



TUNAO PINALTO/DE CORDOVA/RE

lula com molho de manteiga (€19); a katsu sando (€16) de cachorro de porco preto em pão brioche caseiro, que barramos com karashi-ko (mostarda japonesa picante); e, para rematar, kakigori (€6), a sobremesa feita com gelo raspado finalizada com xarope, popular no Japão nos meses de verão. Falta dizer que só aceitam reservas para a primeira ronda de jantares, a partir das 19h; depois, é por ordem de chegada.

R. do Poço Novo, 180, Cascais >
T. 21 404 5106 > ter-qui
12h30-15h30, 19h-22h30,
sex-sáb até às 2h

Animal

INTERNACIONAL

"A fancy ass pretentious meal a day keeps sad days away." A muito verdadeira frase (em português, qualquer coisa como "uma refeição pretenciosa por dia afasta os dias tristes") brilha num néon da artista Wasted Rita, instalado numa das paredes do surpreendente Animal, novo restaurante do Hotel Hotel, em Lisboa. É surpreende por se tratar de um oásis urbano, um enclave de silêncio e boas vibrações, a dois passos da Avenida da Liberdade. Mas também por permitir começar a refeição com um prato de sushi tradicional vindo do sushi-bar à entrada do hotel, passar por um T-bone maturado com esmagada de batata e acabar, quiçá, com uma tatuagem na pele. Não é metáfora, é referência ao estúdio de tatuagens, no piso -1 do hotel. A cozinha está a cargo de Carlos Soares e assenta em quatro pilares: o cru, o fogo, o animal e o vegetal. Um caminho que lhe permite apresentar tanto um tataro de atum com citrinos e ponzu (€23), como uma beringela, arroz japonês e cebolete (€14) ou um pato confitado, groseira e massa chitarra (€26), para rematar com um semifrio de maracujá e coco (€8), uma das criações doces da japonesa Kozue Morimoto. Com um interior espaçoso e aberto para a esplanada, uma selva urbana muito bem cuidada, a refeição deve ainda ser regada a um dos cocktails do bar. Às quintas, há DJ e ao sábado um trio de jazz, sempre à noite.

Tv. da Glória, 22 > T. 21 116 4120 > Restaurante: seg-dom 12h30-14h30, 19h30-22h30; Bar: seg-qui até às 24h, sáb-dom até às 02h



OMAKASE RI

Omakase Ri

JAPONESA

Numa tradução livre, omakase é a palavra japonesa para "ficar nas mãos do chefe". É o que acontece neste pequeno restaurante de Alcântara, apenas com sete lugares ao balcão, onde William Vargas trabalha todos os dias um menu de 15 porções, nigiris na sua maioria. "Existe uma ordem. Primeiro, os peixes brancos, mais leves; depois, os azuis e finalizamos com marisco e omelete japonesa, antes da sobremesa", explica, numa aplicação fiel do modelo tradicional dos restaurantes japoneses de sushi. O peixe vem do Mercado 31 de Janeiro, o atum é Bluefin do sul de Espanha (o momento alto é o nigiri de otoro), muitos peixes são maturados na casa, outros, como a dourada, descansam 24 horas em alga kombu, o arroz vem da província japonesa de Toyama e é temperado com um vinagre envelhecido, sempre servido à temperatura do corpo (36 °C). Em jeito de degustação, as peças vão sendo servidas à vez, já com a soja e o wasabi (fresco) necessários, e recomenda-se que sejam comidas à mão. O menu custa

€65 e pode ser harmonizado com sakés importados do Japão por mais €30, um trabalho a cargo de Gabriela Hatano, a fazer dupla com William neste pequeníssimo restaurante, cujo investidor é Rishav Verma, figura conhecida na cidade como The Mayor of Santos, de quem partiu o convite para esta aventura. Para embarcar nela, é preciso reservar com, pelo menos, 24 horas de antecedência.

R. de Alcântara, 13A > T. 91 409 4506 > ter-sáb 19h-21h, 21h15-23h15



LUIS BARRO

Oitto

PORTUGUESA

No restaurante Oitto, aberto no início de julho, no número 8 do Largo do Picadeiro, no Chiado, Carlos Alfonso, 35 anos, diz que, além de querer fazer comida com sabor e de partilha, está focado na arte