



Culto ao Bacalhau

• Rua Formosa, 322, loja R8 (Mercado do Bolhão)
91 072 9138. Seg-Sáb 12h00-23h00

Quando questionado sobre o prato de bacalhau da sua vida, Rui Martins não hesita. “A massada da minha avó, sem dúvida”, revela o *chef* minhoto, à frente da cozinha do Culto ao Bacalhau, no renovado Mercado do Bolhão. Os ingredientes que tornam a receita tão especial não podiam ser mais

simples. “Além do amor incondicional que colocava no que fazia, a minha avó tinha algo que, actualmente, relegamos muitas vezes para segundo plano. Falo do tempo para deixar refogar e apurar os sabores”, garante.

Apesar da importância da receita, se passar pelo Culto ao Bacalhau, o mais recente projeto do grupo Prumo, não vai encontrar, pelo menos para já, a massada em questão. Há, contudo, muitas outras opções, que aproveitam todas as partes deste peixe vindo de longe. Rui destaca o bacalhau à Brás (25€), “um dos mais icónicos do receituário nacional. Aqui temos o cuidado de peneirar as gemas depois de as partir e bater”.

Estando o bacalhau no centro de todas as receitas deste restaurante, é bom preparar-se para ser confrontado com propostas que têm tanto de invulgares como de tentadoras. Entre elas, sobressaem criações como o mil-folhas de bacalhau com ovos-moles e gelado de baunilha (9€) e a tartelete que junta este peixe ao chocolate (8€).

Este espaço moderno, que alia o minimalismo à sobriedade, é o primeiro de quatro restaurantes de culto. Ainda não há data para abertura dos três restantes, mas sabe-se que vão prestar homenagem ao mar, à carne e ao petisco. **PATRICIA SANTOS**

Tenro by Digby

• Rua da Restauração, 336. Seg-Dom 12h30-15h00 (almoço),
19h30-22h30 (jantar), 11h30-00h00 (bar)

João Figueirinhas, que já passou pelas cozinhas do The Yeatman, Euskalduna Studio e Semea, trabalhava no Fava Tonka quando se deparou com um anúncio no LinkedIn. Tratava-se de uma vaga para *chef* de cozinha no Tenro by Digby, restaurante do Torel Avantgarde, um boutique hotel de cinco estrelas que abriu, em 2017, na Restauração.

“Foi um acaso”, conta o *chef*. “Explicaram-me o conceito do projeto e expressaram a vontade de continuar a grande aposta nas carnes. A partir daí, fiquei à vontade para criar. Comecei por ver o que estava a ser feito, até para não haver um corte muito brusco. Depois, identifiquei alguns erros, tentei perceber como corrigi-los e fui experimentando”, acrescenta.

O resultado é uma proposta gastronómica que segue o ritmo da natureza e é meticolosamente pensada para potenciar o sabor e a frescura de todos os ingredientes. Cada prato combina, no máximo, três elementos (uma proteína, uma guarnição e um molho), que juntos dão forma à chamada comida de conforto.



“Também quis que a carta refletisse o nome do espaço, razão pela qual investimos em peixes com ossos e espinhas que as pessoas facilmente conseguem despinhar ou desossar. A nossa raia pil-pil, servida com *pickles* de uva e cogumelos salteados [24€] ilustra bem esta ideia”, explica o *chef*.

O bastante cremoso (como se quer) tamboril grelhado com arroz de amêijoas à Bulhão Pato, finalizado com ervas halófitas e óleo de coentros (26€), é outro dos destaques do menu.

No que diz respeito às carnes, que se destacam por terem o selo do restaurante e produtor espanhol El Capricho, de José Gordon, mantêm-se os clássicos. São eles o lombo (110€/quilo) e o *chuléton* de vaca maturada (150€/kg). **ps**