RESTAURANTES

SEGUIR TEMA: Restaurantes
OUVIR ARTIGO

No Carnal, mostra-se a modernidade da cozinha mexicana sem complicações

Neste mexicano, tudo é quente, barulhento e descomplicado. O novo restaurante do grupo 100 Maneiras, chefiado por Luis Ortiz, quase nasceu de uma brincadeira, mas agora tornou-se um assunto sério.

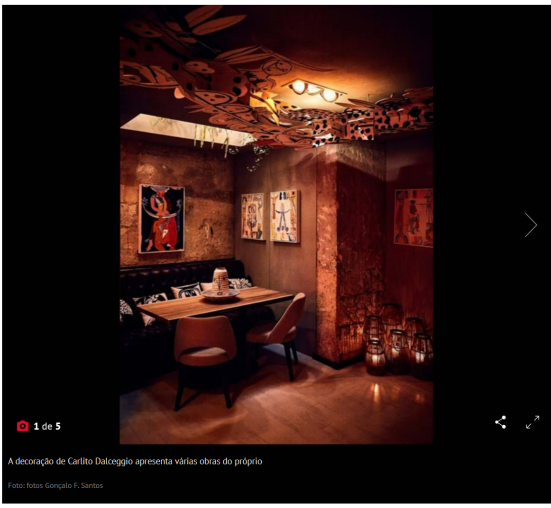
Só lhe restam 1 artigo. Assine agora e navegue sem limites

LEIA A REVISTA
SÁBADO
Em versão ePaper

LER AGORA

Edição de 11 a 17 de agosto

Sebastião Almeida
10 de março



A decoração de Carlito Dalceggio apresenta várias obras do próprio

Foto: fotos Gonçalo F. Santos

O início da semana e a hora adiantada do jantar não deixavam antever que o ambiente no Carnal, o novo gastrobar mexicano do grupo 100 Maneiras, de Ljubomir Stanisic, estivesse já tão composto e animado. A luz ténue que iluminava a sala contrastava com a animação provocada pela música nas colunas. De um lado, o bar, iluminado por candeeiros pendentes do teto; do outro, as mesas já compostas, em que os comensais falavam entusiasmados por cima da música. Foi essa a onda com que a SÁBADO se deparou quando visitou o novo mexicano de Lisboa, localizado (poucos metros abaixo do Bistro 100 Maneiras), no que era o antigo bar Double 9, do 9 Hotel Mercy, quando se sobe a Rua da Misericórdia desde o Chiado.

"Não começou como uma brincadeira, mas quase", conta Luis Ortiz, mexicano de 33 anos que agora conjuga as funções de chef criativo do grupo 100 Maneiras com as de chef principal do Carnal. "Quando abrimos o 39 [referência ao número da porta do estrelado 100 Maneiras], comecei como cozinheiro e fazia tacos de cabeça de vaca para o staff do restaurante a partir das aparas que sobravam", continua. A brincadeira, porém, começou a tornar-se mais séria quando o Bistro, nos primeiros tempos da pandemia, decidiu criar um takeaway de comida mexicana. "E se fizéssemos um restaurante mexicano?" – foi esta a pergunta que começou a povoar a mente de Luis e de outros no grupo.

PUB

Apesar de o nome de Lujbomir Stanisic poder ser associado ao Carnal, o chef bósnio pouco interfere nas decisões do restaurante. Este projeto, que abriu ao público em dezembro de 2021, foi pensado para permitir que os elementos do grupo 100 Maneiras pudessem mostrar o que valem num restaurante de ambiente descontraído, mas em que o rigor e a preocupação com os produtos são os mesmos que se encontram no 100 Maneiras, que em 2020 recebeu a primeira estrela Michelin.

Ao lado de Luis, na cozinha, está Maria Wanzeller, que assume o cargo de sub-chef. Aos comandos do bar está, por sua vez, João Sancheira, chef de bar do Bistro e do 100 Maneiras.

Feitas as introduções necessárias – e não esquecendo de referir que a decoração do espaço ficou a cargo do artista canadiano Carlito Dalceggio, que lhe conferiu uma dimensão verdadeiramente artística com a serpente azteca que ocupa o teto, as pinturas com néones nas paredes ou as almofadas dos sofás pintadas à mão –, afinal o que se come aqui? A carta fo pensada na íntegra por Luis, mas "a comida é bastante diferente da que se encontraria num restaurante no México", reconhece o chef.

Se se encontram elementos verdadeiramente típicos da gastronomia mexicana, como os totopos e os molhos – ambos preparados na casa –, o guacamole con chicharrón (€6) ou o aguachile verde de camarão (€10,50), há outras sugestões que misturam ingredientes típicos da cozinha mexicana com elementos não tão habituais do receituário sul-americano. É o caso da utilização do carapau, também conhecido como chicharro, neste caso braseado e acompanhado com uma pasta de marisco e um ceviche de tabasco, para um prato de entrada intitulado Besame Mucho (€7).

"Fazemos uma mistura entre a tradição e a componente mais jovem da cozinha mexicana. São pratos desenvolvidos especificamente para este restaurante", assegura Luis. Os tacos, servidos aos pares, são, claro, uma aposta segura, figurando no menu cinco propostas (dos €6 aos €10), como os clássicos pastor ou uma combinação com base de cogumelos.

Ainda assim, Luis considera que o menu está construído com base numa memória afetiva muito grande. "A forma como servimos as carnitas de lechón (€18) é exatamente como o meu pai prepara e come este prato em casa", assegura entusiasmado. O flã (€4) é outro caso de um prato "muito simples" que a sua avó Alícia fazia, mas "cheio de história". "É um flã bastante diferente do português e algo de que não se está à espera, gorduroso e cremoso."

É caso para dizer que, com o avançar da noite e com o ardor saboroso do picante na boca, ficou claro que este gastrobar fa jus ao nome em todos os sentidos. Neste Carnal, tudo é quente, tudo é apaixonante, sensual e descomplicado.

TÓPICOS
- Carnal
- 100 Maneiras
- Ljubomir Stanisic
- Chiado
- Hotel Mercy
- Lisboa
- Luis Ortiz
- Gastronomia
- María Wanzeller
- João Sancheira
- GPS
- México
- Mexicano
- Cozinha Mexicana