



SABORES DE MOÇAMBIQUE

Novo espaço virado para o Tejo, entre os comboios e o cais fluvial s.c.

O nome, Ibo, remete para uma região muito querida para a família Pedrosa. Uma ilha, pertencente ao arquipélago das Quirimbas, no Norte de Moçambique. No logótipo do restaurante está simbolizada a Fortaleza de S. João Baptista, construída pelos portugueses, em 1791, quando estes controlavam o comércio árabe na zona. E se em Moçambique as acácias são presença constante, no lisboeta Cais do Sodré também. Neste antigo armazém de sal, do início do século XX, entre a estação de comboios e o cais fluvial, os cacilheiros no Tejo, o Cristo-Rei e a Ponte 25 de Abril, à direita, caracterizam a paisagem. Inaugurado em Julho, da ementa do Ibo salienta-se a secção «Sabores de Moçambique». A saber: salada de choco grelhado com malagueta verde, camarões selvagens à laurentina, caril de peixe em molho de coco e coentros, camarões-tigre grelhados com molho piri-piri, *chacuti* de borrego, caril de camarão, caril de galinha e, em fase de finalização, uma surpresa nos doces – um

gelado de sabor único. Nos vinhos, a oferta é totalmente lusa.

Pelas paredes brancas, do primeiro andar, espalham-se fotografias a preto e branco de Ana Roque de Oliveira, do seu trabalho *Agosto 2007*. As senhoras poderão ficar surpreendidas com o banquinho que é colocado ao lado do seu lugar para colocarem a mala; o fio dental disponível nas casas de banho afasta os inestéticos palitos e para quem sobrar vinho na garrafa, há uma elegante caixa de cartão pronta a levar a garrafa para casa. Pormenores que marcam, seguramente, a diferença. Não têm pretensão de integrar a lista de restaurantes africanos em Lisboa, mas querem ter uma ligação directa com a riqueza de sabores moçambicanos.

IBO

Armazém A, Compartmento 2, Cais do Sodré, Lisboa

T. 21 342 3611, 96 133 2024

www.ibo-restaurant.pt

Seg-Qui 12h-23h, Sex-Sáb 12h-2h

