



Ponja Nikkei

É COM MUITO entusiasmo que o peruano Cesar Figari nos fala da história e, sobretudo, da riqueza culinária do seu país. À mesa do Ponja Nikkei, no Montebelo Vista Alegre – Chiado Hotel, vai enumerando as condições geográficas ímpares e os movimentos migratórios do Japão, da China, de França, de Itália e, claro, de Espanha, que sustentam a herança gastronómica do Peru. “A gastronomia peruana é muito extensa, e para mim é a melhor do mundo”, afirma.

Foi essa paixão pela comida peruana que o fez abrir três restaurantes em Madrid. O primeiro, Quispe, é a bandeira de todo o negócio. Aberto desde 2018, junta as várias influências da gastronomia peruana num só menu. Seguiram-se o Sillao, especializado em cozinha chifa (a mistura com a cozinha cantonesa), e o Ponja Nikkei (a fusão com o Japão). É este último conceito que agora aqui chega. O nome, Ponja, vem “da maneira divertida e amável de chamar aos japoneses no Peru”. Partindo a palavra em dois e trocando a ordem lê-se Japón.

No menu não falta, então, o ceviche.

A sugestão é para seguir com um ceviche clássico (22€) de corvina marinada em leite de tigre, batata doce, cebola roxa, choclo (um tipo de milho peruano), canchita (pipocas de milho), e óleo de coentros. O hamachi de lírio (18€) com aji amarillo (um pimento peruano), ponzu e abacate é outra opção fresca. Na secção do sushi, vale provar os niguiris de peixe manteiga (4€) e o de atum com foi gras (5€), e o maki e atum e abacate (13€). A gyoza de santola (10€), servida num prato em forma de búzio, é um dos mais bonitos da carta. Para mais sustento, a aposta é nos pratos quentes, entre eles a pescada em molho de aji amarillo e ponzu, acompanhada com legumes (23€) e o lombo salteado com mandioca (23€). A refeição só termina depois da sobremesa: um cheesecake de lúcumã (8€).

Para beber, o pisco é, claro, a estrela da companhia. Além do clássico (12€), há variações da bebida, como o pisco sour de maracujá (12€). Os cocktails de autor tanto podem ser servidos à mesa do restaurante (que ainda tem uma barra de crus), como na zona reservada ao bar. *Teresa David*
→ Largo Barão de Quintela, 1 (Chiado), Seg-Dom 12.30-15.30/ 19.30-23.30