



D.R.

LISBOA

Ponja Nikkei

Japão e Peru sentam-se à mesa

É antiga a ligação gastronómica entre os dois países. A sua história conta-se à mesa do novo restaurante lisboeta, no Chiado

Tetos e chão de alcatifa bordeaux, poltronas de veludo, paredes de cimento, com um pé-direito a perder de vista, iluminação a meio-gás e uma árvore no centro da sala. O ambiente é cenográfico, tal como a dança sincronizada de três *sushimen* e dois *barmen*, que manobram facas e *shakers*, atrás do balcão, junto ao bar. O resultado da coreografia é um jantar que, ao sentar à mesma mesa as tradições gastronómicas do Peru e do Japão, se desdobra em criações que têm tanto de beleza como de sabor.

Chama-se *nikkei* esta cozinha que o Ponja Nikkei, o novo restaurante inserido no Montebelo Vista Alegre Chiado Hotel, traz a Lisboa. *Nikkei*, como a palavra japonesa usada para designar os descendentes de japoneses nascidos fora do Japão; *Ponja*, como *Japón* (em espanhol), com as sílabas invertidas, palavra peruana usada para apelidar, carinhosamente, os descendentes dos muitos emigrantes nipónicos, chegados ao Peru entre 1880 e 1920. Da fusão entre a tranquilidade do país do Sol Nascent-

te e o calor da nação sul-americana, nascem propostas que vão desde as ostras acebichadas (€4/un), com leite de tigre, óleo de coentros e caviar cítrico de lima, ao 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, passando pelos imperdíveis *nigiri* de vieiras com trufas (€5). Frescura e calor, ácido e picante, oceano e terra.

O jogo de contrastes mantém-se também em pratos mais substanciais, como as *gyozas* recheadas de santola e pimenta aji amarillo (€10) ou o lombo salteado, com molho de ostra e soja, mandioca frita e arroz com milho (€23). Para terminar, a boca adoça-se com um *cheesecake* de lúcumã, enquanto as luzes de tonalidade encarnada e o ambiente acolhedor convidam a adiar o momento em que teremos de enfrentar o frio de inverno, que já se faz sentir na rua. — **Mariana Almeida Nogueira**

Lg. Barão Quintela, 1, Lisboa > T. 96 475 2105 > ter-sáb 12h30-15h, 19h30-23h

< Ambiente

O Ponja Nikkei está inserido no novo Montebelo Vista Alegre Chiado Hotel. A marca nasceu em Espanha e, depois do sucesso em Madrid, expandiu-se a Lisboa

COCKTAILS

Pisco sour

Cocktail tipicamente peruano, existe tanto na versão clássica como em variações de maracujá ou de chicha morada, uma bebida originária das regiões andinas, do Peru, feita com milho roxo cozinhado