



Porto Sentido By Chefe Cordeiro Finalmente, o restaurante do chef abriu na cidade



Há duas salas e um jardim nas traseiras

MARCO DUARTE

Não há cá truques. Se há alguém que se orgulha das suas origens é o chefe José Cordeiro — chefe assim mesmo, à portuguesa e com “e” no fim. Filho de transmontanos, é no Norte que tem as suas raízes. Por isso, a abertura de um restaurante no Porto não podia fazer mais sentido.

O Porto Sentido by Chefe Cordeiro inaugurou em Março, no piso térreo da Ordem dos Engenheiros, na Baixa. O nome é inspirado não só na ligação que o chef tem à cidade, como na música homónima



de Rui Veloso, que o chef quer “a tocar todos os dias no restaurante”, diz.

No que toca aos comes, a cozinha de inspiração internacional está na base da carta, que é vasta, variada e tenta “chegar a toda a gente”, esclarece. Mas são os pratos portugueses, feitos com produtos portugueses, como o peixe de Matosinhos, Angeiras e Afurada e a carne

Cinco sentidos

A filosofia do restaurante assenta nos cinco sentidos: ver, cheirar, provar, tocar e ouvir. “É no genésico”, associado à criação, diz o chef.



Risotto de cogumelos com peito de pato



Salada de queijo de cabra

de Trás-os-Montes, que estão em maioria. Claríssima.

Salada de queijo de cabra com tomate, azeite e manjerição, salada de figados de aves na frigideira, com uvas, tostas e alfaces e mexilhões em molho de tomate e Alvarinho são algumas das entradas do menu. Nos pratos, as estrelas são o bacalhau, o polvo, as tripas à moda do Porto que “não podiam faltar” e a posta de vitela, entre outros.

À sobremesa, a portugalidade continua. O

podim à Conde da Praia, parecido com o Abade Priscos, mas mais leve, e o leite creme queimado são duas das sobremesas mais fortes da carta. E os preços? Rondam os 25€, mas há um prato ao almoço de segunda a sexta a 7,90€ ou um menu a 12,50€ com sopa, prato e bebida ou prato, sobremesa e bebida.

E espaço para uma francesinha no meio de tantas opções? Ainda não. Mas só precisa de esperar... o chef garante que é uma ideia para o futuro. Aliás, um futuro que se avizinha promissor: em breve, José Cordeiro abrirá uma marisqueira gourmet em Gaia, a Blini.

Porto Sentido by Chefe Cordeiro

R Rodrigues Sampaio, 133 (Baixa). 22 318 99 46. Seg 12.00-14.30; Ter-Qui 12.00-14.30/ 19.00-22.45; Sex-Sáb 12.00-15.00/ 19.00-23.30; Dom 12.00-15.00.



Caldeirada de samos de bacalhau e camarão

Comer & Beber

Abril 2016 Time Out Porto 97