



BRUNO SIMÃO

ASSINATURA

RECONHECIMENTO PRESENCIAL

Novo e bonito restaurante de cozinha contemporânea

Cozinha com a marca do *chef* Henrique Mouro. Nas entradas destacam-se as moelas de pato num ensopado atomatado e a sardinha assada com queijo da ilha e morangos, que são realmente boas; nos pratos principais, o atum grelhado com um molho de coentrada, ananás e batata-doce, o bacalhau cozido em azeite com uma surpreendente açorda com figos, a terrina de coelho, que é um prato frio, com frutos secos, salada e pão com azeitonas, e a polarda de fricassé com a ave desossada, reintegrada na sua pele e cozinhada com o molho muito bem trabalhado e com um invulgar arroz de ervilhas a acompanhar; nas sobremesas, a sangria de amoras e limão, afinal uma gelatina com tudo o que leva a tradicional sangria, do vinho à fruta, às ervas e ao limão, neste caso em espuma. A ementa integra também a entrada, o prato e a sobremesa que fizeram de Henrique Mouro o Cozinheiro do Ano 2001, respetivamente: amêijoas em sopa seca com poejos; lula e tamboril com batatas e azeitonas; e morangos com hortelã da ribeira. Todos atualizados, ou seja, ainda melhores do que no tempo em que foram criados. Quer estes pratos quer os novos, são desafios aliciantes.

Recomendam-se os menus (de cinco e de sete pratos), embora a refeição tradicional também convença. Menu especial para almoço. PM €26/ALMOÇO, €50/JANTAR MANUEL

GONÇALVES DA SILVA • R. do Vale Pereiro, 19, Lisboa T.21 386 7696. 12h30-15h, 19h30-22h30, Sex-Sáb até 23h30. Enc. Sáb almoço, Dom, Seg jantar. Fumadores: Não

setedixit

AMBIENTE



COMIDA



ATENDIMENTO



SALA



GARRAFEIRA

