



A provar

Este mês, viajamos por vários pontos de País para lhe dar a conhecer cinco restaurantes que variam entre a alta-cozinha e a portuguesa, sem esquecer a italiana e a vegetariana.

por **Rita Caetano**

1. XXL By Olivier

O *chef* Olivier da Costa transportou o seu XXL lisboeta para o Algarve, mais precisamente para o hotel Wyndham Grand Algarve, na Quinta do Lago. Contrariamente ao Yakuza, outro dos seus restaurantes na região mais a sul de Portugal, que todos os verões abre portas no Pine Cliffs Resort, o XXL não irá encerrar quando a temporada estival terminar, ou seja,

veio para ficar. A carta deste bistrô de sabores portugueses com técnicas francesas é descrita pelo próprio como as suas memórias afetivas. Posto isto, o seu famoso bitoque de lagosta (89€) não poderia faltar. Mas antes de aquela iguaria chegar à mesa, as atenções viram-se para as entradas, como os croquetes de espinafre com molho de manjerição e parmesão (9€) e o ovo com puré de batatas trufado e

quatro variedades de cogumelos (18€). Para terminar em beleza, destacam-se os profiteroles com gelado de baunilha (18€) e a fatia dourada (10€).

O restaurante tem uma decoração elegante, onde não falta sequer o elefante que é já símbolo do XXL original, e, além da sala interna, tem uma espaçosa esplanada virada para o terraço do hotel.

Onde: Wyndham Grand Algarve, Av. André Jordan, 39, Quinta do Lago, Almancil.

Quando: Todos os dias, das 18h à 1h30.

restaurantesolivier.com/xxl

2. Monkeys

Uma grande cozinha com um balcão de 14 lugares é o palco perfeito para experimentar um menu de degustação "de alta-cozinha descomprometida". É assim que Vítor Matos, *chef* consultor do Torel Palace Lisbon, e Francisco Quinta, *chef* residente desta unidade hoteleira, descrevem os 14 momentos que compõem o jantar (150€) no 2Monkeys. Todo o menu é feito a quatro mãos, "numa simbiose entre nós dois", realça Vítor Matos. "Temos algumas influências muito distintas, mas funciona bem", acrescenta Francisco



O ovo acompanhado com puré de batatas trufado e quatro variedades de cogumelos é uma das entradas a provar no XXL



O balcão em madeira, que abraça a cozinha, é a peça central do 2Monkeys, cuja decoração ficou a cargo da *designer* de interiores Isabel Sá Nogueira





Quinta, que refere ainda que todos os que trabalham no restaurante são importantes para o resultado final e é, por isso, que todos assinam o menu que está em cima dos pratos.

A banda sonora que acompanha o jantar também tem a mão de Vítor Matos, que repete várias vezes que se pode dançar. Mas é do lado de dentro do balcão que parece haver uma 'coreografia', enquanto os *chefs* vão finalizando os pratos. Tudo parece simples, mas há muito horas de trabalho por trás. Espargos com holandês, estragão e caviar Oscietra, gamba violeta com leite, *mirin*, endro e limão e o carabaneiro com hibiscos, morango e manjerição são alguns dos pratos que surpreendem num menu que é sazonal e que vai mudando quando os *chefs* o desejam. A reserva é obrigatória.

Onde: Torel Palace Lisbon, R. Câmara Pestana, 23, Lisboa
Quando: De terça-feira a sábado, das 19h às 23h.
2monkeys.com.pt

3. Fava Tonka

Se ainda tem a ideia de que a cozinha vegetariana é pouco criativa, é porque não foi ao Fava Tonka, em Leça da Palmeira, onde mais de metade dos clientes nem segue este regime alimentar. Ricardo Rodrigues agarra nos produtos da estação e da região e dá asas à imaginação. "A base é o bom produto, depois, há muita tentativa-erro e não temos medo de experimentar e provar", diz-nos o *chef*. Outra premissa do restaurante é caminhar para o desperdício zero. "Estamos a desperdiçar apenas dois a três por cento", comenta.

Em vigor está a carta primavera-verão, que tem pratos como a beterraba com *stracciatella* e alho negro; o *gaspacho* com legumes da horta e *focaccia* de pimento e queijo da ilha de S. Miguel de 24 meses - dele, Nuno Castro diz que, "se o *gaspacho* e o *minestrone* tivessem um filho, seria este prato"; a batata nova,



fermento assado e *jus de stout*, este último faz lembrar o dos assados de carne, mas sem esta.

Onde: R. de Santa Catarina, 100, Leça da Palmeira.

Quando: De quinta a segunda-feira, das 12h30 às 15h e das 19h30 às 23h.

favattonka.pt

4. Origens

No centro histórico de Évora, o Origens apresenta "uma cozinha com sabores portugueses e produtos da época com o meu toque de modernidade", afirma o *chef* Gonçalo Queiroz. Da carta atual, sugerimos os figos frescos e flamejados com moscatel de Setúbal, presunto, rúcula e amêndoas (13€), um prato de contraste de sabores entre o doce e o salgado, o Brás de espargos (11€) e o lombo de vitelão mertolengo com legumes salteado da horta (24€). É também possível optar por menus surpresa de degustação de três (35€) e cinco momentos (70€). Um pormenor, na garrafeira da responsabilidade de Eugénia Queiroz só há vinhos alentejanos.

Quando: De terça-feira a sábado, das 12h30 às 14h e das 19h às 22h.

Onde: R. de Burgos, 10, Évora.
origensrestaurante.com

5. Provincia

Seja no interior ou na esplanada, o Provincia é um restaurante para degustar cozinha italiana e mediterrânica. O menu é feito pelo *chef* consultor Francesco Ogliari e pelo *chef* executivo Mário Carreira, e tem como protagonistas os frescos que todos os dias chegam da horta



do Grupo Non Basta, ao qual pertence o restaurante. Enquanto o tempo quente dura, a temperatura de vegetais da horta (8,50€) e a *porchetta tonnatto* com atum e malagueta (9,50€), que é uma recriação mais fresca do tradicional *vitello tonnato*, são dois dos *antipasti* (entradas) a provar. Já nos *primi piatti*, o destaque vai para os *fazzoletti* com ragu de borrego e favas (15€), e, nos *secondi*, para o polvo na grelha com *panzanella* de vegetais da estação (25€). A leveza do mil-folhas de requeijão de ovelha e morangos (6€), torna-o ideal para concluir a refeição. Outra novidade do Provincia é o menu da barra, onde é possível petiscar durante todo o dia.

Onde: Av. da República, 48B,

Lisboa.

Quando: Todos os dias, das 12h às 23h30 (24h30 às sextas-feiras e sábados). **grupononbasta.pt**

