGourmet 1858, em Cedofeita, com

petiscos até aos 12€.

É servido no terraço, a partir do meio-dia, e tem alternativas para todos os gostos. À base de pão, pode optar por hambúrgueres, sandes, francesinhas ou pregos, mas também há petiscos como o falafel com sabores do Médio Oriente e as fritas gratinadas com ovo e queijo e, claro, pratos mais leves para suportar os dias de Verão como a salada Caesar com ovo de colher.

Se preferir deixar a comida para outra hora do dia, beba um café ou um copo de vinho enquanto ouve a música jazz, electrojazz e lounge que toca na esplanada.

bbGourmet 1858

R de Cedofeita, 379. 22 329 5524. Dom-Qui 08.00-23.00; Sex-Sáb 08.00-00.00.



Agera Food & Drinks



Foram necessários dois anos de obras para que o Agera Food & Drinks abrisse as portas. Isto porque a morada escolhida, em Cedofeita, estava praticamente em ruínas, longe de ser o que é hoje: uma gelataria, uma cafetaria e um bar.

Apesar de estar ainda em fase de ajustes, o espaço já deixa ver a esplanada recatada e sossegada das traseiras, com vasos na parede, uma queda de água e alguns apontamentos em pedra,

originais da antiga casa.

Para já a escolha recai sobre os gelados artesanais servidos em taças altas com bolacha ou a derreter em cima de waffles e crepes, mas em breve o restaurante começará a funcionar e será também possível fazer uma refeição completa ao ar livre.

Agera Food & Drinks

R de Cedofeita, 332. 22 319 314. Seg-Qua 08.00-00.00; Qui-Sáb 08.00-02.00.



Francesinha bebe com as nossas fritas, dizem



Noémia da Costa Pinto



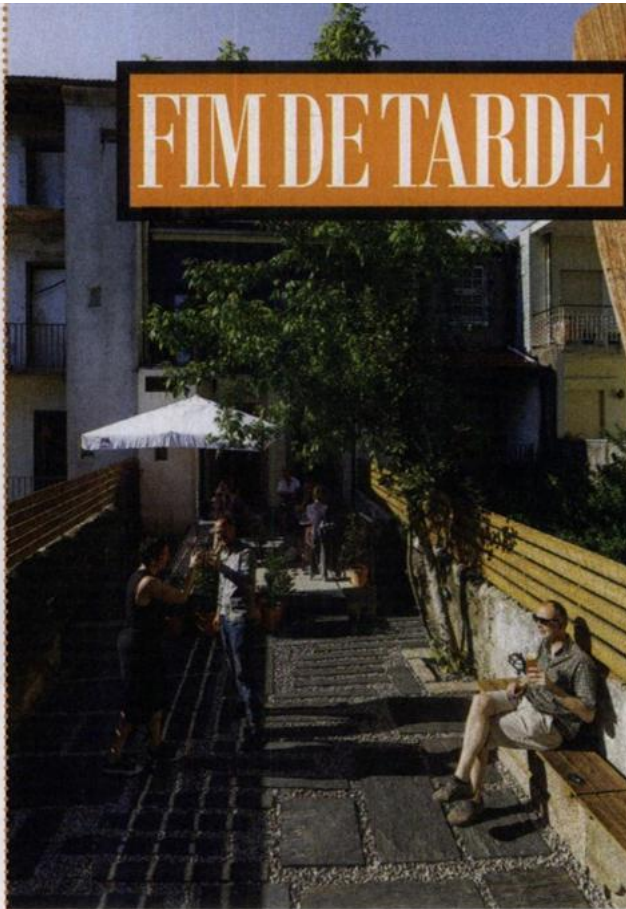
Não, caro leitor, a Noémia da Costa Pinto não é a dona deste espaço. É uma personagem fictícia criada pelos responsáveis João Pinto, formado em audiovisual, e Andreia da Costa, designer de moda, que abriram uma guest house no início do ano e deram agora ao mundo uma nova esplanada. E se ainda há esplanadas secretas esta é, sem dúvida, uma delas (ou era).

Fica no primeiro andar de um prédio do século XIX recuperado, perto do Bolhão, e quando decidir acampar por lá, prepare-se para ouvir pouco mais do que o miar da família de gatos que se apoderou do jardim.

Durante a tarde pode pedir tostas, bolos e torradas, devidamente acompanhadas por chás e vinhos. É, boa notícia para os mais preguiçosos, no primeiro domingo de cada mês há brunch até às 16.00.

Noémia da Costa Pinto

R Formosa, 386, 1º (Bolhão). 93 873 0978. Seg-Qui 14.00-22.00; Sáb 11.00-00.00; Dom 11.00-00.00.



Pizza de rúcula e presunto

estranho. A questão é que o trio resolveu ficar por cá e abrir o bar Terraplana. E eis que, menos de nada, se tornou a nova paragem obrigatória na zona de Belas Artes. Com certeza graças à esplanada espaçosa nas traseiras, com lugares protegidos do sol, para ler ou estudar, e outros mais expostos para se bronzear.

A oferta no que toca às bebidas é extensa. Os cocktails são baptizados com nomes originais, como o Senhora da Hora, o único com vinho do Porto Graham's Fine Tawny, e as cervejas vêm dos quatro cantos do mundo. Ao som de rock, blues e música portuguesa, peça uma das pizzas feitas em forno de lenha para não chegar à hora do jantar esganado.

Terraplana

Av Rodrigues de Freitas, 287 (Belas Artes). 91 032 4067. Ter-Qui 11.00-23.00; Sex-Sáb 11.00-02.00; Dom 17.00-23.00.



Cocktails Harvest Moon e Jamaican Mule

Terraplana



Rod Ibinson, Mickey McConnell e Marina Potok, dois americanos e um britânico, são três amigos de longa data que visitaram o Porto há cinco anos e se apaixonaram pela cidade. Até aqui nada de

Base



O Base já é mais conhecido que o tremço. Mas, por incrível que pareça, só tem um ano de vida. Sempre que um fim de tarde se prevê de céu limpo e altamente fotogénico poucos são os que resistem a sentar-se na esplanada em madeira, cheia de sofás e mesas altas, pedir uma bebida (atenção que faz fila ao fim-de-semana) e dar dois dedos de conversa.

É na companhia das oliveiras, que rodeiam o espaço, e da Torre dos Clérigos, que se impõe na paisagem, que vai querer partilhar as tábuas de queijos (15€), enchidos (12€) ou a

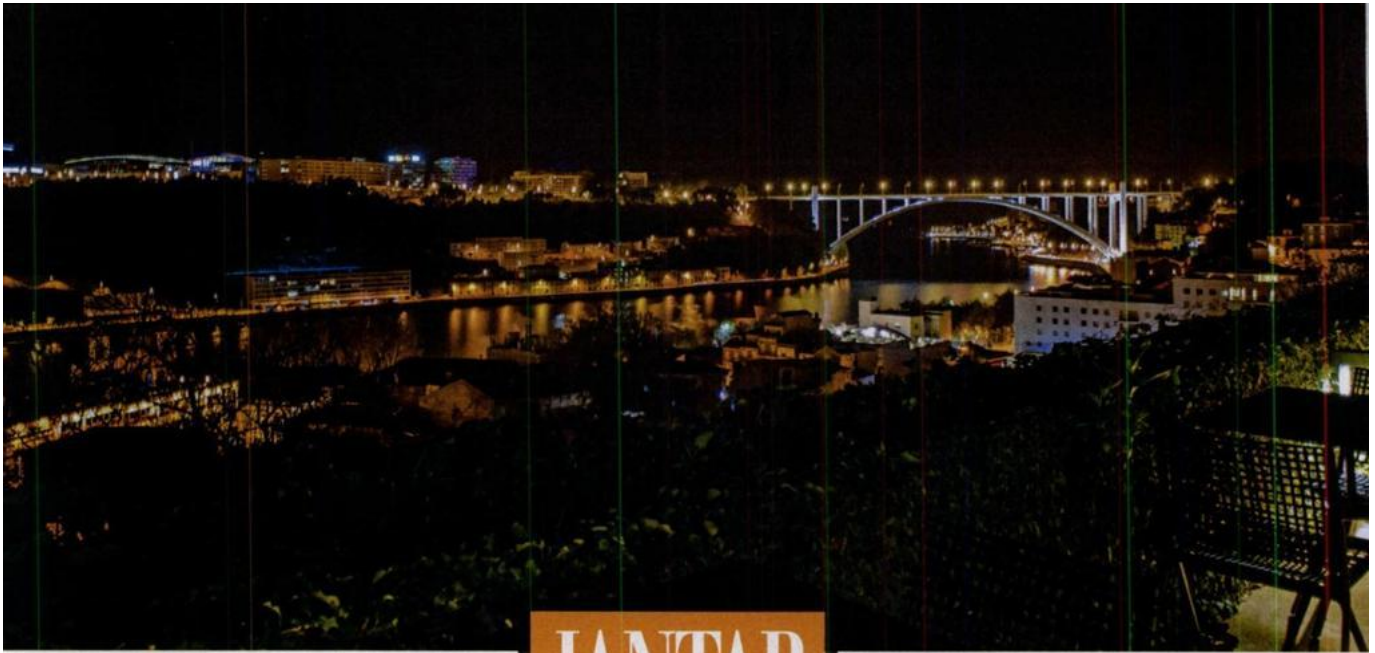


trilogia de bruschettas (5€), acompanhadas por um copo de vinho bem gelado. A música é uma mistura de soul, jazz, r&b e bossa nova, e na relva não falta espaço para toalhas e afins, por

isso as crianças e os animais podem juntar-se à festa.

Base

Pç Lisboa (Clérigos). 91 007 6920. Seg-Dom 10.00-02.00.



JANTAR

Antiqvvm



Quem dera a muitos restaurantes poderem gabar-se de ter uma esplanada com vista para o Douro, como o Antiqvvm, no antigo Solar do Vinho do Porto. E quem lá vai, claro, também se pode gabar de provar os pratos da autoria do chef

Vitor Matos, ex-Casa da Calçada. Sim, aqui a cozinha é de luxo.

Na hora de pedir tem duas alternativas: à carta ou um dos dois menus de degustação (100€ cada), já com as novidades da estação. Escolha o que escolher,

de uma coisa pode ter a certeza: sairá do Antiqvvm bem servido, com vontade de voltar e com dezenas de novas fotos na galeria do telemóvel.

Durante a tarde o restaurante está aberto e pode relaxar na

esplanada enquanto ouve chill out, bossa nova ou jazz.

Antiqvvm

R de Entre Quintas, 220 (Massarelos). 22 600 0445. Ter-Qui 12.00-23.00; Sex-Sáb 12.00-00.00.

Capa na Baixa



O famoso Capa Negra abriu um espaço em plena Baixa onde a homenagem continua a ser feita aos rissóis de carne e às francesinhas. Mas no Capa na Baixa a esplanada interior (cuja cobertura é retirada em dias de sol) é outra das mais-valias. Tem sofás para se encostar enquanto



come, duas mesas redondas para refeições familiares, canteiros bem arranjados e uma fonte ao fundo da sala, a marcar o ritmo do chill out e dos blues.

O preço médio ronda os 15€, mas para os mais pequenos há um menu infantil e alternativas italianas como pizzas, massas e lasanhas (entre os 4 e os 5,50€).

Capa na Baixa

Pç D. João I, 175 (Baixa). 22 332 1020. Seg-Qui 11.00-00.00; Sex-Sáb 11.00-02.00.



Os famosos rissóis

BB Villa Gaia



A esplanada do recente BB Villa Gaia é espaçosa e iluminada. Mas, e mais importante, é nela que pode provar um rol de coisas boas como o sushi de fusão ou os pratos mais portugueses, como a açorda de bacalhau no pão alentejano ou o Joelho de porco confitado com grelos e batata palha.

Para as crianças há muito espaço para correr – como no Verão escurece mais tarde há que aproveitar o enorme jardim para brincar até altas horas – e, para

que recuperem as energias, um menu infantil e sobremesas irresistíveis como o fondant de caramelo ou o bolo de chocolate.

Boa comida, boa vista e os miúdos entretidos numa refeição que anda entre os 20€ e 30€.

BB Villa Gaia

R Camilo Castelo Branco, 947 (VN Gaia). 22 370 9027 / 22 091 5910. Seg 12.00-15.00; Ter-Qui 12.00-15.00 / 20.00-22.30; Sex-Sáb 12.00-15.00 / 20.00-23.00.





DeGema



A febre dos hambúrgueres parece não baixar na cidade e por isso nada melhor que jantar numa das novas casas da especialidade. A DeGema Hamburgueria Artesanal nasceu em Braga, em 2013, mas em Março chegou à Baixa, num espaço com direito a esplanada e, a partir do próximo mês, um pátio exterior.

Enquanto escolhe e não escolhe, é provável que oiça uma *playlist* variada e diferente todos os dias que vai do reggae à bossa nova.

E mesmo com escadas de acesso à esplanada, o sítio é protegido e recomendado para crianças, ou não estivéssemos nós a falar de hambúrgueres. Neste campo há combinações baptizadas com expressões típicas portuenses, como o botar corpo (novilho, queijo flamengo, ovo, cebola frita, alface e molho barbecue), a 6,90€.

DeGema

R do Almada, 253 (Baixa). 22 322 7432. Seg-Dom 12.00-00.00.

BaixóPito



Quem não gosta de um bom frango assado? Lá está, talvez 0,01% da população. O BaixóPito é especialista no bicho e a carta gira em torno dele. Para começar há canja, asas de frango e moelas de frango mas é o frango no churrasco (desde 5,90€), que pode ser pedido simples, com molho barbecue, com molho do chef, com molho agri-doce ou com molho de tomate, que apetece comer numa esplanada enquanto bebe uma cerveja. Ou mais.

Fica nas traseiras do restaurante, como acontece em todos os restaurantes com esplanada na Rua da Picaria, e tem relva para aparar as quedas das crianças mais irrequietas. Se não os conseguir chamar para a mesa



e travar as brincadeiras, peça os panados de frango do menu infantil (5,50€) e vai ver que a coisa se resolve.

BaixóPito

R da Picaria, 61. 96 762 2625 / 22 319 2777. Dom, Ter-Qui 12.00-15.30 / 19.30-00; Sex-Sáb 12.00-15.30; 19.30;01.00.



Frango no churrasco pede batatas fritas



NOITE

RIB-Beef & Wine



O início de uma noite de Verão merece uma vista sobre o Douro e um cocktail na mão, verdade? Então vá por nós e desça até à Ribeira, pois na steakhouse RIB-Beef & Wine, restaurante que pertence ao Pestana Vintage Hotel, pode muito bem mergulhar

num cenário como este ao som de DJs seleccionados pelo veterano Rui Trintaem.

Para recheiar a mesa da esplanada não faltam opções para brindar. No bar de cocktails há dez bebidas de autor, entre elas uma mistura de conhaque

com brandy, especiarias e citrinos (15€) ou um whisky americano servido num copo fumado a madeira e com um toque de lima (12€). Já na carta de vinhos constam 100 referências diferentes e 80% são do Douro. Resumindo: depois de escolher a

bebida a coisa mais difícil que terá de fazer é levantar o copo.

RIB-Beef & Wine

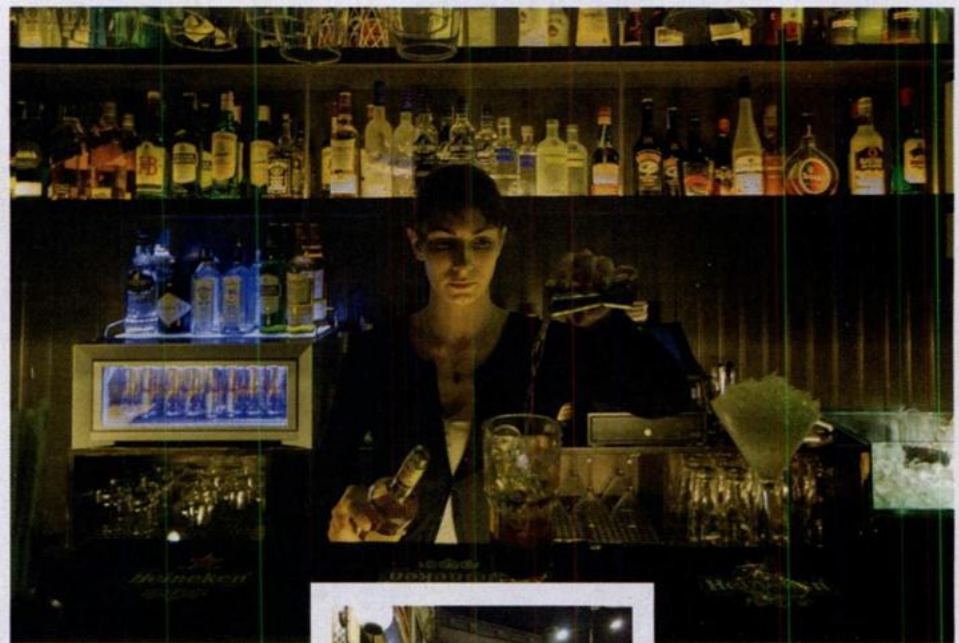
Pç da Ribeira, 1. 96 627 3822.
Dom-Aqui 12.30-15.00/19.30-00.00; Sex-Sáb 12.30-15.00/19.30-02.00.

Praça



Daikiri de morango

Em Março, o Praça mudou de morada, ainda que para duas portas ao lado. Deixou as ondas sonoras do reggae, a decoração pincelada de branco e os elementos surfistas para se transformar num bar mais urbano e minimalista. Agora o soul e o funk ganham



protagonismo nas mãos de Francisco Coelho, o DJ residente, e a esplanada continua a ser um bom ponto de encontro para quem passar pela zona de Ceuta à noite. Não é muito grande, é um facto, mas há espaço suficiente para brindar com o mojito ou a sangria, bebidas que tornaram o Praça famoso, e outras tantas que são novidade, como as margaritas ou o daikiri.



Em breve será servida comida para que álcool não nade em estômagos vazios (não convém). As tostas e o guacamole regressarão em força e juntar-se-ão ao novo hambúrguer Black Angus em pão preto.

Praça

Pç Filipa de Lencastre, 203-206 (Baixa). 91.071.8766. Ter-Qui 18.00-02.00; Sex-Sáb 18.00-04.00.