

RESTAURANTES



[Ver la galería](#)

Imágenes

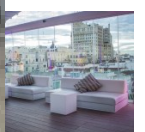
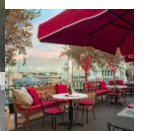
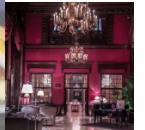


The MIX, Hotel do Farol en Cascais

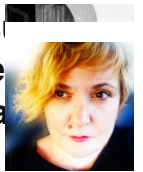
Es un absoluto placer comer en una de sus terrazas asomadas al Atlántico.

Maribel Vives

24 abril, 2015



**Sobre estas rocas prominentes a 5 minutos a pie del centro de Cascais y en su milla de oro, una joya no sólo por sus villas y hoteles sino también por sus se-
museos, se encuentra un edificio de 1902, antigua residencia del Conde de Ca-
que ha sido transformado en el Hotel do Farol, llamado así por su proximidad
el faro de Santa Marta, convertido a su vez en Museo del Faro y merecedor
también de una visita.**



Enclavado en las rocas y con vistas al Atlántico y a sus maravillosas puestas de sol, el **Hotel do Farol** alberga **The MIX**, un restaurante de cocina mediterránea y de fusión con un Sushi bar. Las terrazas sobre el mar, una de ellas cubierta, son amplias, blancas y están decoradas con depurada sencillez. Una invitación a alargar el aperitivo o la sobremesa que no podemos ni queremos rechazar, especialmente ahora que se acerca el buen tiempo.



The MIX, regentado por el Chef Hugo Silva, es un restaurante que contentará tanto a los amantes de la cocina más creativa como a los defensores de los sabores auténticos y reconocibles. Aquí lo que impera (y ya nos lo sugieren las enormes lámparas con forma de erizo o caracolas) es el excelente pescado, fresquísimo y recién llegado de la lonja de Cascais, trabajado en su punto y soberbiamente presentado y servido. No se quedan a la zaga los platos del Alentejo, como la caza y el tradicional cochinillo, típico del centro de Portugal. Tanto los amuse bouche, los panes caseros calentitos con mantequilla de las islas Azores y queso de Aceitão, como las entradas de base de vieiras y los platos de lubina, pargo o las carnes, son merecedores de nuestro reconocimiento. Cada plato va acompañado de un toque fresco de ensalada con productos mini o un puré de verduras que equilibra y combina a la perfección con la comida primaveral y veraniega. Lo regamos con los mejores vinos del Alentejo. No acaban sorprendiendo también los excelentes postres, que combinan tejas crujientes con helados y mousses ácidas. Imprescindible probar el postre en forma de macelada con tierra y hojas verdes, todo comestible, sobre cuyos ingredientes, fieles a nuestra promesa, guardaremos el secreto.

El MIX pide y requiere tiempo para degustar sus platos sin prisas, permitiendo la vista se impregne del mar color zafiro, de su luz cegadora, sintiendo la fuerza de las olas al romper contra las rocas que nos llenan de la brisa del Atlántico. Para los que priori no acostumbran a comer en los hoteles, les recomendamos que hagan una excepción en este caso particular. Muchos ejecutivos de la zona, muy bien informados, acuden a medio día entre semana a degustar el menú, para el que conviene reservar.

El Bar Farol es ideal a cualquier hora del día y de la noche y el Bar on the Rocks, al borde de la piscina, en la terraza suspendida sobre las rocas, es lo más parecido a estar en la cubierta de un paquebote. Sin el vaivén, claro.

Etiquetas

Cascais

Hotel Farol

Hugo Silva

portugal

The MIX

5 respuestas a The MIX, Hotel do Farol en Cascais

GABRIELA dijo: 24 abril, 2015 en 14:04

Qué buenos recuerdos! Gracias Maribel por traernos un poco de brisa del Atlántico memoria de este lugar privilegiado!

RESPC

Mônica Leite de Campos dijo: 24 abril, 2015 en 19:23

Que bom recordar-me este Hotel tão lindo. Tenho me esquecido dele. Delicioso post Beijo, Mônica

RESPC

Ignacio dijo: 24 abril, 2015 en 23:21

¡Qué maravilla! Ojalá podamos visitarlo pronto.

RESPC

Micaela dijo: 25 abril, 2015 en 15:12

Recuerdo hace 3 veranos los paseos por Cascais y el Faro de Santa Marta, desde lu el hotel está en un lugar privilegiado. Lo anotamos para la próxima visita. Micaela

RESPC

M^a luisa dijo: 27 abril, 2015 en 11:37

Aunque esté lejos de ese maravilloso rincón del mundo, con tu articulo revivo olore. colores y las ganas de salir corriendo y visitar ese paradisiaco hotel para, " degusta sus platos sin prisas, permitiendo que la vista se impregne del mar color zafiro"

RESPC

Deja un comentario

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos necesarios están marcados *

Nombre *

Correo electrónico *

Web

Comentario

PUBLICAR COMENTARIO

SIGUIENTE

« **Un casco plegable, fácil y cómodo**

ANTERIOR

Al Pacino se ríe de la tragedia en La sombra del actor