



NOVOS PRATOS A DESCOBRIR

A *rentrée* não é só cultural, também é gastronómica. Em Lisboa e no Porto, há novos restaurantes e novas cartas a não perder: de bifanas e petiscos a esta lula que faz salivar



Cinema

Cinco filmes para ver no festival Queer Lisboa
p.98

Séries

Widow's Bay vale todos os Emmys que ganhou?
p.100

Música

Entrevista com a banda Glockenwise
p.102



ACOMPANHE O PROGRAMA
EM WWW.SABADO.PT



Sugestões

para o fim de semana, quintas-feiras, às 11h30, na Correio da Manhã Rádio (90.4 Lisboa, 94.8 Porto)

gpS Tema

11

MESAS A
DESCOBRIR

Em Lisboa e no Porto, fique a conhecer oito restaurantes recentes e três cartas novas. Cozinhas greco-italianas, petiscos asiáticos e pratos tradicionais são algumas das propostas. Por Sofia Parissi

SETEMBRO é mês de regresso à rotina, mas também de recomeços, descobertas e novos lugares à mesa. Nos meses mais recentes, multiplicaram-se os restaurantes e foram criados menus que celebram a sazonalidade, os ingredientes frescos e a criatividade. Entre as novidades, há propostas de inspiração asiática, um espaço onde a carne assume o protagonismo, outro que junta as cozinhas de Itália e Grécia, um restaurante dedicado às ostras de produção própria e ainda um projeto que celebra a cozinha tradicional portuguesa. Nas próximas páginas, juntámos o que há de novo em Lisboa e no Porto. ■

As carnes de origem nacional são o foco do restaurante Gare

FOTOS DE



NOVOS RESTAURANTES

Lisboa GARE RESTAURANT & TERRAZZA MARTINI

Gare Marítima de Alcântara •
967 505 320 • 11h-1h, fecha 2.ª •
Preço médio: €60

Na Gare Marítima de Alcântara, edifício histórico inaugurado em julho de 1943, nasceu um novo restaurante que pretende homenagear a carne de origem nacional. Com vista para o rio Tejo, o projeto ganhou forma depois de o Grupo Visabeira (multinacional responsável por marcas como a Vista Alegre) vencer um concurso para exploração do espaço. "É um edifício com muito significado para Lisboa. Procuramos sempre espaços com história, ligados a património", explica Jorge Costa, vice-presidente da Visabeira Turismo. O grupo teve a consultoria da Casa Arouquesa, restaurante de referência em Viseu, que incluiu na carta clássicos como a vitela assada no forno (€44,50; para 2 pessoas) e o filé à Jefferson (€35), servido com molho trufado, Grana Padano ralado, azeite trufado e natas. Com 66 lugares, o terraço exterior foi desenvolvido em parceria com a Martini.



Lisboa N.º 6

Rua da Esperança, 6
• 967 782 253 • 12h-15h30/19h-2h; fecha dom.
• Preço médio: €40

Está de portas abertas há apenas um mês, mas a ambição é que se torne um clássico. Quem o diz é João Rocha, um dos três sócios do novo restaurante, que se dedica à cozinha tradicional portuguesa. Além de ser o número da porta, o nome do espaço também serviu de inspiração para o menu, composto por seis entradas frias e seis quentes, seis pratos de carne e seis de peixe. Experimente o lombo de pregado à lagareiro (€26) ou o arroz de forno com porco ibérico (€34).