

Descobrimos o santo sushi

Sushi Design ■■ Farol Design Hotel, Av. Rei Humberto II de Itália, 7, Cascais ■■ **214 823 490** ■■ Fecha dom. ao almoço e 2ª ■■ **Horário** 3ª a sáb. 12h30-15h e 19h30-22h30; dom., 19h30-22h30 ■■ Preço médio **€25** ■■ Nota **92%**



MARISSA CARROSO

Ricardo Martins Pereira: Indiana Jones busca-va o Santo Graal, Sérgio Godinho o elixir da eterna juventude e eu procuro o sushi perfeito, o melhor de sempre, o sushi divino que nos faz ir ao céu e voltar, voltar para o poder provar novamente.

Há uns anos li nalgum sítio que ele estava no Rio de Janeiro, num sítio chamado Sushi Leblon. Fui até lá. Quase 200 euros depois, cheguei à conclusão de que no Umai e no Sushi Café Avenida, em Lisboa, há sushi melhor. E mais barato. A busca continuou. Tentei Londres, Nova Iorque e Paris. Nada. Voltava a Lisboa com a certeza de que não era indo para longe que alcançaria o santo peixe.

Foi na tarde de Carnaval que mais me aproximei do sushi celestial. E mais: um sushi com brinde. Descobri-o no Sushi Design, um espaço que acabou de abrir no Farol Design, em Cas-

cais. O brinde é a vista, a paisagem, mas é também o quentinho que vem do chão aquecido e do sol que invade o restaurante coberto por paredes de vidro. Mas tudo isso é um extra. O grande prémio está no prato.

Começámos com uma entrada de tiras de cenoura e pepino, que vêm para a mesa juntamente com uma boa maionese de ervas. Acompanhámos com um chá de camomila quente, talvez até demasiado quente para uma hora de almoço a cheirar a Primavera.

O primeiro prato disse-nos quase tudo: dois gunkan especiais de salmão braseado (€8), divinais, com o peixe levemente tostado, no ponto certo, bem enrolado e saboroso. Pedimos ainda uns hot roll (€12) com queijo-creme, cebolinho e camarão, bem quentes, com muito pouco arroz, o que intensificou o sabor. O combinado de sushi e sashimi (€26) vem para a mesa em dois pratos. Num, apenas sashimi. O

atum com cebolinho, levemente picante, é do melhor que já comi, o salmão regular, mas bem cortado, e o peixe-manteiga, com finas tiras de lima, muito fresco.

O sushi repete os gunkans braseados, mas numa versão mais fresca, com rodela de morango no topo, traz uns califórnia pouco surpreendentes, uns rolos mais picantes muito bons, uns hossomakis de salmão, outros de pepino, regulares, e uns uramakis com camarão. Para terminar, a ementa rouba as sobremesas do restaurante mediterrânico que partilha o espaço, o The Mix. E isso são boas notícias.

Só assim foi possível repetir (sim, já tínhamos provado) a horta de frutos vermelhos, uma musse de morango servida num vaso e coberta de chocolate esfarelado em forma de terra (sabemos o segredo, mas não o podemos revelar). Acompanha uma bola de sorvete igualmente deliciosa. A chave perfeita. **T**

Um japonês com ares de Portugal

Two Sushi ■■ R. da Picaria, Porto ■■ **914 938 838** ■■ Fecha dom. ao alm. e 2ª ■■ **Horário** 3ª a sáb., 12h30-15h e 20h-23h; dom., 20h-23h ■■ Preço médio **€20** ■■ Nota **75%**

Ana Maria Henriques: Tem um ar português, o que nem sempre é bom indicador quando falamos de cozinha internacional. Neste caso é um elogio.

O Two Sushi é um japonês de bairro, com o que de melhor esta designação significa. Todos os pratos estão explicados em português (uma mais-valia para quem experimenta sushi pela primeira vez) e a ideia é estar à vontade, num espaço pequeno e acolhedor.

Com a sangria branca (€8 o jarro) pedimos tempura de camarão (€6,50) que não impressionou e um temaki de salmão picante (€4,80): a alga era supercrocante e o recheio saboroso.

O sushi mostrou ser de boa qualidade e bem servido. Escolhemos um menu freestyle de 25 peças (€20), com mais sushi que sashimi a nosso pedido. Ficámos satisfeitos com todas as peças que o chef nos apresentou mas foram os Califórnia, com a cobertura crocante e ainda quente, que pedimos para repetir.

Depois de uma pausa com um yakitori (€3) delicioso, decidimo-nos por um tempura de banana (€3,50) para sobremesa. Não destoou e ficou-nos na memória o sorvete de limão que a acompanhava.

A escolha musical e o ambiente do restaurante não ligam muito com cozinha japonesa, é verdade. Mas se a intenção do leitor for comer bom sushi a bom preço e divertir-se com amigos, então o Two Sushi é o sítio certo. E, nesse caso, o melhor é reservar porque as mesas não abundam. **T**