

Os oito melhores restaurantes dos últimos tempos

THE OLD HOUSE

Prepare o paladar porque este restaurante não é para meninos. Especializado em comida de Sichuan – a segunda gastronomia com maior aceitação na China, conhecida por carregar no picante (têm oito tipo de malaguetas, entre frescas, secas e em pó) –, aqui servem-lhe um

Melhor restaurante para conviver. Tem salas privadas e mesas redondas para onze. As lanternas vermelhas simbolizam comemoração e animação.



belíssimo robalo assado com batatas, malaguetas e amendoins (39,90€), pãesinhos chineses com recheio de carne (5€) e tiras de frango com cebolinho e aipo (12,90€). O lema desta casa veio de Confúcio: "o local onde vivemos é lindo e maravilhoso devido à atmosfera cheia de amor". E, já agora, de comida também. *Rua da Pimenta, 9 (Parque das Nações).*



Melhor restaurante para impressionar. O menu de degustação de seis pratos custa 35€ e o polvo no lecto tem dois metros comprimento e pesa 12 quilos.

A CEVICHERIA

Quem ainda não foi, quer ir. Quem foi, já só pensa em voltar. A Cevicheria do chef Kiko Martins é o restaurante mais na moda do Príncipe Real. Os ceviches de salmão com *leche de tigre*, manga, hortelã, laranja e milho (9,80€), as *causas* de lavagante com galinha, puré de batata e abacate (14,60€), e os quinotos do mar com marisco, peixe branco, algas, espuma de

ostras e kombu (13,60€) criam filas colossais de pessoas à porta, com fome e curiosidade para provar os pratos peruanos. Se lhe apetecer um docinho, atire-se à torta recheada com *dulce de leche*, creme de coco e abacaxi caramelizado com rum (5,30€). *R. D. Pedro V, 129*

PHO-PHU

Esqueça os dois dedos de conversa com as senhoras que lhe servirem a comida. Aqui só vai abrir a boca para comer pho. E dos bons. Elas não falam português, inglês ou francês, mas estendem-lhe um cardápio curto onde figuram raviolis, chamuças, crepes chineses e apenas três sopas: a de pho, que é vietnamita, e duas chinesas (todas a 6€).

E se por acaso repararem que está embaraçado, sem saber o que deitar primeiro no caldo de carne e especiarias, onde bóiam noodles de farinha de arroz, elas apressam-se a deitar-lhe tudo lá para dentro e a mexer-lhe a sopa com genica. Não questione, elas sabem o que fazem. E é como lhe dizem: abrir a boca, aqui, só para comer. *Rua do Benfornoso, 76 (Mouraria).*

Melhor restaurante para aquecer. Com o inverno à porta, o pho que chega à mesa a ferver vai saber-lhe bem. Mas será que aguenta a malagueta? Olhe que não é para todos. É mesmo forte.



Melhor restaurante para ver um chef a trabalhar. Walter Blazevic, o chef francês, gosta que os clientes o visitem na cozinha.

LISBOËTE

Se tinha saudades do Alma, de Henrique Sá Pessoa (não vai ter de esperar muito porque a abertura do novo restaurante está para breve), pode sempre fazer uma reserva neste restaurante. A decoração manteve-se, mas tudo o resto é diferente. A cozinha, agora chefiada por Walter Blazevic, tem influências francesas com um toque português, e na carta vai

encontrar atum *mi-cuit* e gambas, acompanhado de mousse de tomate e *coulis* de beringela (12€), lombo de porco bisaro e bochecha confitada, com migas de chouriço, espargos e cogumelos (18€) e ainda um pudim de chá de jasmim, com péra rocha confitada e seu *financier* para sobremesa (8,50€). Tudo feito com alma. *Calçada do Marquês de Abrantes, 94 (Santos).*