



>Sabores

Aromas de Moçambique na esquina do Tejo

Ibo

Cais do Sodré, Armazém A.
Tef. 213 423 611 | 961 332 024
www.ibo-restaurante.pt
geral@ibo-restaurante.pt

POR: VANESSA CONDE
vconde@meiahora.pt

Esta semana voltamos a viajar através do sentido gustativo. Ibo é uma ilha, em pleno oceano Índico, pertencente ao arquipélago das Quirimbas, no Norte de Moçambique. É também o nome do restaurante que hoje sugerimos. Situado no Cais do Sodré, debruçado sobre o rio Tejo, este antigo armazém de sal do século XX foi remodelado e transformado neste restaurante, que inspira a novas experiências gastronómicas.

Bom gosto. O menu é recheado de uma mescla de pratos de raiz portuguesa e sabores moçambicanos, numa cozinha sobejamente



Camarões selvagens à Laurentina e Banana caramelizada com gelado de natas frescas e "telha" de sésamo

sofisticada. Num ambiente *clean* e sóbrio, onde o bom gosto é notável, iluminado pelo sol que reflete nas águas calmas do Tejo.

Oferta. Para além das entradas, peixes e carnes apurados com requinte à portuguesa – como por exemplo os Cogumelos recheados com queijo de cabra e presunto *bel-lota*, Bife com molho de *cognac* ou o Ensopado de borrego com poejos frescos ou um Bacalhau com crosta de broa de milho –, tem os pratos moçambicanos devidamente identificados. E se é destes sabores exóticos que vai à procura, então não deixe de experimentar o Chacuti de cabrito, o Caril de peixe em molho coco e coentros, os Camarões selvagens à Laurentina ou, se preferir um prato mais leve, a fresca Salada de caranguejo e manga. Encontrará ainda à sua disposição uma vasta carta de vinhos. Perca-se nestes aromas e fique com a plena sensação de uma viagem à inesquecível ilha Ibo.