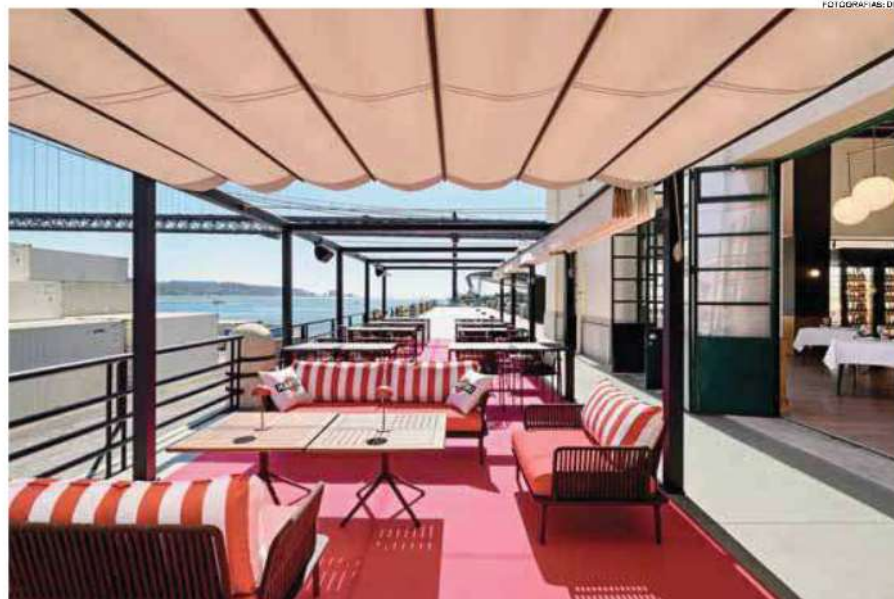




Gare Restaurant, entre a tradição da carne portuguesa e a história de Lisboa

A beira Tejo ganhou mais um restaurante, o Gare Restaurant, que dá uma nova vida à Gare Marítima de Alcântara e tem a carne como protagonista da ementa e um terraço para apreciar a vista. *Rita Caetano*

● Foi buscar o nome ao edifício onde está inserido, a histórica Gare Marítima de Alcântara, Monumento de Interesse Público, em Lisboa, e o design de interior foi pensado “para se assemelhar a um navio”, conta à Fugas Jorge Costa, vice-presidente do conselho de administração da Visabeira Turismo, Imobiliária e Serviços. Pormenor este que aproxima ainda mais o Gare Restaurant do passado do edifício, ponto de partida e de chegada de navios durante várias décadas.

Hoje, não há pessoas apressadas a entrar ou a sair de embarcações, mas voltou a ser um espaço de encontros e reencontros, desta feita à volta de uma mesa. O edifício desenhado pelo arquitecto Pardo Monteiro casa na perfeição com a vontade do Grupo Visabeira Turismo apostar “em espaços únicos, que proporcionem experiências ímpares e que estejam ligados ao património nacional”, afirma Jorge Costa, apontando o hotel Montebelo Mosteiro de Alcobaca e o Aparador Casa da Insua, em Penalva do Castelo, como outros exemplos dessa estratégia.

Apesar da vista para o rio que aqui já lembra o mar, a protagonista da ementa é a carne e, como tal, o Grupo Visabeira decidiu ter no Gare a consultoria da Casa Arouquesa, restaurante de Viseu, conhecido pela gastronomia tradicional portuguesa e pela aposta na carne de vaca de raça Arouquesa. “Queremos dar protagonismo à tradição da carne portuguesa e a produtos de qualidade”, refere o vice-presidente.

Não é por isso de estranhar que um dos seus pratos estrela seja a vitela assada no forno (27,50€), que chega à mesa acompanhada por batatas

também elas assadas e arroz branco. Os sentidos agradecem assim a travessa de barro que é posta à nossa frente e cada garfada de carne desfazendo-se na boca sem delongas – é um prato de conforto obrigatório.

Ainda nos pratos principais, destaca-se o também já conhecido filé à Jefferson (35€) da Casa Arouquesa, um lombo com molho trufado, tagliatelle, grana padano e azeite trufado, e vários tipos de bife.

Mas voltemos atrás na refeição, ao início com o *carpaccio* de vitela com mostarda *l'ancienne* e parmesão (13€), os croquetes de vitela (7,90€) e a burrata com *carpaccio* de tomate pesto, rúcula e flor de sal (13€). A maioria das sobremesas também são tradicionais, a saber: leite-creme queimado (7,80€), bolo de bolacha (7,80€), tarte de amêndoa (8,50€), que no Gare é muito

fina, além de crocante, e um pudim de coco (7,80€) muito leve.

Uma sala com história

A sala é grande, 92 lugares sentados, e tem muita luz, que entra pelas várias portas envidraçadas mesmo ao final dos longos dias luminosos de Verão. O cenário exterior é o Tejo e a Ponte 25 de Abril. A cor desta parece ter inspirado também os sofás vermelhos de algumas mesas, que contrastam com o branco imaculado das toalhas, sobre as quais está, como não poderia deixar de ser, louça Vista Alegre, outra das empresas do grupo Visabeira. Na garrafeira exposta na sala, também não faltam vinhos Casa da Insua, também do portefólio da empresa.

O que não passa despercebido é o grande candeiro com globos suspensos no tecto, bem como o bar, cujo balcão simula uma onda e, por cima dele, uma estrutura faz lembrar um barco. Uma das portas do Gare Restaurant leva aos impactantes painéis de Almada Negreiros pelos quais é conhecida a Gare Marítima de Alcântara e que estão actualmente a ser restaurados.

O restaurante prolonga-se para o exterior, espaço onde é possível tomar uma bebida e petiscar ou mesmo jantar. Do lado de fora, com vista para o Tejo, nasceu uma Terrazza Martini, também ela pintada de vermelho, com alguns laivos de branco, a fazer jus à marca italiana que lhe dá o nome. “Foi uma parceria que nos fez sentido e temos assim um espaço descontraído que acompanha bem o restaurante que é mais clássico”, justifica o responsável.

Os *cocktails* são um dos ex-libris da carta para brindar ao pôr-do-sol. Às sextas e sábados, entre as 17h e as 21h, a esplanada tem programação musical com curadoria de Gonçalo Ferro, DJ e produtor. Este detalhe faz lembrar inquilinos passados da Gare Marítima de Alcântara, o Salsa Latina e Budha Bar, onde também nunca faltavam DJ e muita animação.



Gare Restaurant

Gare Marítima de Alcântara 1, 1350-355 Lisboa

Horário: De terça a quinta-feira, das 11h às 23h; sexta e sábado, das 11h às 1h; domingo, das 11h às 18h

Site: garerestaurant.pt