



# José Cordeiro no Porto: o bom filho à casa torna

COMER E BEBER | 23.03.2016 às 11h31



0 Comments

O chefe de cozinha José Cordeiro acaba de inaugurar um restaurante na cidade onde vive com a família. No Porto Sentido servirá, conforme diz, cozinha portuguesa "com apontamentos internacionais"



FLORBELA ALVES





"Para mim, a cozinha parte do produto. Sou muito ligado às raízes e ao que possamos trazer do meio rural para a cidade", afirma José Cordeiro

Lucília Monteiro

O nome não podia ser outro: Porto Sentido. "Tem a ver com a música do Rui [Veloso], com o Porto, a homenagem à cidade", diz-nos José Cordeiro, o chefe de cozinha com raízes transmontanas, enquanto nos conduz pelo restaurante que acaba de abrir na cidade onde vive. Faz todo o sentido, acrescentamos nós. Mantém o restaurante em Lisboa, mas está "feliz por regressar ao Porto" – e o sorriso denuncia-o. Com duas salas e um terraço, no edifício da Ordem dos Engenheiros – Região Norte, no Porto Sentido sobressaem as madeiras e o vermelho cor de vinho, numa arquitetura a cargo de Miguel Melo. O que aqui nos traz, em primeira instância, será "a cozinha portuguesa, claro, com apontamentos internacionais".

O arroz malandro de tamboril com gambas, coentros e limão, bacalhau à Brás e o ossobuco como que o "perseguem". Idem no que diz respeito às tripas à moda do Porto, à caldeirada de samos de bacalhau e camarão, à posta de vitela na grelha ("durante uns meses com carne mirandesa, depois há de ser maronesa e barrosã, para ajudar a promover os produtos portugueses"), ao costeletão de boi na brasa (um quilo para partilhar), à coxa de pato confitada com espuma de feijão encarnado ou ao peito de frango recheado com manteiga e alho de que "as senhoras gostam muito". A carta é variada e inclui risotto (de lima e erva príncipe com bife tamboril e açafrão das Índias), wrap de salmão fumado com mousse de queijo ou massa noodle com camarão, sopa e pimentos.



Risotto de lima e erva príncipe com bife tamboril e açafrão das Índias

Lucília Monteiro

Diariamente há um menu executivo diferente (€7,90 a €12,50), onde tanto é possível

encontrar açorda de bacalhau, xarém de milho algarvia com torresmos de porco em vinha d'alhos, feijoada de carnes, papas de sarrabulho à moda do Minho e, até, cozido à portuguesa (estes dois últimos pratos aos sábados e domingos). Nas sobremesas, o mítico leite-creme partilhará a mesa com novidades como o folhado crocante com mousseline e frutos do bosque. "Para mim, a cozinha parte do produto. Sou muito ligado às raízes e ao que possamos trazer do meio rural para a cidade", comenta enquanto nos conta que, há dias, se surpreendeu com uma morcela com arroz de sarrabulho feita em Ponte de Lima, que irá entrar no seu arroz malandro de grelos. José Cordeiro está entusiasmado. Para a abril, está a preparar a abertura do Blini, o seu restaurante em Vila Nova de Gaia que será dedicado aos peixes e mariscos. "Para que nenhuma cidade fique ciumenta", brinca.

**Porto Sentido** > R. Rodrigues Sampaio, 133, Porto > T. 22 318 9946 > ter-qui 12h-14h30, 19h-22h30; sex-sáb 12h-15h, 19h-23h30, dom-seg 12h-15h