

# Comer (DENTRO E FORA DE CASA)

RESTAURANTES A REABRIREM, ENTREGAS AO DOMICÍLIO E NOVIDADES PARA VOLTAR A ANDAR POR AÍ. SETE SUGESTÕES AJUSTADAS A ESTES TEMPOS DE DESCONFINAMENTO

## CLÁSSICO BEACH BAR BY OLIVIER

### DE OLHOS NA PRAIA

Do antigo Clássico Beach Bar na praia de São João, na Costa da Caparica, que acaba de reabrir como restaurante do chefe Olivier da Costa, ficou apenas a estrutura. Toda a decoração é dominada agora por madeiras claras e tons pastel, onde salta à vista a vitrina de marisco e de peixe fresco. Entre as opções para petiscar, estão o carpaccio de polvo, as amêijoas à Bulhão Pato, o choco frito e a salada de camarão e abacate, e para partilhar, a feijoada de camarão e o arroz de choco. Seja no interior ou no deck de madeira, erguido na areia, com 24 camas balinesas e 13 palhotas, a recriar um cenário paradisíaco, a refeição será sempre descontraída e, não menos importante, sem perder o mar de vista. **S.S.O.**

► Av. Afonso de Albuquerque, praia de São João, Costa da Caparica > T. 92 719 4906 > seg-dom 10h30-21h (cozinha seg-dom 12h-19h)



CARLOS VIEIRA

## BARTOLOMEU BISTRO & WINE

### OLH'Ó GELADO FRESQUINHO!

São quatro os gelados artesanais disponíveis na carta do restaurante do Torel 1884, que reabriu com uma esplanada em plena Rua Mouzinho da Silveira, na Baixa do Porto. Tanto no interior do Bartolomeu Bistro & Wine como lá fora, a partir de um bonito carrinho de gelados, servem-se sabores diferentes todos os dias (uma bola €2,50/copo ou cone), como avelã, manga, baunilha e chocolate. E também pode agora saborear ao ar livre uma das opções de petiscos da carta (queijos, enchidos, saladas, tostas), acompanhada de um copo de vinho. **F.A.**

► Torel 1884 Suites and Apartments > R. Mouzinho da Silveira, 228, Porto > T. 22 600 1783 > seg, qui-dom 12h30-23h

## HERDADE MALHADINHA NOVA/ELEVEN

### DO ALENTEJO PARA LISBOA

Do convite a Joachim Koerper, do restaurante Eleven, em Lisboa, com uma Estrela Michelin, para ser chefe consultor da Herdade da Malhadinha Nova-Country House & Spa, em Albernoa, nasceu uma nova ementa. Enquanto aquele enoturismo alentejano não reabrir portas aos seus hóspedes, o que deve acontecer em julho, o menu pode ser saboreado em casa dos lisboetas (e nos concelhos arredores). Para abrir o apetite, ficam duas sugestões: porco preto com salteado de couve e chouriço ou bacalhau confitado em azeite Malhadinha Nova com puré de batata-doce e tomate (€20/cada).

**S.P.**

► Encomendas T. 21 386 2211  
ou malhadinhaathome@malhadinhanova.pt  
> Entregas (seg-sáb 12h-21h)  
em Lisboa, gratuitas até €35



## LOJA ROTA DE VINHOS

### VAI UM BRINDE?

No centro histórico de Évora, entre a Praça do Giraldo e o Templo Romano, há uma nova Rota de Vinhos, acabadinha de estreitar, à espera de receber visitantes. Dentro desta loja da CVRA – Comissão Vitivinícola Regional Alentejana, que representa 72 produtores e enoturismos, a visita começa no museu, com uma área multimédia e uma experiência imersiva sobre a história do vinho desta região. Do lado oposto da loja, encontramos uma área reservada às provas de vinho e, ali perto, uma das maiores atrações desta Rota: uns “borrifadores” que dão a oportunidade de testar os aromas das diferentes castas alentejanas, como as brancas Antão Vaz e Roupeiro e as tintas Aragonês, Alicante Bouschet e Trincadeira. Já no piso superior, podem ser realizadas formações e provas especiais. **S.P.**

R. 5 de Outubro, 88, Évora  
> T. 266 748 870 > seg-seg  
10h-13h, 14h-18h

## QUIOSQUE DE SÃO PAULO

### PETISCOS À PORTUGUESA

O chefe André Magalhães, da Taberna da Rua das Flores, no Chiado, desceu em direção ao Cais do Sodré para levar ao Quiosque de São Paulo, propriedade de Catarina Portas e de João Regal, os seus petiscos baseados no receituário português. À prova estão, entre outros, a salada de orelha (€4), a punheta de bacalhau (€4), a sandes de torresmo com manteiga de chouriço (€3,50) e o sangacho com cebola (€3,50). Ainda da nossa cozinha, André Magalhães acrescenta outros mimos para comer à mão, como os bolinhos de bacalhau (€1,50) e o pastel de massa tenra (€1,80). Para acompanhar, não faltam os refrescos clássicos capilé, mazagrã e uma receita de salsaparrilha do século XIX, bem como alguns aperitivos a lembrar os sabores de antigamente. **S.P.**

Pç. de São Paulo, Cais do Sodré, Lisboa > seg-sáb  
9h-23h, dom 9h-19h



## PEDRO LIMÃO

### COMIDA CRIATIVA

A cozinha de Pedro Limão está “menos complexa, focada no bom produto e com sabores um bocadinho mais portugueses”. É desta forma que o chefe descreve o seu restaurante, no Bonfim, no Porto, com lotação para 30 pessoas entre o pátio das traseiras, a sala e o bar com vista para a rua. São lugares distintos, onde tanto se prova o rissol de berbigão e tinta de choco (€1,50), a tábua de petiscos (€6), um cocktail ou um copo de vinho (a partir de €3), como se vai almoçar (€15, tudo incluído) ou jantar, à carta ou menu de degustação (€37). Nesta cozinha criativa para todas as horas do dia, há ovos para romper, favas e bife tártaro (€9), sopa fria de bacalhau e tomate (€8) ou ceviche do dia (€13). Na sobremesa, entram duas tartes: limão invertido (€6) e banoffee (€5). **S.S.O.**

R. Morgado Mateus, 51, Porto > T. 22 536 0451 > qua-sáb 12h-23h > Aconselha-se reserva para o menu de degustação

## COMPANHIA PORTUGUEZA DO CHOCOLATE

### SÓ PARA GULOSOS

Na nova loja da Companhia Portuguesa do Chocolate, que reúne cafetaria e fábrica, em Leiria, o chefe chocolatier Daniel Gomes – conhecido pelo bombom mais caro do mundo, o Glorious, que custa quase oito mil euros – junta criações de chocolate feitas de forma artesanal. Entre os bombons com ou sem álcool, destacam-se os de recheio líquido de café ou de ginja de Óbidos e ainda as dez variedades de tabletes, desde o chocolate branco ao mais negro (72 % de cacau). *Fomentar o consumo do bom chocolate é uma das principais missões desta loja e fábrica.* **S.P.**

Estrada da Ribeira, 5F, Leiria > ter-dom 14h-20h

