

## Menus temáticos no Valle-Flôr

O chef Aimé Barroyer prepara sabores da Ásia (sobre uma caldeirada, a tempura, €27), Brasil (porco bísaro num ar de sarapatel, mandioca, laranja e a rúcula selvagem, €24), África (do cozido à cachupa, o milho, abóbora e couve, €26), Índia (bebinca de sete folhas, €12). Hotel Pestana Palace, Lisboa T. 21 361 5615

### LISBOA ADEGA DO

**TEIXEIRA** Mesas bem postas, luz difusa, ambiente recatado, gastronomia e serviço convincentes. Amêijoas e choquinhos à Bulhão Pato são entradas sugestivas, tal como o camarão-tigre grelhado. Peixe fresco do dia na grelha, filetes de peixe-galo com arroz de marisco, garoupa na cataplana, lombinhos de tamboril com natas, cabrito à padeiro, tornedó à casa, bife ao contrário e entrecôte au marchand de vin estão entre os pratos emblemáticos. Boa carta de vinhos. Serviço simpático e profissional. **PM €30** M.G.S. R. do Teixeira, 39 T. 21 342 8320. 12h30-15h, 19h-23h. Enc. Dom. Fumadores: com área específica

### ALANDROAL ADEGA DOS

**RAMALHOS** Restaurante com três salinhas acolhedoras, decoradas com motivos rústicos. Cozinha regional, onde a sopa de cação, a sopa de tomate, o bacalhau à Ramalho (grelhado na brasa, leva azeite quente, alho e coentros e acompanha com batatas a murro), o ensopado de borrego, as migas com entrecosto ganham especial sabor. Para sobremesa, pão de rala, sericaia e outros mimos da doçaria conventual. Alguns bons vinhos do Alentejo. **PM €12** M.G.S. Lg. Major Roçadas, 2 T. 268 449 490. 12h-15h, 19h-22h. Enc. Ter. Fumadores: não

**MAFRA A BRASA NA GRUTA** Indo para norte

da Ericeira e depois de passar a placa que diz Ribamar o segundo restaurante que se encontra do lado direito merece visita. Com três salas agradáveis, A Brasa na Gruta tem uma oferta gastronómica apelativa, à base de mariscos, peixes e carnes no carvão, de que são exemplos: amêijoas à Bulhão Pato, baiana de gambas, bacalhau e robalo à lagareiro, arrozes e massadas de marisco ou de tamboril, espetada, bife do lombo e costeleta de novilho na brasa. Sobremesas comuns. Boa garrafeira. **PM €25** M.G.S. EN 247, Ribamar, Ericeira T. 261 862 625. 12h-16h, 19h-23h. Enc. Seg. Fumadores: não

### NAZARÉ TONICO

Numa praia entre a Nazaré e S. Pedro de Moel, de acesso fácil, por Pataias, encontra-se esta simpática casa de comidas com sala acolhedora e cozinha típica do litoral português, onde não faltam peixes e mariscos frescos. Vale a pena saborear as amêijoas numa versão da casa da célebre receita à Bulhão Pato, a sapateira, o camarão frito, que vai à mesa em chamas, tal como o robalo do mar grelhado e o arroz ou a açorda de mariscos. Sobremesas comuns. Garrafeira razoável. **PM €17,50** M.G.S. Av. N. Sr.ª da Vitória, 16, Praia de Paredes da Vitória, Pataias T. 244 589 460. 12h-24h. Enc. Seg. Fumadores: não

FERNANDO NEGREIRA



IBO

## SABORES LUSO-MOÇAMBICANOS

Cozinha contemporânea com pratos moçambicanos

Existia um bom restaurante moçambicano para os lados dos estoriz, mas mudou de cozinha; há outro na Costa do Castelo, mas funciona à base de petiscos; e com aqueles sabores nada mais se encontra digno de nota na região da Grande Lisboa, a não ser o Ibo, no Cais do Sodré, herdeiro das instalações do antigo Cais da Ribeira, à beirinha do Tejo. Desde que abriu ao público, no Verão passado, tem-se imposto a cozinha moçambicana, não muito variada, mas rica de sabores, com influências portuguesa e goesa, reconhecíveis nos coentros, no coco, nas especiarias, no caril de peixe ou no xacuti de cabrito. Os pratos moçambicanos do Ibo caracterizam-se pela leveza e suavidade, sem perda dos sabores característicos. É assim o caril de peixe com tamboril, cação e raia, a que os coentros dão uma certa frescura; o xacuti de cabrito, por natureza mais picante, mas longe de deixar a boca em fogo; os camarões à laurentina com um molho ligeiro e guloso; as saladas frescas e coloridas de alfaces, de rúcula com queijo ou de caranguejo real com manga sobre verdes, que são servidas com entrada; e o Tentúgal de espinafres com tomate cherry e rúcula em redução de balsâmico, que é um folhado recheado, estaladiço, diferente, apetecível, uma das boas entradas quentes. Há sempre um prato de bacalhau, actualmente com broa; peixe do dia para grelhar; pratos de carne bem cozinhados à maneira tradicional portuguesa. **PM €30** MANUEL GONÇALVES DA SILVA • Armazém A, Cais do Sodré, Lisboa T. 21 342 3611/96 133 2024. 12h30-15h, 19h30-23h, Sex-Sáb até 1h. Enc. Dom. Fumadores: não

**THIS IS THE CHIVAS LIFE**

**Restaurante Fidalgo**

Num local emblemático de Lisboa, Bairro Alto, a oportunidade de juntar a boa gastronomia e a indicação de um vinho para acompanhar o prato principal ou o digestivo para o final da refeição. Cozinha tradicional, em que a regra para uma boa refeição começa pela qualidade dos ingredientes passando pela mão sábia da mestre cozinheira (Maria Eugénia Fidalgo). Resultado: sabores que nos ficam na memória, comida caseira feita com sabedoria e bom gosto. Depois, a decoração única do «Fidalgo», onde as paredes chamam a atenção pela criteriosa garrafeira, a preços sensatos, seleccionada pela experiência e simpatia de Eugénio Fidalgo, e as discretas sugestões para o que melhor pode acompanhar uma refeição, que de certeza se prolongará muito para além do café e dos digestivos.

**Rua da Barroca, n.º 27**  
**Tel.: 21 342 29 00 – Lisboa**

Seja responsável. Beba com moderação.

<b>setedixit</b>	COMIDA	SALA
AMBIENTE	ATENDIMENTO	GARRAFEIRA
☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆