

gourmet

Também se come bem no shopping

Ainda torce o nariz a comer em centros comerciais? Está desatualizado. A tendência é que os novos *food court*, assim se chamam agora os espaços dedicados à comida, tenham cada vez mais opções. Já é possível comer bem, rápido e até saudável. O Amoreiras, o mais antigo centro comercial de Lisboa, renovou a área da comida que é hoje um espaço agradável e moderno onde nasceram novos conceitos. Há vários que não encontra em mais lado nenhum.

Texto Nuno Mota Gomes | Fotografias ReinaldoRodrigues/Global Imagens

Amoreiras Shopping Center

Av. Engenheiro Duarte Pacheco, Lisboa

Food Court – das 10h00 às 23h00

Tel.: 213810200 / 40

Web: amoreiras.com



O peixe não costumava ser opção na comida rápida. Agora já é.



Peixe rápido no Selfish

Aqui só se servem três tipos de peixe: salmão, atum e dourada. Não é o que estava à espera de um *corner* de *fast food*? Pois, fique ainda mais surpreendido: o peixe é fresco e, garantem, chega todas as manhãs. Há quando há. «Porque o mar e a pesca são mesmo assim, ao domingo e segunda poderemos não ter todos os produtos disponíveis», lê-se no painel do menu do Selfish.

A dourada serve-se em lombo grelhado. Para o atum e o salmão há opção de grelhados regados com três molhos, braseados com sementes e molho sésamo, e também em tártaro - na foto. Esta última alternativa é para quem gosta de peixe cru. Para os mais sensíveis há hambúrgueres de salmão ou de atum servidos no prato, ou no pão em *bricche* ou bolo do caco de alfarroba.

A acompanhar, duas opções por prato: entre batata assada com rosmarinho, salada com tomate-cereja, puré de açafrão da Índia, arroz Thai, legumes assados no forno e batatas fritas de corte fino. Para beber? Limonada com hortelã.



Loja nº 3012/13

Tel.: 213832228

Preço médio: 8,95 euros (inclui acompanhamento e bebida)

Web: starfoods.pt

Não só sushi no SushiCafé

Este é o berço dos oito SushiCafés que nasceram em vários cantos de Lisboa e um dos ícones da última década no *shopping* das Amoreiras. Está fora do *food court* - naquela espécie de *mezzanine* que fica no enfiamento do Pão de Açúcar. O serviço aqui é - sempre foi - personalizado, e não é raro haver filas à espera de um das poucas mesas. O menu é variado e não se resume ao *sushi* e *sashimi* da praxe, ao contrário do que indica o nome. O *chef* Daniel Rente foi um dos responsáveis pelo crescimento do negócio e o resultado deve-se muito à qualidade do peixe.

Alguns dos ícones da carta: tártaro de salmão (picado de salmão sobre arroz de *sushi* e maçã fatiada - 6,50 euros), *makis* («*sushi* café especial» de 8 peças - 17,75 euros) e *sashimi*. Experimente o *edamame*, um legume que é uma espécie de tremço para os japoneses e que pode ser comido como entrada, com flor de sal. Ou guiozas, pastelinhos de vegetais e de carne. Para os mais afoitos uma barriga de salmão em tiras com caviar de moscatel e cebolinho.

Loja nº 1016/20

Tel.: 213840299

Preço médio: 15 euros

Web: sushicafe.pt

