

A marisqueira do Bairro Alto

(Abriu há duas semanas e serve marisco todo o ano)

Sara Chaves:

A rua do Norte, em Lisboa, recebeu um novo inquilino no número 86. Chama-se Cervejaria do Bairro e é mais um espaço que vem contradizer a ideia de que sítio que sirva marisco e cerveja tem de ter confusão e barulho.

Apesar de ficar numa zona muito movimentada, assim que se abre a porta do restaurante (uma menina simpática faz esse favor a quem está do lado de fora para entrar) tem-se uma surpresa: a sala grande está a meia luz com velas nas mesas, há música ambiente (quase sempre jazz ou bossa nova) e uma montra cheia de gelo e marisco.

Duarte Uva, o proprietário (que também responde pelo restaurante Esperança Bairro Alto e Esperança Sé), é um apaixonado pelo mar que pratica caça submarina. Todo o marisco que serve na Cervejaria do Bairro é comprado diaria-



A noite o ambiente é intimista

mente a amigos da pesca no Algarve, na Ericeira, em Peniche e Setúbal. Se desconfia, prove – as doses (que são bem servidas) confirmam que o marisco é fresco, bem escolhido e tem o sabor que deve ter: a mar.

Para uma refeição completa comece pelos croquetes de carne de vitela (€1,70/cada), passe pelo ceviche de corvina (€7,50), peça a mariscada com três tipos de marisco para duas pessoas (€27,50) e termine



com um prego (€9,90).

Se preferir provar apenas um tipo de marisco, experimente os percebes (€59/kg) ou asstras (€2/unidade). T

Cervejaria do Bairro ■ R. do Norte, 86, Lisboa ■ Fecha 3ª
■ Horário 19h30-1h30 (6ª e sáb. até 2h) ■ Preço médio €25

Sinta-se selfish nas Amoreiras

Markus Almeida:

A renovação da zona de restauração do

Amoreiras, com arquitectura e design de Miguel Saraiva e de Nini Andrade Silva, trouxe, além do sublinhar de mais um anglicismo – já não há “zonas de restauração”, há “food courts” –, um conceito de fast food com base em grelhados, braseados e tártaros de peixe.

No entanto, se descontarmos a rapidez da cozinha sobre pouco fast food na ementa deste novo Selfish. Os pratos chegam ao tabuleiro com uma apresentação requintada, o peixe é fresco (como deve ser num espaço assim) e o preço comprova que a qualidade tem um custo – coisa a que não estamos muito habituados em ambiente de centro comercial.

Experimente o tártaro de atum (€8,95) ou o lombo braseado com sementes e molho de sésamo (€10,95). Aliás, experimente tudo o que puder. T

Selfish ■ Amoreiras Shopping Center ■ Horário 10h-23h
■ Preço médio €8 (os pratos são servidos com dois acompanhamentos e bebida)

Onde o ocidente se encontra com o oriente

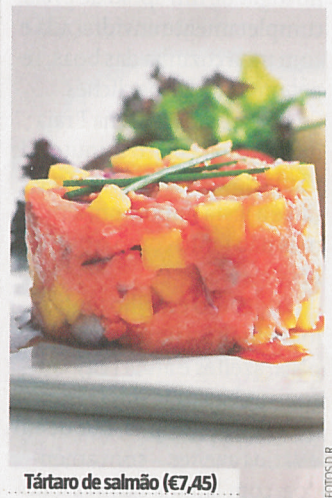


Maria Estrela:

Vista para o porto do cais do Sodré, decorado com mesas vindas directamente de uma escola de artes em Amsterdão e uma parede preenchida pelos tampo-
pos dessas mesas – este é o Station. Durante o mês de Novembro a

chef argentina Josefina Cardeza apresenta um caril de castanhas (€12). Esta fusão entre o ocidente (castanhas portuguesas) e o oriente (caril) quer provar como a cozinha asiática e portuguesa funcionam bem juntas, diz a chef, e além das castanhas tem cogumelos, rebentos de soja, bok-choy, frango (opcional) e condimento de caril. É acompanhado por arroz basmati. T

Station ■ Cais do Gás, Armazém A, Porta 7, Lisboa ■ 210 116 546
■ Fecha 2ª ■ Horário 12h30-24h (dom., 12h30-19h30)



Tártaro de salmão (€7,45)

Tentações

A segunda revista da
SÁBADO

Não é por causa
do Natal, mas
também pode ser:
os electrodomésticos
com mais estilo
do mercado



**Olha
que coisa
mais
linda**

Este suplemento faz parte integrante da edição nº 550 da revista SÁBADO e não pode ser vendido separadamente

Restaurantes • **Anatomia de um cozido à portuguesa** >>>> Livros • **Relançados romances do Nobel Patrick Modiano** há muito esgotados >>>> Música • **Entrevista a um extraterrestre chamado José Cid** >>>> Espaços • **Novas lojas que dão para (quase) tudo**