



ggs Gourmet

SAIBA ONDE MARCAR O JANTAR DE NATAL

Juntámos 12 restaurantes, em Lisboa e no Porto, para celebrar a época natalícia e juntar família, amigos ou colegas de trabalho à volta da mesa.

Por **Sofia Parissi**

COM O NATAL a chegar, comecem os preparativos para os jantares em grupo que antecedem a ocasião. Da cozinha tradicional à gastronomia mais inovadora, não faltam opções em Lisboa e no Porto. Para quem prefere especialidades nacionais, A Casa do Bacalhau, a Cervejaria Brasão e o restaurante Pot&Pan são os lugares certos. A viagem portuguesa começa nos queijos e enchidos e continua nos bacalhaus, bifes e arrozos. Para quem prefere aventurar-se na gastronomia internacional, o Boa-Bao e o Boca Linda não vão desiludir. Já o Espécie celebra a cozinha vegetariana, com opções que prometem conquistar até os mais céticos. O Maxime Restaurante-Bar garante noites cheias de animação, mas para quem procura um ambiente mais intimista, o apartamento The Space, no aparthotel Village by BOA, é a escolha certa. Com vista para a cidade do Porto, apresenta um menu especial com cinco momentos. Escolha o seu preferido e apresse-se a marcar. ■



RICARDO JUNQUEIRA

A CASA DO BACALHAU

R. do Grilo, 54, Lisboa • 218 620 000 • 12h-15h; 19h30-23h
• €38 a €60 (menus de grupo)

Para quem prefere manter-se fiel à tradição, A Casa do Bacalhau é o lugar ideal. Fica num antigo palacete, tem 200 lugares e menus de grupo com entradas, pratos principais, sobremesas e bebidas incluídas. As quatro sugestões apresentam especialidades da casa, que vão do bacalhau à Brás ao bacalhau com natas, passando pelo bacalhau confitado com puré de cítricos e o bacalhau com broa e

grelas. Em alternativa, existem duas propostas com opções de carne, como os lombozinhos de porco preto com risoto de cogumelos (€55) e a vitela arouquesa "de comer à colher" (€60). Destinados a grupos a partir de 12 pessoas, os menus estão disponíveis durante o ano.



BOCA LINDA

Cç. Marquês Abrantes, 92,
Lisboa • 937 041 918 •
12h30-0h30; fecha 2.^a
• €39 (menu de Natal)

Ao estilo mexicano, o Boca Linda preparou um menu com cinco momentos. Até 6 de janeiro, é possível juntar família e amigos à volta da mesa, para uma experiência que começa com o consomé de peru da Avó Pina com caldo tradicional, e a salada de polvo, acompanhada de cebola marinada e pico de galho. Para os fãs de sobremesas, há tronco de chocolate com calda de frutos vermelhos ou bolo três leites, com nata montada e pó de canela.



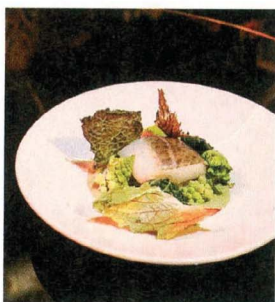


PICA-PAU

R. da Escola Politécnica, 27, Lisboa • 212 698 509 • 12h-16h e 19h-0h (2.^a a 5.^a); 12h-16h e 19h-1h (6.^a); 12h-1h (sáb. e dom.) • €25 (Preço médio)

Com morada no Príncipe Real e o *chef* Luís Gaspar ao comando da cozinha, o Pica-Pau apresenta receitas tradicionais, para desfrutar no interior do restaurante ou na esplanada coberta. Da vasta lista de petiscos para partilhar destacam-se os peixinhos da horta (€8), a salada de tomate coração de boi com requeijão de Nisa (€6) e o pica-pau do lombo (€19). O menu tem ainda pratos mais

compostos como arroz de tamboril e camarão (€18), lagartos de porco alentejano grelhados (€16) e arroz de espargos, com tomate e queijo São Jorge DOP (€14). Antes de ir embora, ainda há tempo para provar farófias com leite-creme (€5) ou os pastéis de Tentúgal com laranja (€5).



MAXIME

Pç. da Alegria, 58, Lisboa • 218 716 600 • 17h-23h; fecha dom., 2.^a e 3.^a • A partir de €48 (menus de Natal)

Um jantar de Natal burlesco, música e luzes cintilantes? É possível no Maxime Restaurante-Bar, um dos cabarés mais antigos de Lisboa. Até janeiro, o espaço apresenta sete propostas, que incluem *karaoke*, comédia e espetáculos de dança. Para os grupos que preferem um ambiente sossegado, há opções como o jantar Keep It Simple but Fancy. A proposta inclui duas opções de menu, bebidas e decoração natalícia nas mesas.

FOGO RESTAURANTE

Av. Elias Garcia, 57, Lisboa • 217 970 052 • 12h30-15h30; 19h-24h • A partir de €45 (menus de Natal)

Com assinatura do *chef* Alexandre Silva, o Fogo reinventa receitas portuguesas, a partir de técnicas e produtos nacionais. Durante a época natalícia, o restaurante tem quatro menus de grupos, com *couvert*, entradas, pratos principais e sobremesas. A primeira

opção inclui mexilhão no forno com molho de manteiga e aneto, polvo assado com batata a murro e grelos ou arroz de pato no forno a lenha, e tarte de requeijão com compota de fruta da época, para terminar. As bebidas são cobradas à parte.



FEDRO MARCELINO

MEIA NAU

Lg. Luís Alves Miguel, 13, Lisboa • 963 365 047 • 12h-20h; fecha 2.^a • A partir de €27,50 (menus de Natal)

A pensar nos jantares de Natal em grupo, o Meia Nau criou dois menus. O primeiro consiste em *couvert*, picanha e secretos à descrição, acompanhados de batata frita, arroz, feijão preto e salada. À segunda proposta é acrescentada uma tábua de queijos e enchidos assados na brasa, assim como uma sobremesa. Nos dois casos haverá bebidas à descrição, com opções como água, sangrias e vinhos da casa em jarro.

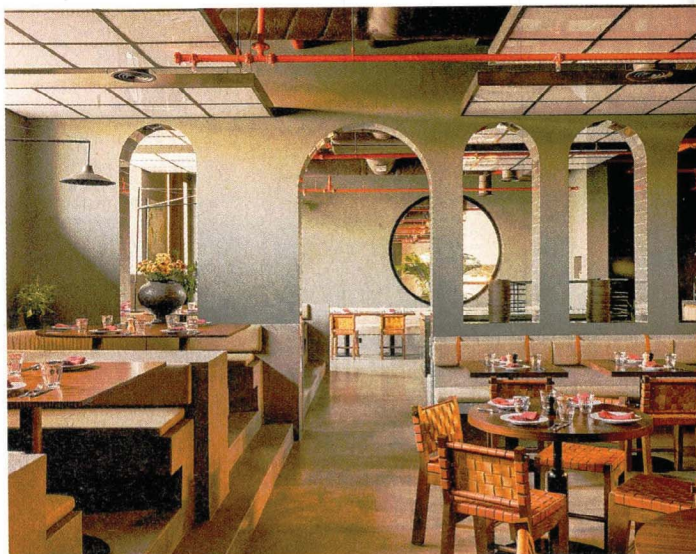


POT&PAN – HOTEL THE REBELLO

Cais de Gaia 380, Vila Nova de Gaia • 220 028 940
• A partir de €35 (menu de grupo)

Dentro do Hotel The Rebello, com vista para o rio Douro, o restaurante Pot&Pan tem petiscos para partilhar, como é o caso do à Brás de espargos e tomate seco (€12), o presunto bísaro (€14) e o camarão à portuguesa (€16), mas também apresenta pratos mais compostos como o lombo de novilho marinado, com musse de pato e cascas de

batatas fritas em molho de veludo (€24), e o “cataplão” de peixes e mariscos (€50/2 pessoas). Além da carta habitual, existe ainda a possibilidade de escolher entre dois menus de grupo, com entradas, uma sopa, pratos principais e sobremesas partilhadas, que vão do pudim abade de Priscos ao bolo-rei, passando pelas rabanadas.

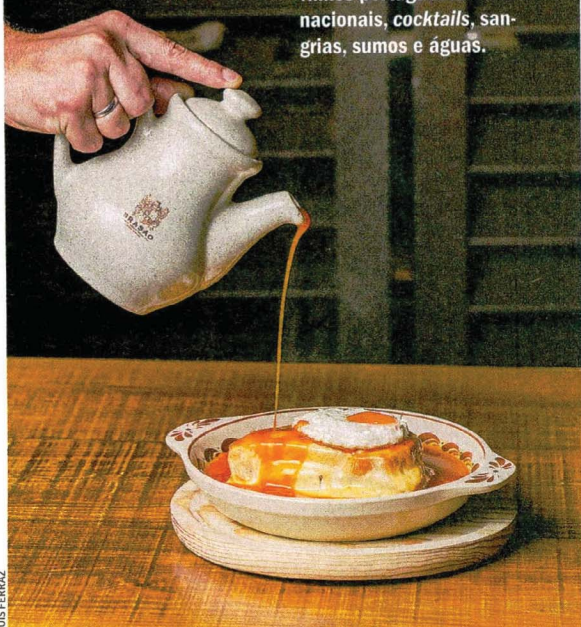


CERVEJARIA BRASÃO

R. de Ramalho Ortigão, 28, Porto • 934 158 672 • 12h-16h30, 18h30-23h30 • €25 (Preço médio)

Com seis restaurantes na zona do Porto, a Cervejaria Brasão celebra há vários anos a cozinha tradicional. Num ambiente descontraído, as propostas vão desde os petiscos aos pratos de carne, peixe e opções vegetarianas. Como não podia deixar de ser, no Brasão dos Alia-

dos, a francesinha no forno (€13,20) é a estrela da casa, mas também existem opções como a costeletinha alta em vinha de alhos (€18), o bacalhau com cebolada (€24) e o pica-pau de legumes (€13,50). A acompanhar as iguarias portuguesas, há cervejas artesanais, vinhos portugueses e internacionais, cocktails, sangrias, sumos e águas.

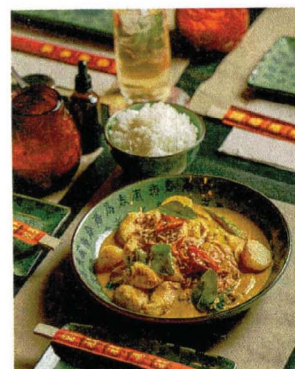


LUIS FERRAZ

IL FORNAIO 178

R. François Guichard, 178, Porto • 220 124 175 • 12h30-15h e 19h30-23h • €25 (Preço médio)

Aberto desde 2017, o restaurante italiano apresenta uma decoração moderna, com mesas compridas para juntar grupos grandes de amigos ou famílias numerosas. Para começar, experimente a *bruschetta tapenade* (€7) com ricota de búfala, cebolinho, caju com pimentão fumado e mel, ou aproveite para partilhar o *carpaccio di manzo* (€15,50) com novilho, endívia-roxa e parmesão. A pizza de parma e burrata (€19) e o risoto funghi e tartufo (€17) vão conquistar os amantes de queijo, trufa preta e cogumelos selvagens.



BOA-BAO

R. da Picaria, 61-65, Porto • 910 043 030 • 19h-22h30 (2.ª a 6.ª); 12h30-15h/19h-23h (sáb. e dom.) • €30 (preço médio)

Até 7 de janeiro, o restaurante asiático Boa-Bao convida a experimentar a cozinha Peranakan, que junta tradições chinesas, malaias e indonésias. O menu especial de Natal começa com *kari-pap* (€8,90), composto por pastéis vegetarianos recheados com caril de batata. A viagem continua com o caril de frango *ayam kapitan* (€19) ou o *prawn sambal* (€21), aromatizado com erva-príncipe e gengibre. Para terminar, vai ser servido o *aiskrim bijan hitam* (€7,25), um *gua bao* com sésamo negro e erva-príncipe, acompanhado de gelado de sésamo negro e amendoim.



D.R.

ID: 108490831

06-12-2023

6 DEZEMBRO 2023
SÁBADO • www.sabado.pt

ESPÉCIE

R. da Picaria, 84, Porto
• 967 336 147 • 12h30-23h
• €27 (Menu de grupo)

Criado em 2022, o Espécie apresenta iguarias vegetarianas que prometem conquistar todos os paladares. Para a época dos jantares natalícios em grupo, o restaurante preparou um menu especial com pratos como o risoto de cuscuz-pérola com abóbora assada, melão de romã e sementes de abóbora, e o caril de feijoca e batata-doce (vegan).



THE FOODIES CLUB



CAROLINA BARBOT

THE SPACE - VILLAGE BY BOA

R. do Bonjardim, 541, Porto
• 910 985 706 • €50 + IVA/pessoa (menu de Natal)

No The Space, um apartamento inserido no aparthotel Village by BOA, é possível organizar um jantar privado de Natal com vista para a cidade do Porto. A proposta gastronómica, pensada pelo chef Tiholo Nyatlo, divide-se em cinco momentos e faz-se acompanhar de uma seleção de vinhos e água. A *buddah bowl* natalícia, composta por abóbora assada, cuscuz e arandos, e a quiche de espinafres com Camembert e cebola caramelizada compõe as entradas, que antecedem o *cocktail* de frango e camarão e a pá de porco assada. O menu vai estar disponível durante todo o mês de dezembro e destina-se a grupos até 40 pessoas.