

MENU

MAIL

CAPAS DE JORNAIS



SAPO

☁ 17° ▼



Moda e Beleza

Saúde

Família

Vida

Sabores

Fama

Astral

⌵



≡ Mais Menu

Shopping da semana

Entrevistas

Cartoon

Passatempos

Semana em Beleza

Bom fim de semana!

"Konnichiwa", à chegada, "adiós" à saída. O Ponja Nikkei conduz-nos pela gastronomia do Japão e do Peru sem sairmos de Lisboa



Daniela Costa

SAPO Lifestyle

SAPOLIFESTYLE

24 nov 2023 18:00

É uma das mais recentes novidades na capital. O Ponja Nikkei é um restaurante de cozinha de fusão com inspirações japonesas e peruanas. O SAPO Lifestyle foi experimentar esta novidade, ao almoço.



Divulgação

É no sobe e desce da Rua do Alecrim que, junto ao Largo Barão Quintela, se destaca o néon em vermelho do Ponja Nikkei. **Já tínhamos dado conta da abertura** deste novo espaço gastronómico do grupo espanhol Quispe, criado por César Figari e Constanza Rey, que depois de uma experiência em Madrid, decidiu investir no mesmo conceito, mas em Lisboa. Desta vez foi tempo de experimentar *in loco*.

O espaço, com uma decoração clássica, não nos remete nem para o Japão, nem para o Peru. Apenas uns apontamentos de bambu, como elementos decorativos, podem denunciar alguma coisa do menu, sem termos olhado para ele. O espaço foi idealizado por Constanza Rey e o menu é assinado pela chef Anahi Diaz, argentina que trabalhou no Peru durante 10 anos, em conjunto com o chef executivo Jeremías Urruti.

Os temas mais inspiradores e atuais!

Ative as notificações do SAPO Lifestyle.

Subscrever

O restaurante apresenta-se como "um conceito Nikkei". Na realidade trata-se de uma denominação, de origem japonesa, o título que os descendentes do país do Sol Nascente têm. O nome do restaurante é precisamente um trocadilho nas duas línguas. Ponja, que é nada mais do que Japón noutra ordem – forma como é tratada a comunidade japonesa que se fixou no Peru no final do século XIX e nas primeiras décadas do século XX - e Nikkei que são os descendentes do Japão.



créditos: RO • MISA • STUDIO

Para um português são determinações novas, mas para um país, e sobretudo uma cidade, que foi construída com base em diversas culturas, o Ponja Nikkei é realmente algo diferente e que não nos recordamos de ver em Lisboa.

A carta, como não podia deixar de ser, apresenta opções ora mais voltadas para a cozinha peruana, ora mais viradas para a cozinha nipónica. No fundo, trata-se de uma fusão entre sabores e técnicas de ambos os países.

PUB

Para iniciar a refeição, Estefânia Schlott, que faz as honras da casa e nos vai apresentando e explicando os diversos pratos que vão desfilhar na mesa, sugere-nos o cocktail de assinatura, Pisco Sour (12€), que tem declinações em outros sabores, como macarujá (12€), frutos vermelhos (12€) ou milho roxo e cardamomo (12€). No entanto, deixamos a nota de que há mais sabores a explorar na

carta de bar. Uma vez que estávamos num almoço, a opção foi por uma das bebidas sem álcool, um Orenji Shizo, com sumo de laranja, lima, soda e shiso (10€), apto para paladares que preferem uma bebida mais ácida.

No que à comida diz respeito, começamos por um "Cebiche Clásico". O peixe base é a corvina selvagem que acompanha com leite de tigre clássico, canchita, milho, texturas de batata-doce, cebola roxa e óleo de togarash (22€). "Parece que foi pintado numa tela", diz-nos Estefânia em relação ao empratamento. Seguimos com o "Edamame Ponja", um edamame com milho e batayaki de tomilho (3,5€), para aguçar o apetite.



Cebiche Clásico · créditos: Divulgação

Ainda nas entradas, chega à mesa um "Tiradito de Hamachi & Vieiras al Rocoto", com a nossa anfitriã a explicar-nos que se trata de um prato composto por cortes finos de peixe-limão e vieiras em emulsão de rocoto e ikura curado (18€).

Ao nosso lado as mesas vão-se compondo. Apesar de ser uma novidade, há um grupo de executivos que partilha a refeição, que se vai prolongando, e uma família – pai, mãe e filha – que parecem vir pela experiência e que vão trocando impressões entre si à medida que vão provando as iguarias que escolheram.

Mergulhamos um pouco mais noutras secções da carta - niguiris, makis e gunkan – com uma espécie de rodízio de opções. Do maki “Acebichado” - ebi furai e abacate, coberto com atum, molho acevichado, gomasio e negi (13€) – ao niguri de polvo com molho de azeite (4,5€), a combinação mais desafiante foi talvez o niguri de “Vitela a lo Pobre”, um reinterpretção de um dos pratos mais tradicionais e consumidos no Peru, mas num formato completamente diferente – e com sabores bem distintos daquilo a que associamos a um niguri.



Gyozas de Santola Achupetadas · créditos: Divulgação

Experimentamos algo mais fingerfood, um “Bao de Chicharrón”, com bacon, molho de pimenta amarela e huacatay, pepino e nabo em conserva, couve roxa e batata-doce crocante (10€), e umas “Gyozas de Santola Achupetadas”, gyozas recheadas com santola e pimenta amarela em molho de frutos do mar e espuma de queijo (duas unidades, 10€).

Se fome ainda houvesse, a refeição quase termina – porque ainda falta a sobremesa – com um dos pratos principais, “Lombo Salteado Nikkei”, um lombo salteado no wok com cebola roxa, tomate, cogumelos, ostra e molho de soja, mandioca frita e arroz com milho (25€). Finalizamos com um Cheesecake de Lúcumas (8€).



Lombo Salteado Nikkei · créditos: Divulgação

Em termos de impressões, o Ponja Nikkei é um restaurante que oferece um conceito realmente novo e que não nos é tão familiar se comparado com outras geografias. O segredo parece estar precisamente nesta fusão de ingredientes peruanos com a técnica aprimorada pelos japoneses, numa mistura de sabores que vai resultando.

Ponja Nikkei Lisboa

Largo Barão Quintela, n.º 1, Lisboa

Contactos: tel. 964 752 105

Não deixa de ser um espaço agradável, que faz parte do também recém-inaugurado Montebelo Vista Alegre Chiado Hotel. Não sendo ainda um sítio da moda, é um restaurante para se experimentar numa sexta-feira ou sábado ao jantar, dias em que sabemos ser mais difícil conseguir uma reserva em cima da hora, em Lisboa, do que encontrar uma agulha no palheiro.

O SAPO Lifestyle esteve no Ponja Nikkei a convite do restaurante.