

BREVES

O abre e fecha da restauração lisboeta

Já toda a gente conhece a paixão de **Leonardo Pereira** pelos vegetais. O que não sabe ainda (ou não sabia) é que o ex-chef do Areias do Seixo, que trabalhou no Noma, vai abrir, no último trimestre do ano, um restaurante em Lisboa (ou arredores), de preferência com espaço para uma hortatendência que tem sido adoptada por outros chefs lá fora. "A ideia é que seja um projecto mais divertido, acessível e para uma maior audiência", disse à Time Out Lisboa.



E por falar em aberturas, não é só Leonardo Pereira que tem novidades. No discurso de vitória, quando recebeu o prémio de Chef do ano, atribuído pela Time



Out, **Kiko Martins** anunciou que 2016 iria ser um ano cheio de desafios.

A partir deste Verão, o chef vai começar a explorar o Watt, o novo restaurante na sede da EDP, na Avenida 24 de Julho. Mas não é tudo. O Príncipe Real será o seu local de eleição para abrir mais restaurantes ainda este ano.

Não longe do Príncipe Real fica o Mercado de São Bento, que aderiu à moda das bancas de comida. Vai daí, a



Tasquinha de Dim Sum foi uma das que abriu recentemente. Mas não ficará sozinha durante muito tempo. As salsichas alemãs da Maria Wurst e os crepes da gelataria italiana Nannarella (que fica do outro lado da rua) far-lhe-ão companhia muito em breve.

Quem vai ter muita companhia é o mítico **Pap'Açorda**, que em

Março (em princípio), fecha as portas da Rua da Atalaia, para as voltar a abrir no primeiro andar do Mercado da Ribeira. A comida, garante Fernando Fernandes, um dos sócios, não vai ser alterada.



100 Maneiras

As novidades de Ljubomir Stanisic

Há duas. A primeira é que em breve o chef vai mudar o restaurante do Bairro Alto de sítio — não se sabe para onde. A segunda é o novo menu de degustação (58€), que inclui pratos com ostra, sapateira e trufa envolvidos em cremes de castanha, ou entrecôtes maturadas com puré de ervilhas. Tudo acompanhado de bons vinhos e de bons pães caseiros, como se quer.



Choco, morcela de arroz e salmonete, creme de queijo, cappuccino de choco

Para fazer este prato, o chef foi buscar inspiração à gastronomia italiana. "Fiz uma espécie de tagliatelle de choco,

com um iogurte fermentado por nós, um pó de carabineiro e salmonete salteado. Ao lado, a lembrar um cappuccino, vai uma

chávena com um caldo de choco escurecido com tinta de choco e espuma de choco por cima", explica.



Polvo com açorda negra, puré de alho e batata doce

"Quando estive na ilha de Porto Santo comi lá um polvo com mel incrível. Pedi a receita à senhora que o fez, mas ela não me quis dar. Por isso, quando voltei, tentei reproduzi-lo na minha cozinha.

Lembrava-me perfeitamente do sabor, mas ainda levei umas 20 ou 30 tentativas até acertar", conta o chef. A açorda é feita com tinta de choco e o polvo é cozido com mel, juntamente com mais de 20 especiarias.



Gelado de foie gras com crumble de cogumelos

Aparece no menu como sendo uma pré-sobremesa e chama-se esquizofrenia. "É muito maluco porque é um prato

doce feito com ingredientes salgados. Leva cogumelos enoki desidratados, gelado de foie gras e uma ganache de

chocolate. Eu e o meu sub-chef começamos a fazer alguns testes e, de repente, saiu-nos um prato do caraças".