

Data: 2016/03/10 SABADO - GPS

Título: Chef Cordeiro vai abrir dois restaurantes

Tema: Ordem dos Engenheiros

Periodicidade: Semanal

Âmbito: Especializada

Temática: Artes/Espectáculo

Imagem: 1/3

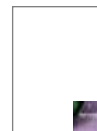
Pág.: 1

GRP: 3.7 %

Inv.: 16047.01 €

Tiragem: 82813

Área: 112732 mm2





g

GOURMET

**Chefabre**  
**Porto Sentido**  
**e Blini** RESTAURANTES

+

**As melhores**  
**tascas de Lisboa**  
**em livro** GOURMET

+

**Há Pouca Terra**  
**no Barreiro** BARES

# Chef Cordeiro: 1 mês, 2 novos restaurantes



MARISA CARDOSO

**1** Porto e Gaia  
juntam-se a Lisboa



A 11 de Março, o *chef* abre o Porto Sentido, no edifício da Ordem dos Engenheiros, no Porto. Em Vila Nova de Gaia vai abrir em Abril o Blini, uma marisqueira gourmet com objectivos altos e bem claros: a estrela Michelin. O GPS conversou com ele no seu restaurante em Lisboa

MARCO ALVES

**J**osé Cordeiro anda numa azáfama. O restaurante que tem há dois anos e meio nas arcadas do Terreiro do Paço, em Lisboa (e que se chama precisamente Chefe Cordeiro), já lhe dá trabalho, calcule-se como anda agora a sua vida – num mês prevê abrir mais dois restaurantes.

O primeiro é já nesta sexta-feira, 11, no edifício da Ordem dos Engenheiros. Chama-se Porto Sentido by Chefe Cordeiro e inaugura em *soft opening*. Para começar, é grande: esplanada, duas salas (82 lugares) e um jardim interior (para fumar e conversar). A decoração, muito ligada ao universo da engenharia, é de Miguel Melo.

O *chef* fala com

entusiasmo. Quando conversava com o GPS, referia que ainda faltava chegar a “dupla máquina de lavar loiça; é uma grande e outra mais pequena para os copos – não gosto de lavar as coisas misturadas”.

É um restaurante nacional. “A carta tem muitos pratos portugueses. Vou só dar-lhe empratamento e preparações mais modernas. Há muita coisa que vem servida no prato, mas vêm as travessas e os tachos, que são todos de ferro fundido. Há uma sopa que vou servir naquela panela de lareira, com três pés. Fui ontem a uma fundição perto de Entre-os-Rios encomendar aquilo tudo.”

A carta de vinhos portugueses junta uma carta de petiscos “muito acessíveis” (menos de €10), mas mais para o Verão, quando o Porto Sentido estiver aberto tam-

bém durante a tarde.

Antes disso, num piscar de olhos, o *chef* vai abrir o Blini na Rua General Torres, em Gaia. É um restaurante totalmente diferente, mais gourmet, centrado no peixe e no marisco. “Vamos ter um aquário e tudo, com 2,30 metros.”

José Cordeiro prevê abrir o Blini na segunda semana de Abril. E vem com carta pequena: três entradas, três mariscos, três peixes, uma carne e três sobremesas. Pergunta directa: o objectivo é a estrela Michelin? “A intenção é essa. Foi uma luta [criar a carta], eu e o *chef* que vai lá ficar comigo, o Tiago Santos. Andámos três meses nisso.”

PORTO SENTIDO BY CHEFE CORDEIRO

R. Rodrigues Sampaio, 123, Porto

918 786 308 || 12h-15h30 e 18h-24h

€25 Preço médio (€12,50, menu executivo de almoço)