



RESTAURANTES / sete

POR Manuel Gonçalves da Silva



Classe pura

Nova remodelação e mais espaço para desfrutar uma cozinha extraordinária, sem ferir a beleza e a harmonia do lugar

Conjugando rusticidade e requinte, o restaurante Tia Alice tem uma imagem forte que é dada pelas duas salas contíguas com paredes de pedra e outros afloramentos de calcário, soalho de madeira escura, atoadados brancos e luz coada por lenços de linho. Este núcleo central mantém-se, mas a casa térrea em frente da igreja

de Fátima, a menos de três quilómetros da Cova da Iria, onde Alice Marto instalou o seu restaurante, está mais moderna, bonita, cómoda e funcional. Com a aquisição do prédio vizinho, foi possível refazer a entrada, instalar moderníssimos sanitários, abrir uma sala. O restaurante cresceu e modernizou-se, reforçou o conforto, ganhou mais brilho, mas preservou a

pureza original. No seu lugar mais sagrado, que é a cozinha, nada mudou, centrando-se no forno a lenha, onde se coze o pão e assa a vitela, e no fogão, onde se preparam outros pratos com igual mestria. É o tipo de comida que apetece quando nos lembramos das refeições em casa da mãe ou da avó, com os seus sabores delicados, mas bem definidos, e quando pensamos em coisas puras e naturais, como os temas desta edição. A ementa é equilibrada em todos os segmentos e tem, logo a abrir, sopa de feijão com couve e morcela

de arroz assada que nos fazem reviver o passado. Outro tanto se diria das açordas de bacalhau e de camarão, aparentemente simples, mas com uma suavidade e uma harmonia de sabores sem paralelo. O bacalhau gratinado é mais uma demonstração da arte de bem cozinhar, tal como o arroz de robalo e tamboril, a vitela assada no forno, o arroz de feijão à transmontana, o arroz de pato, a chanfana, todos com matérias-primas de qualidade e confeção exemplar. Doçaria também excelente. Muito boa garrafeira. Serviço irrepreensível. **PM €30** _

TIA ALICE

R. do Adro, 152, Fátima, Ourém
T. 249 531 737/249 533 194/91308 0334.
12h-15h, 19h30-22h. Enc. Dom ao jantar, seg.
Fumadores: Não

COMIDA ★★★★★
VINHOS ★★★★★

MAIS...

Loulé A CARRUAGEM

Localização discreta, mesmo em frente da estação do caminho de ferro de Loulé. Tem uma sala ampla, rásgada por janelas, alegre, com mesas de boas dimensões e postas como deve ser. Ambiente familiar e cozinha regional com iguarias típicas do barrocal algarvio e outras criadas pelo dono da casa, de que são exemplos jantarinho de grão com amêijoas, camarão à Carruagem, guisado algarvio com frutos do mar e feijão branco, escalopes de porco agriçados, caçarola de borrego e bife algarvio com molho de amêndoa. Garrafeira adequada. Serviço simpático. **PM €20 Estação de caminho de ferro de Loulé T. 289 416 288. 12h30-15h, 19h-22h30. Enc. Seg. Fumadores: Não**

COMIDA ★★★★★
VINHOS ★★★★★

Belmonte CONVENTO DE BELMONTE GOURMET

Todos os anos, no outono, decorre nesta bonita e confortável sala de refeições um festival dos cogumelos silvestres, como acontece agora (até meados de dezembro). O respetivo menu é muito extenso, incluindo clássicos de sempre e novidades. Nestas, destaque para o mil-folhas de bolletus edulis em creme com bouquet de salada, o cassoulet de peixes e frutos do mar com cantharellus e migas de broa, o arroz de mísscaros e presa de porco preto e o gelado de cogumelos silvestres. No serviço à carta, não perder o menu de degustação. Culinária e apresentação primorosas. Muito boa garrafeira. Serviço excelente. **PM €35 Serra da Esperança T. 275 910 300. 13h-15h, 19h30-22h. Fumadores: Não**

COMIDA ★★★★★
VINHOS ★★★★★