

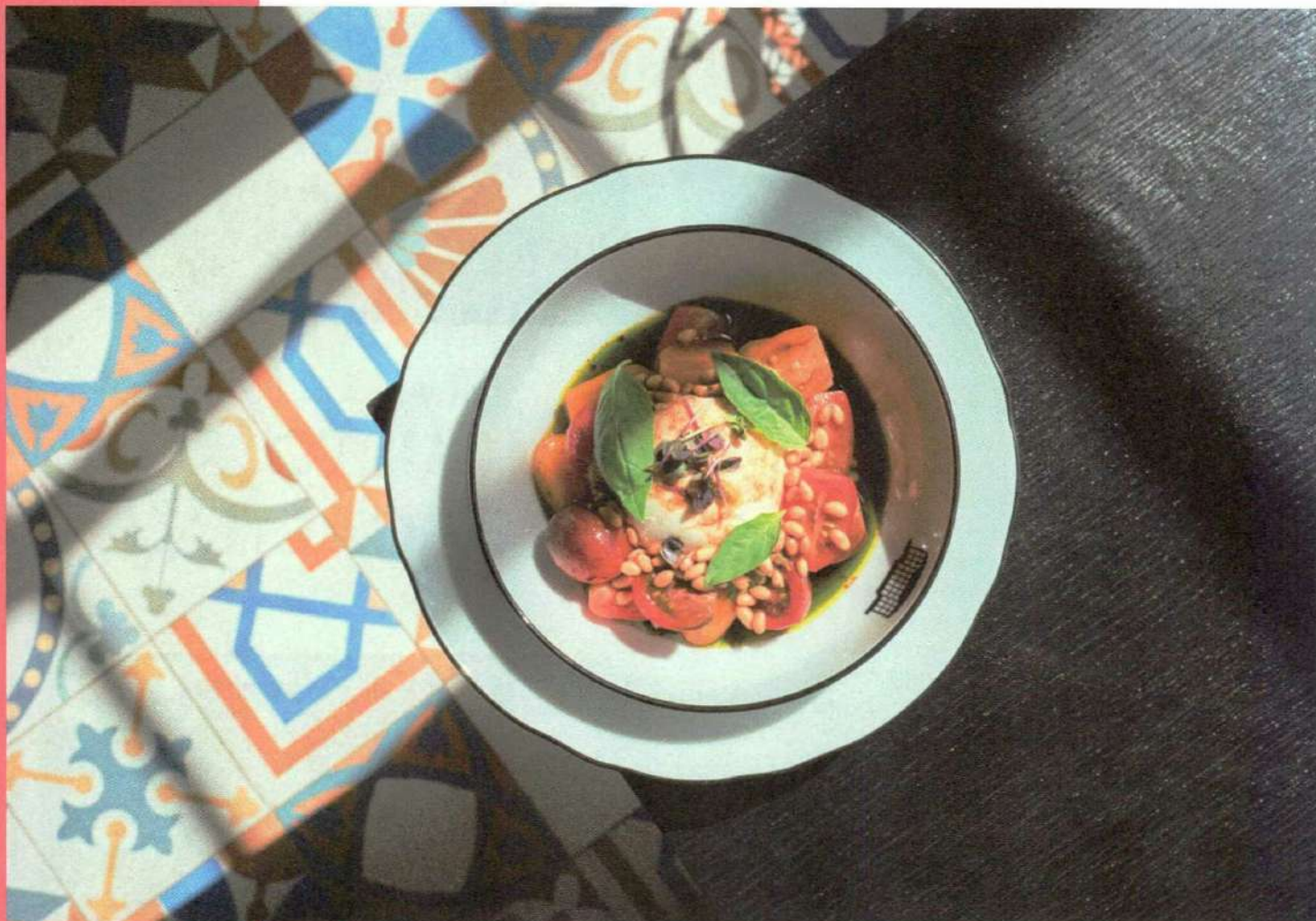
NOVO

OLÁ,

A PRIMA RESPONDE POR SI, CARO LEITOR, COM UMA SELEÇÃO CUIDADA DE NOVIDADES, DA RESTAURAÇÃO À HOTELARIA, DOS ESTÚDIOS DE DESPORTO AOS DE DESIGN, DO COMÉRCIO DE RUA AO DE COCKTAILS. LEIA, TOME NOTA DAS MORADAS E TRACE O SEU PRÓPRIO ROTEIRO, DE NORTE A SUL DO PAÍS

ENTÃO ONDE VAIS?

NOVO



UMA VARANDA SEMISSECRETA

BLACK PAVILION

LISBOA

No ano em que celebra dez anos, o Torel Palace Lisboa traz novidades gastronómicas. Já de portas abertas, o Black Pavilion é um jardim de inverno com um espaçoso terraço à frente, onde uma equipa liderada pelos chefes Vítor Matos (uma Estrela Michelin no Antiquvm, Porto) e Francisco Quintas faz uma cozinha descontraída, mas com muito sabor. No pavilhão servem-se almoços e jantares e nos diferentes recantos exteriores – há vários para escolher, rodeados de verde e flores – há uma carta de comida ligeira. A ementa é curta, mas sólida. Pode começar-se com uma tosta de sapateira e guacamole ou uma burrata com tomate, manjerição, pinhões tostados e pesto, nas entradas, seguir pelo arroz de tamboril e camarão ou por um bife do lombo, acabando em beleza com um brioche servido com gelado de baunilha. Um toque de audácia que funciona muito bem.



TOREL PALACE LISBOA – RUA CÂMARA PESTANA,
23 / 21 809 9132 / SEG-DOM 11H-23H30

PIZZAS DIVINAS E INUSITADAS

JEZZUS

LISBOA

Pizza à Bulhão Pato pode parecer uma grande loucura. Mas não é. Ou, pelo menos, não a que se serve na Jezzus, nova pizzaria dos Anjos, onde a massa é de fermentação lenta e os ingredientes escolhidos a dedo em bons produtores nacionais. Creme à Bulhão Pato, mozzarella, amêijoas, pecorino, pesto de coentros e raspas de limão. Soa bem, certo? Os irmãos Jesus concordam e, quando quiseram renovar o grupo de restauração familiar Alfredo de Jesus, há vários anos à frente de restaurantes de rua, cafetarias de hospitais e universidades, pensaram que fazia sentido sair da caixa. O espaço é de estética minimalista com um toque pop, dotado de um forno italiano Marana, com um sistema misto de gás e lenha, pedra vulcânica do Vesúvio no interior, onde as pizzas assam 90 segundos a uma temperatura de 400°C a 420°C. A massa mãe é feita com farinhas de moleiro Paulino Horta, fermentadas entre 48 e 72 horas, as quais recebem desde as combinações mais clássicas, como a Margherita ou a Holy Guanciale, com papada de porco preto alentejano, cebola roxa e salsa, à Oh Pear, com pera-rocha, queijo veludo de cabra, amêndoa e mel. Obrigatório terminar com a cookie de chocolate assada no forno.

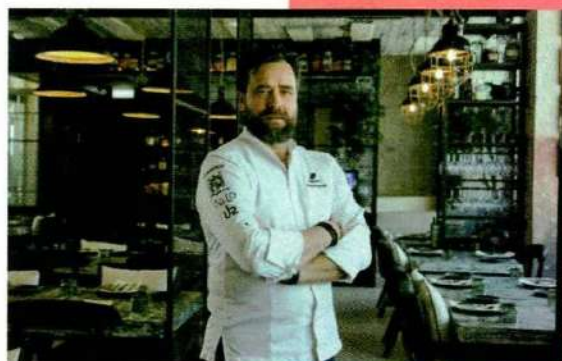
RUA DA GUINÉ, 1A, LISBOA / 21 814 2186 /
TER-DOM 12H-00H



SERVIR O FIEL AMIGO

CULTO AO BACALHAU

PORTO



O bacalhau é rei e senhor no primeiro restaurante de raiz no renovado Mercado do Bolhão. Com ele, o chefe Rui Martins, responsável gastronómico do grupo Prumo (dono das cervejarias Brasão), pretende devolver “o receituário tradicional e o culto à gastronomia portuguesa”, com cura mínima de 24 meses e demolha própria. E tem como aliados outros temperos bem portugueses, como o azeite transmontano da Casa Santo Amaro, o vinagre de Luís Pato e o sal de Castro Marim. As 24 sugestões da carta aproveitam todas as partes do fiel amigo. Além dos tradicionais à Zé do Pipo e à Brás, surge em rissóis à espanhola, ovas fritas com limão, feijoada de sames, caldeirada ou escabeche, ou na sobremesa mil-folhas com ovos-moles (que leva bacalhau desidratado).

MERCADO DO BOLHÃO (PISO GALERIA), RUA FORMOSA, 322
/ 91 072 9138; 22 110 2810 / SEG-SÁB 12H-23H