



IBO Sabe bem

NAS INSTALAÇÕES de um antigo armazém situado no Cais do Sodré, à beirinha do Tejo, onde funcionou o restaurante Cais da Ribeira, está agora o IBO, com uma cozinha de base portuguesa e uma componente de sabores moçambicanos. O ambiente mudou para um tom mais moderno, com as madeiras pintadas de branco, as janelas rasgadas e abertas para o rio, o *design* sóbrio mas elegante. Leveza e suavidade são as características fundamentais da cozinha, incluindo os pratos moçambicanos, que já conquistaram os favores dos clientes. Predominam os carís, que respeitam os sabores característicos da cozinha moçambicana sem deixarem de ter grande leveza e suavidade. O de peixe, por exemplo, leva coentros, que lhe emprestam frescura. Também o *xacuti* de cabrito, picante por natureza, se saboreia sem pôr a boca em fogo. E os camarões à laurentina revelam o mesmo cuidado em harmonizar sabores. Numa ementa diversificada

destacam-se ainda, nas entradas frias: saladas de alfaces variadas, de rúcula com queijo e de caranguejo real com manga sobre verdes; nas entradas quentes: tentúgal de espinafres com tomate *cherry* e rúcula em redução de balsâmico (folhado recheado e estaladiço); nos pratos principais: peixe do dia para grelhar, bacalhau com broa, ensopado de borrego com poejo, cabrito assado com grelos e batatas, bifes do lombo e da vazia com vários molhos; nas sobremesas: *cheesecake* de frutos silvestres, bolo de chocolate com gelado de noz, leite-creme



CONTACTOS

Armazém A, compartimento 2,
Cais do Sodré, Lisboa
Tels.: 21 342 36 11 e 96 133 20 24

Aberto das 12h30 às 15 horas
e das 19h30 às 23 horas
(sexta e sábado até à 1 hora)
Encerra domingo
Não fumadores

ACEITA CARTÃO UNIBANCO



ANSELMO MENDES

TINTO
Alvarinho 2005

O nome do enólogo Anselmo Mendes tornou-se familiar para os enófilos, que se habituaram a conhecer e a apreciar os bons vinhos que ele tem vindo a fazer para os mais diversos produtores em praticamente todas as regiões vitícolas do País, além dos que são dele, como os alvarinhos Muros de Melgaço e Muros Antigos, entre outros. Mas este, a que deu o nome, é o seu *ex libris*. Num ano propício para a casta Alvarinho, elaborou o vinho com todos os cuidados, desde a fermentação até ao estágio em barricas com *batonage* (agitação das borras), à ligeira colagem e à filtragem para obter 2400 garrafas de um vinho precioso, que evidencia todas as potencialidades da grande casta Alvarinho: um vinho branco com grande complexidade aromática e muito bem estruturado, que enche a boca, com a fruta e a acidez num equilíbrio perfeito, que o torna distinto. Um vinho para a galeria das grandes criações de arte.

com *crumble* de maçã e banana caramelizada com gelado de natas e crocante de sementes de sésamo. Carta de vinhos criteriosa, exclusivamente portuguesa. Se sobrar vinho, oferece-se uma caixa para o levar. Um espaço moderno, sóbrio, elegante e confortável – não falta uma mesinha para a mala das senhoras – com uma cozinha contemporânea, de influência portuguesa, moçambicana e, por via desta, goesa, que se poderia considerar de fusão, caso este termo não se tivesse tornado equívoco. **U**

Manuel Gonçalves da Silva

Fotos: Filipe Pombo/Agência AFPF

