

RESTAURANTES

O chefe Cordeiro chegou ao Porto. E em dose dupla, a pensar na estrela Michelin

HÁ UMA HORA

Apesar de ter na Invicta a morada principal, só depois de três restaurantes em Angola e um em Lisboa é que o chefe Cordeiro abriu o primeiro restaurante no Porto. Mas já se prepara para abrir outro.

O Porto Sentido tem ao fundo um Clube Lounge, com um ambiente mais privado, e quatro mesas ao ar livre.

© Sara Otto Coelho / Observador

Autor

Sara Otto Coelho  sara_coelho  Email

Mais sobre

PORTO RESTAURANTES PAÍS LIFESTYLE

ÚLTIMAS / LIFESTYLE

- 17:10 Chefe Cordeiro no Porto: o bom filho à casa torna
- 15:50 Vídeo: o fã que chocou Rihanna em pleno concerto
- 14:08 Zach Miko, o primeiro modelo plus-size masculino
- 13:46 Irina Shayk: "Quem disse que não posso ser loira?"
- 12:12 Vem aí o bebé do anjo Candice Swanepoel
- 20:09 Diz-me o que comes e eu digo-te com que cara ficas
- 20/03 Duas gerações conversam. Quem tem uma vida melhor?

FOTOGALERIA EM DESTAQUE

Como são (na verdade) os sítios mais turísticos

 5 fotos

MAIS POPULARES

Quando chegamos ao número 133 da rua de Rodrigues Sampaio, entre a Avenida dos Aliados e a Praça D. João I, no Porto, **o chefe Cordeiro está na cozinha, a supervisionar os pratos que saem para os clientes** ainda sentados nas mesas. Veste uma jaqueta preta, com o nome do seu mais recente restaurante gravado do lado esquerdo, o do coração: **Porto Sentido**. Depois de três restaurantes em Angola e um em Lisboa, **a 12 de março abriu o primeiro espaço na cidade onde habita**. Na primeira página de cada menu, uma frase que diz muito. **“Bom filho à casa retorna.”**

“Aí o bom filho é que... Não me considero muito bom, mas pronto”, diz logo. Bem-disposto, o chefe Cordeiro reconhece ter, entre os cozinheiros em Portugal, **“fama de ser muito mau”**. Admite que, quando está a trabalhar e a fazer sair pratos não é uma pessoa fácil, mas isso deve-se à exigência que aplica nas coisas em que se envolve. **“Fui militar, fui comando, tenho aquelas coisas... Comigo não há baldas porque a cozinha é exigente.”**

Nasceu em Luanda, em 1967, filho de pais transmontanos. Mas José Cordeiro enche o peito para dizer: **“Eu sou do Porto!”** Porque demorou então tanto tempo a abrir na Invicta, onde até tem casa própria? “Porque ainda não tinha aparecido uma boa oportunidade”. Essa chegou agora, graças à parceria que tem com a Ordem dos Engenheiros — **o Porto Sentido fica no edifício da Ordem**.

Ali funcionava desde os anos 1950 o restaurante Neptuno. Depois das obras, as paredes e tetos da sala principal fazem as delícias de engenheiros e arquitetos, pela originalidade. Ao fundo fica o **Clube Lounge, com menos mesas, menos luz e, portanto, mais privacidade**. Na sala principal, cada mesa de madeira

1. Diz-me o que comes e eu digo-te com que cara ficas
20 de Março
2. Duas gerações conversam. Quem tem uma vida melhor?
20 de Março
3. Por que razão há restaurantes a proibir gorjetas?
20 de Março
4. Zach Miko, o primeiro modelo plus-size masculino
21 de Março
5. Vídeo: o fã que chocou Rihanna em pleno concerto
21 de Março

PROGRAMAS

-  5 Coisas
-  ADN
-  Anatomia do Sucesso
-  Ao Vivo
-  Atualidade
-  Banco Popular Excelência
-  Bar Aberto
-  Causa Comum
-  Comentários
-  Conteúdo Patrocinado
-  Conversas à quinta
-  Entrevista
-  Equilíbrio

privacidade. Na sala principal, cada mesa de madeira com sofás vermelhos de diferentes tons é iluminada por uma lâmpada simples. No Clube Lounge há sofás brancos, candeeiros e quatro mesas do lado de fora, num pequeno jardim.

chefe cordeiro

Sim, um wrap de salmão. O chefe Cordeiro nunca conseguiria antecipar que um prato tão simples fizesse tanto sucesso entre os clientes. (foto: © Divulgação)

Na carta há carpaccio de bacalhau, rancho de vitela, nispo e muito mais. **Os sabores nacionais com toque moderno predominam, ou não fosse José Cordeiro um acérrimo defensor do que é português.** Mas não é por isso que não mete um pé na cozinha italiana, com massas e risottos, ou até no Oriente, com noodles. **“A carta, no fundo, é uma viagem e um desafio aos sentidos, que toda a gente pensa que são cinco. É mentira, são seis”**, diz, referindo-se ao sentido genésico, o que o gastrónomo Brillat-Savarin relacionou com a busca pelo prazer, seja na mesa ou na cama.

Partamos então em viagem, que pode começar com uma salada de fígados de ave com uvas, quente e fria ao mesmo tempo, que o chefe criou há duas décadas. **Alguns pratos, poucos, transitaram do restaurante de Lisboa para ali, por fazerem sucesso na hora de fazer o pedido.** Um é o **ossobuco com arroz malandro de salpicão e grelos (19,50€)**. O bacalhau à Brás (14,50€), o bacalhau assado no forno com broa (16,50€) e o arroz malandro de tamboril com gambas (34,50€ para duas pessoas) também não podiam faltar.

Há um wrap no menu que surpreendeu o seu criador. **“Pensei que não ia vender wraps nenhuns e afinal é sempre a abrir. É estranho”** atira Mac



Eventos



Explica-me



Legislativas 2015



Livro de Etiqueta



Num minuto



O Meu Armário



O Meu Cavaquismo



Os retratos da Laurinda



Os vídeos imperdíveis do Nicolau



Presidenciais 2016



Pronto a Vestir



Rota do Empreendedorismo e Inovação



Sensorial



Sub30



Tecno



Truques de Cozinha



Verdade & Consequência

EM DESTAQUE



ADN
Estamos obcecados com o corpo pós-parto?



ANATOMIA DO SUCESSO

animal é sempre a abrir. É estranho?, atira. Mas já se habituou a estas surpresas. No restaurante com o seu nome que abriu no Terreiro do Paço, em Lisboa, pensou que os clientes entrariam “à procura de pratos mais sofisticados”, mas no topo das preferências estão, afinal, uns simples **filetes de polvo com arroz**.

Nas sobremesas — e aqui José Cordeiro aproveita para dizer que **Portugal tem doçaria melhor do que Espanha ou França**, por exemplo — destaque para a patanisca de maçã com creme de manga, “uma receita minha muito antiga”, e o folhado crocante com mousseline, chocolate quente e frutos do bosque (6,50€).

chefe cordeiro

Tive medo dos refugiados até perceber que tinha que os ajudar

ATUALIDADE
Um ano de poluição, numa única imagem

ATUALIDADE
Elas aterraram na Arábia Saudita, onde nem sequer podem conduzir

OS VÍDEOS IMPERDÍVEIS DO NICOLAU
Festival da Canção (1968)

