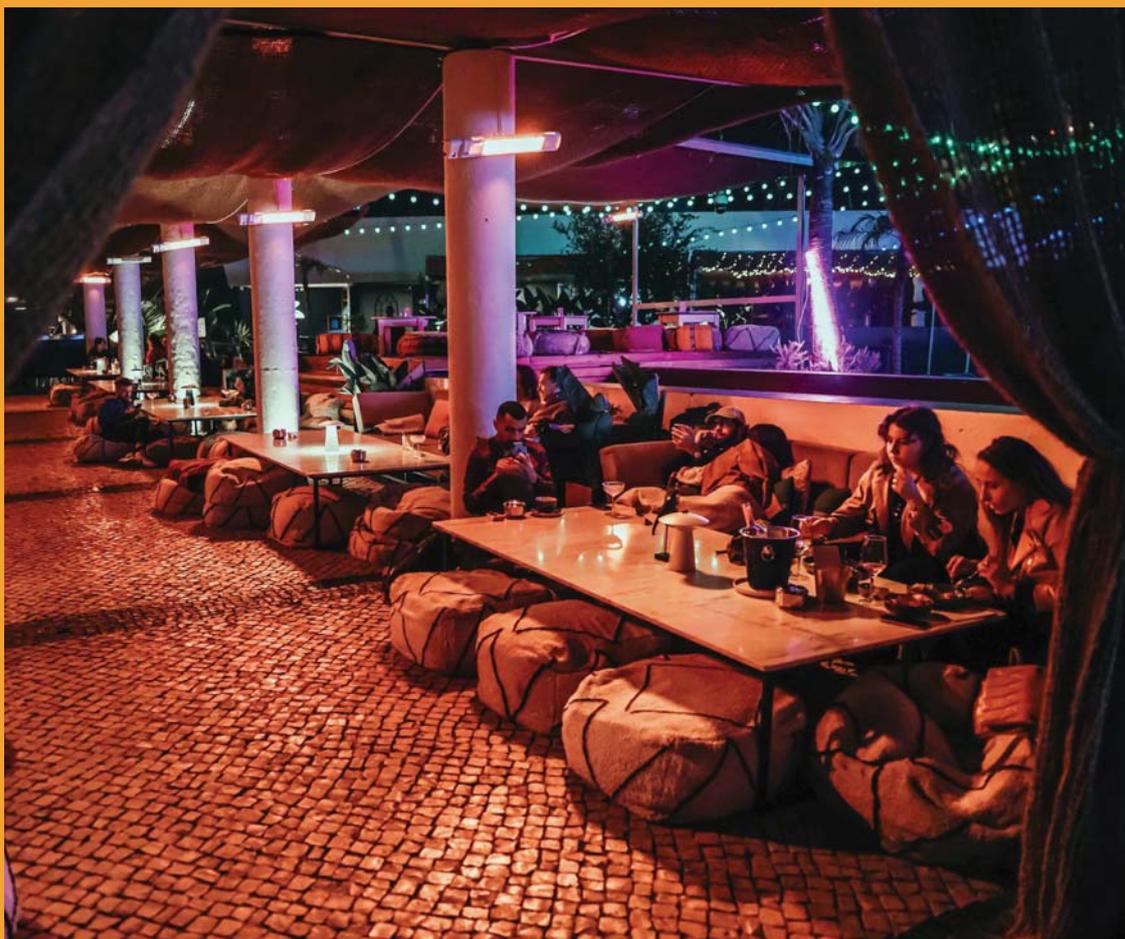




Não há fome que não dê em fartura

O tempo é de reencontros à mesa, com amigos e família. Para ajudar na tarefa, *Teresa David* sugere-lhe uma catrefada de sítios com menu de grupo em Lisboa. *Patrícia Santos* faz o mesmo para o Porto.





Lisboa

↑ GOA LISBOA

28€-40€ por pessoa (bebidas não incluídas)

O espaço em Alcântara, anteriormente Casa Goa, tem uma vista imperdível para o Tejo e a Ponte 25 de Abril, e tanto é um sítio para provar as criações da chef Inga Martin (e que se enquadram em todas as preferências alimentares), como os cocktails de autor. Há vários menus de grupo, com opção volante. Destaca-se o de 32€ (35€ volante), com um couvert de paparis, raita de beterraba (molho indiano), hummus, tábua de pães e azeitona marinada; e croquetes de sapateira, maionese japonesa de citrinos; burrata, pêssego, alperce, laranja e hortelã; atum fresco, salada de manga e coco e chips de batata doce; hummus e salada de endívias roxas, rebentos de brócolos, e queijo feta vegan para entrada. Com os pratos principais, ninguém fica com fome. São eles

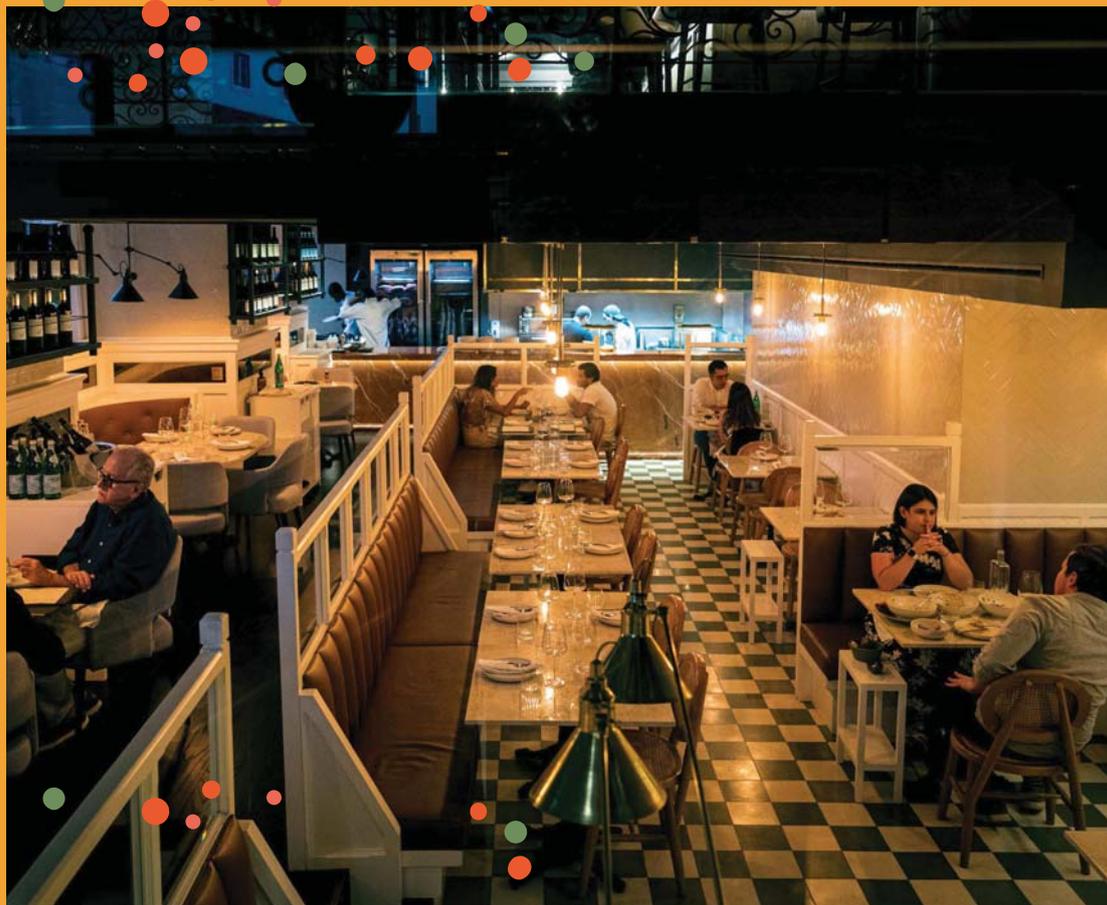
FOTOGRAFIA: DP

tomate cherry, coentros e molho tahini; caril de camarão com coco e especiarias; barriga de porco em sous-vide, beurre blanc, espargos, cebote, batatinha nova, azeite de alho e alecrim e entrecôte maturado, jus, rabanete e batatinha nova com azeite de alho e alecrim. Para tudo escorregar melhor, há quatro menus de bebidas, com preços entre os 15€ e os 210€. → Calçada do Livramento, 17 (Alcântara). Qua 17.00-01.00, Qui 17.00-02.00, Sex 17.00-03.00, Sáb 12.00-03.00, Dom 12.00-01.00

THE GREEN AFFAIR

17€-22€ (com bebidas) por pessoa

A carta do Green Affair é 100% vegetal. A ideia é apresentar pratos sem nada de origem animal, inteligentes e inspirados em cozinhas internacionais, com um empratamento apelativo. É assim em todas as casas (três em Lisboa, uma em Cascais) e em todos os



menus de grupo (17€). Nas entradas, para partilhar, encontram-se o couvert, composto por tostinhas caseiras, vegan cream cheese de alho e ervas e tremoços marinados; coxas de couve-flor com BBQ e molho tártaro; e gyosas de vegetais com maionese de miso. Nos pratos principais a escolha é entre um caril katsu, com panados de abóbora, curgete e tofu, arroz integral e salada; o sem espinhas à lagareiro em marinada marinha com esmagada de batata e grelos; e a burrito bowl, com arroz integral, feijão, alface, tortillas, guacamole, pico de gallo e cogumelos. Para sobremesa, há mousse de amendoim ou pêra bêbeda. → Avenida Duque de Ávila, 30 A (Saldanha). Seg-Dom 12.00-23.00

LOCAL - YOUR HEALTHY KITCHEN

35€-45€ por pessoa

No Local é sempre fácil juntar, na mesma mesa, um grupo de pessoas com as mais variadas restrições alimentares. É, por isso,

o sítio indicado para reuniões entre amigos ou com a família. Disponíveis em qualquer uma das suas moradas – Cascais, Avenida da Liberdade, Alvalade e Santos –, estão os três menus, todos com bebidas incluídas. Só para ficar com uma ideia, o de 35€ abre com um couvert para partilhar, com pão de massa mãe, tzatziki e hummus. Nos pratos principais, a escolha é entre uma lasanha de abóbora; lentilhas verdes com legumes assados e harissa; caril thai de camarão e legumes; salada caesar de frango; poké luau; poké tofu; ou poke umami. Para sobremesas, uma bola de gelado ou um “snickers”. → Avenida 24 de Julho, 54 (Santos). Seg-Dom 09.00-23.00

↑ OITTO

48€-75€ por pessoa (bebidas não incluídas)

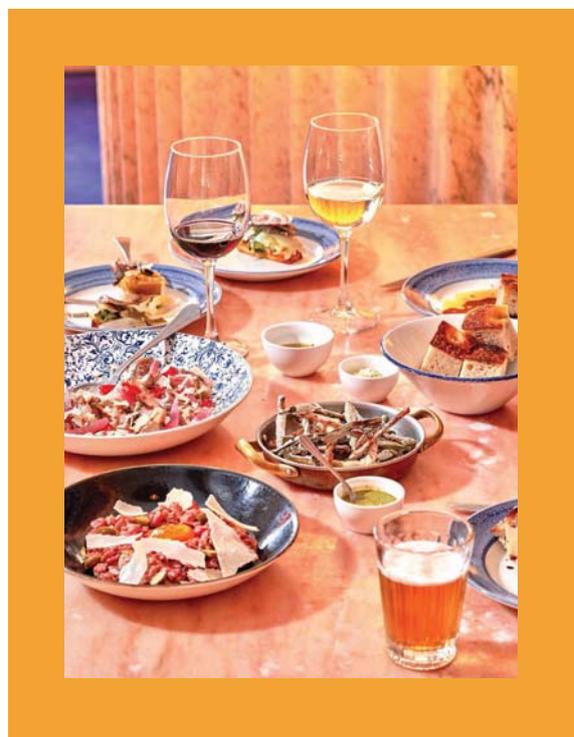
No restaurante a solo de Carlos Duarte Afonso, no Chiado, o que não falta é espaço para receber grupos grandes. E há não um, não dois, mas três menus destinados à ocasião. Um

deles, o de preço intermédio (68€), arranca com uma selecção de pães, manteiga e azeite seleccionado e um croquete de alheira. Depois, podem escolher entre pato ou cogumelos de escabeche com laranja. Os pratos principais são arroz de corvina, limão e molho de ostras e bochechas de porco estufado, tamarindo, puré de batata e cebolada. A refeição despede-se com uma mousse de chocolate com avelã e caramelo salgado. Os outros dois menus têm pequenas variações. → Largo do Picadeiro, 8A (Chiado). Seg-Qui 18.30-00.00, Sex-Dom 12.00-00.00

→ PROVINCIA

35€-45€ por pessoa

No restaurante do Grupo Non Basta no Campo Pequeno, a comida italiana continua a ser o foco, mas a carta é mais alargada, destacando-se a proximidade da horta – o nome não é um acaso, é uma forma de trazer o campo para a cidade. Há dois menus de grupo, que incluem duas bebidas durante a refeição. Um deles, de 35€, inicia com o couvert, uma focaccia de fermentação lenta, manteiga de ovelha e taramasalata; e uma entrada: burrata e vegetais no carvão ou porchetta tonnato, atum e malagueta. Já nos pratos principais, é escolher entre um risotto alla milanese, com cogumelos pleurotus fumados, uma pici cacio e pepe, ou um ravioli de espinafres e queijo de cabra, cebola e nozes. No final, há tiramisù. → Avenida da República, 48 B (Campo Pequeno). Dom-Qui 12.00-23.30, Sex-Sáb 12.00-00.30





TABERNA ALBRICOQUE

35€-50€ por pessoa

É o espaço que Bertílio Gomes imaginou como casa para uma paixão que há muito o acompanha: a cozinha algarvia. Por isso há três menus de grupo bem apetrechados de iguarias do Sul. O menu de 45€ por pessoa, por exemplo, conta com pão massa mãe, tiborna de citrinos e uvas e salada de cenoura para começar, seguidos de petiscos variados, como queijo Monte da Vinha, presunto de porco preto e abrótea frita. Para mais sustento, uma cataplana do mar com bivalves, e para sobremesa uma trilogia algarvia. Incluídos estão também as águas, vinhos (375 ml por pessoa) ou dois refrigerantes ou duas cervejas, e cafés. → Rua das Caminhos de Ferro, 98 (Santa Apolónia). Ter 19.00-22.30, Qua-Sáb 12.00-15.00/19.00-22.30

CÍCERO BISTROT

70,4€-190€ por pessoa

Este restaurante em Campo de Ourique deve o seu nome a Cícero Dias, pintor modernista brasileiro, que construiu a sua carreira em Paris. Nas paredes, por entre obras de outros artistas, a estrela é o pernambucano. A sua obra e vida também influenciam a cozinha francesa de autor, preparada com ingredientes luso-brasileiros. Há vários menus de grupo, mas o mais em conta (64€+10% gratificação não opcional), chamado Gravura, tem uma entrada de patê de salmão fumado e tapenade de tomate seco com parmesão em cone estalado; e nos pratos principais há opções como bacalhau com crosta de milho, salsa e azeitona preta, batata de forno, duo de pimentos e grelos de nabo ao alinho ou perna de pato confitada com pistáchio, puré

de batata doce roxa e prensado de legumes ou moqueca de palmito com cogumelos frescos e crocante de papadams. O remate é com um carpaccio de abacaxi com especiarias e uma mousse de chocolate com coco. O vinho também faz parte deste menu. → Rua Saraiva de Carvalho, 171 (Campo de Ourique). Seg 19.45-23.45, Ter-Qui 12.45-23.45, Sex-Sáb 12.45-00.00

↓ COBAIA

30€-35€ por pessoa (bebidas não incluídas)

O Cobaia é o restaurante inserido no Poolside Hub, a casa de projectos Web3, em Alvalade. No piso de cima, a zona é reservada a grupos, com apoio de bar. E é também aqui que se pode pedir um dos quatro menus desenhados por Jorge Redondo, que junta as cozinhas de Portugal, Espanha e França. Um deles (35€) inclui, claro, o couvert, mas também um prato de stracciatella, abóbora assada, nectarina e salmorejo; um choco braseado com pêra, pasta de sésamo e menta; camarão grelhado com puré de alho confitado e batata e broa crocante; risoto de polvo, grelos, tomate seco e salsa verde; e uma mousse de manjeriço, morangos, sementes de abóbora para terminar. Tudo isto para partilhar. → Rua Acácio de Paiva, 19 (Alvalade). 93 897 1562. Ter-Qui 12.00-15.00/19.00-00.00, Sex 12.00-15.00/19.00-02.00, Sáb 12.30-02.00

FOTOGRAFIA: ARLEI LIMA





↑ JARDIM

40€-50€ por pessoa (bebidas não incluídas)

O Jardim, na Rua de São Bento, é o irmão mais novo do Sr. Lisboa, uma figura portuguesa que gosta de reunir os amigos à mesa. Aqui, a carta é completamente diferente, mais focada nos vegetais, como se pode comprovar nos três menus de grupo. Veja-se o intermédio, no valor de 45€, com pratos para partilhar. O menu começa com azeitonas do Douro marinadas, pão de fermentação natural, manteiga de levedura e miso e molho pica-pão; segue para um salmorejo de tomate do Oeste, sorbet de pepino, pão de fermentação de massa mãe, gambas, óleo de salsa e lemon balm; depois croquetes de bacalhau à Brás; um esparguete, beurre blanc e caviar de algas; um prato de

funcho, polvo, manteiga castanha, citrinos, aneto, saké e mirim; e um gnocchi de batata asterix, pato e mirim. Para terminar em doce, há creme de pastel de nata, molho de canela, gelado de café e crumble de café. Água e café incluídos. → Rua de São Bento, 202. Seg-Dom 12.00-00.00

LOTA DA ESQUINA

45€-90€ por pessoa

Vítor Sobral chegou em grande à Linha, ocupando parte do edifício da Docapesca, junto à Baía de Cascais. São cerca de dois mil metros quadrados, com espaço para dois restaurantes: um de peixe (Água), outro de carne (Fogo). Espaço não falta – e menus de grupo também não. Aqui destacamos um dos

disponíveis no restaurante de peixe: custa 65€ e tem pão e manteiga; tártaro de atum, manga e sésamo; camarão panado; arroz de peixe ou bochecha de porco preto e molho de carabineiro; e uma tarte de queijo com creme de pêra rocha. Estão ainda incluídos dois copos de vinho, cerveja ou refrigerantes, água e café. Poderá acrescentar um suplemento de vinhos à discrição por 12€ por pessoa. → **Largo Henrique Anjos, 58B (Cascais). Dom-Qui 12.30-23.30, Sex-Sáb 12.30-02.00**

TERRAÇO EDITORIAL

47€ por pessoa

No Terraço Editorial, um restaurante/bar e biblioteca de vinhos, o menu de grupo é bem composto. Idealizado pelo chef Rui Rebelo, arranca com um cesto de pães e patês e uma sopa de cebola com tosta de parmesão. Para o prato principal há bacalhau, com puré de azeitona, azeite de alho e gema curada, ou peru, com couve lombarda de enchidos e hortelã. A opção vegan é um prato de quinoa, couve galega, pepino, coentros e caldo de miso. Uns biscoitos com creme batido e café e uma pêra em vinho tinto, canela e sorbet de manjerição compõem as sobremesas. Entre as bebidas incluídas está o vinho Valle Longo Douro (1/2 garrafa por pessoa). → **Rua dos Fanqueiros, 276 (Baixa), Seg-Sáb 12.00-00.00**

LA VILLA

45€ por pessoa

Vincent Farges tem uma estrela Michelin no Chiado, mas na Aroeira o objectivo não é alcançar os astros. É, sim, oferecer uma comida generosa, saborosa e aberta a todos. No menu, além de um couvert com pão, manteiga e azeitonas, cada membro do grupo tem direito a uma entrada individual entre creme de castanhas com faisão e foie gras, carpaccio, ou salada poké. O prato principal e a sobremesa são escolhidos a partir da carta, mas a sugestão vai para a marmitta de peixes com bivalves, molho de vinho branco e combava; para o lombo de novilho com

cogumelos e molho com vinho da Madeira; e para a mousse de chocolate com caramelo salgado e amendoins torrados. As águas, refrigerantes, vinho branco/tinto, cerveja e cafés estão incluídos. → **Avenida do Mar, lote 145 (Almada). Qua-Dom 17.00-23.00**

COLECTIVO CORAL

14€-20€ por pessoa

O apoio aos artistas e criadores independentes é a primeira missão deste colectivo, que vem provar que a união faz a força. Três negócios deram origem ao Coral: as pastas artesanais do Café Mortara, a cerveja da Artesanal e a programação e as pizzas do Valsa. Há dois menus para juntar amigos à mesa, o mais barato no valor de 14€, com direito a uma pizza e duas bebidas correntes. O menu está disponível de quarta a domingo, na sala Cardume. → **Rua Angelina Vidal, 13 (Anjos). Qua-Dom 18.00-22.00**





Porto

↑ BOA-BAO

28,50€-35,50€ por pessoa (bebidas não incluídas)

Uma viagem pelos sabores orientais é a proposta do Boa-Bao, onde imperam receitas fiéis, confeccionadas com produtos de origem, de países como Tailândia, Vietname, Indonésia, Filipinas, Coreia e Malásia. Para grupos, o restaurante do Porto tem dois menus especiais, que custam 28,50€ e 35,50€ por pessoa. O mais económico permite escolher entre pratos como o caril amarelo da Malásia, com frango e arroz de jasmim; os noodles salteados com camarão black tiger e barriga de porco; as chamuças vegetarianas com chutney de tamarindo e o sortido de dim sum. Para sobremesa, há crême brûlée de coco com manjeriço e erva príncipe. Há opções vegetarianas e vegan. → Rua da Picaria, 61-65. Seg-Qua 19.00-22.30, Qui-Sex 19.00-23.00, Sáb 12.30-15.00/19.23.00, Dom 12.30-15.00/19.00-22.30

BRASÃO CERVEJARIA COLISEU

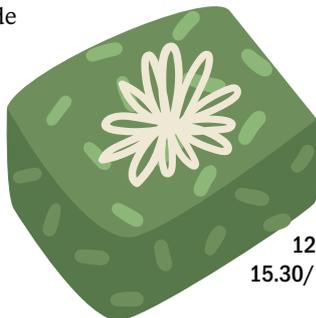
16€-30€ por pessoa

Se anda à procura de um restaurante com espaço para dar e vender (não há almoços grátis, já dizia o outro), o Brasão, junto ao Coliseu, é um sítio a considerar. Tem 250 lugares distribuídos por dois andares e uma imensidão de cerveja para animar. Nos comes, há muito por onde escolher, entre bifes, francesinhas e petiscos. Para grupos, há seis menus, com preços entre os 16€ e os 30€.

Exemplos? O À Grande e À Francesa (21€) e o Olhó Peixe (26€). Os dois incluem

couvert, café e a possibilidade de optar entre dois finos, um copo de vinho ou dois refrigerantes/água. O que os distingue é o prato principal: o primeiro dá direito a uma francesinha, o segundo deixa-o decidir entre bacalhau com cebolada ou à cervejeiro.

→ Rua de Passos Manuel, 205. Dom-Qui 12.00-15.00/19.00-23.30, Sex-Sáb 12.00-15.30/19.00-00.00



FOTOGRAFIA: MARCO DUARTE



↓ POT&PAN

35€ por pessoa

Dos velhos armazéns de vinho do Porto, em Gaia, nasceu o The Rebello, um hotel de cinco estrelas com spa, restaurante e rooftop bar. O Metro Urbe, estúdio de João Pedras e Hélder da Silva Cordeiro, foi o responsável por transformar os sete edifícios industriais do século XIX numa única edificação, capaz de satisfazer diferentes necessidades – das varandas debruçadas sobre o rio aos terraços interiores pensados para alhear qualquer um da azáfama citadina que o rodeia. O Pot&Pan, no piso térreo, é o restaurante do projecto, que foi inaugurado em Junho. O chef André Coutinho assina a carta do espaço, onde não faltam menus especiais para grupos. O de 35€ por pessoa é composto por duas entradas para partilhar, que vão de bôla de enchidos regionais a Brás de espargos

verdes e triologia de salgadinhos com molho de cebola caramelizada; e uma sopa – canja de galinha ou sopa de feijão, couve e brunesa de toucinho são as opções. Tem ainda direito a um prato quente, como bacalhau lascado com crosta de broa, batata a murro e grelos ou peito de frango recheado com alheira, mistura de alfaces e batata chips; e uma sobremesa. Boa sorte a decidir entre brownie de chocolate, cheesecake de frutos vermelhos, torta de laranja e leite-creme de alfazema. → Cais de Gaia, 380, Vila Nova de Gaia. Todos os dias 19.00-23.00 ■

FOTOGRAFIA DR



Jantares de grupo

Mesas em Lisboa e no Porto onde cabe sempre mais um

PÁG. 22



DEZEMBRO DE 2023 | TIME OUT PORTUGAL 144
PUBLICAÇÃO MENSAL DIRECTORA VERA MOURA

3,50€

TimeOut



Jantares de grupo

Este Natal, há sempre lugar para mais um
nas melhores mesas de Lisboa e do Porto