

# TimeOut

## Lisboa

### DOIS POR UM

Esta revista vale

PASSEIO PARA VER  
GOLFINHOS NO SADO

CAPA PARA IPAD  
NA CAPITAO LISBOA

REFEIÇÃO NA COMIDA DE SANTO

MASSAGEM NA FLOAT IN  
FATIA DO MELHOR BOLO  
DE CHOCOLATE DO MUNDO



As casas  
mais caras  
da cidade

p.22

# As Lojas mais originais de Lisboa

Incrível!

**ESPECIAL PÁSCOA**

Os melhores  
chocolates,  
amêndoas e folares

**MADONNA**

Tudo sobre  
o novo disco  
da rainha da pop

**TRENDWAYZ**

Copos, top models  
e entradas à borla  
no Frágil

## The Mix



Nas rochas de Cascais, **Eduardo Mamede** foi surpreendido por um restaurante que é carne e que é peixe. Bom em tudo, menos no preço.

★★★★★

Uma das grandes provas da portugalidade lisboeta está na falta de restaurantes com bom peixe e boa carne. Para o bem e para o mal, é uma característica nacional. Em Lisboa, como em Resende, Oliveira do Bairro ou Ponta Delgada, é fácil encontrar uma coisa e outra, mas muito difícil encontrar as duas ao mesmo tempo. E os sítios que tentam, normalmente, falham.

No restaurante do Farol Design Hotel, que tinha visitado há uns anos, disseram-me que havia uma dessas raridades. “A comida não é carne nem é peixe, mas no bom sentido, ou seja, é tudo bom. E tem uma vista excepcional”. A vista, tendo em conta a localização, não é grande argumento – em Cascais, o surpreendente era estar longe do mar. Já a tentativa de não ser um restaurante de peixe, como é regra oficial na zona, soava melhor. E confirma-se que é.

Do que me recordo do passado, a especialidade (não no sentido de qualidade, mas no sentido de especialização) era o sushi. Ora agora, felizmente, o sushi ficou reduzido a uma página de opções, e muito ofuscado por um menu mais interessante, com o tipo de cozinha moderna que continua a



ser difícil encontrar em Cascais.

A entrada de salada de abacate com camarão e polvo não foi, de qualquer forma, o melhor exemplo desta tendência. Estava longe de ser o Santo Graal da sofisticação, mas consegui ser ideal para o sítio e para o momento. Um prato de esplanada, fresco, com o grau

de cozedura certo para os animais do mar: o polvo mole, o camarão duro. Foi também o primeiro indício do que custa comer aqui: 18€ por uma salada é muito dinheiro na Costa do Estoril e na Costa Esmeralda. Fica a dica: divida por dois, porque dá para encher dois pratos.

Voltando à carne e ao peixe.

Na primeira visita comi uma bellissima posta de robalo saltado (às vezes sabe bem desenjoar do peixe nas brasas), acompanhada por uma salada algarvia cortada em cubos, estilo ceviche, fria e bem temperada. Da segunda vez, por sugestão da empregada, veio a pá de borrego. “Não é pesado e os clientes gostam muito”, disse ela. E deve ser verdade. O naco de carne bem limpo, dourado por fora e tenro por dentro, com a melhor companhia de sempre: uma mini-dose de ervilhas com um ovo escalfado a cavalo (não se chama assim mas podia), demasiado passado para meu gosto, mas no ponto certo para as regras pesadas da hotelaria.

No final da primeira visita, acabei com uma boa mousse de laranja com sorvete de caipirinha, mas foi no final da segunda visita que mais me surpreendi. Pedi a horta de morangos com sorvete de manjerição, que, em poucas palavras, foi uma das sobremesas mais originais que provei nos últimos tempos. A terra da horta é feita com bolachas Oreó, o que, não sendo uma novidade, fica com um efeito visual notável, ainda reforçado pelo prato-vaso.

Em média, sem pedir qualquer extravagância, paguei 50 euros por cada refeição. Caro? Nem carne nem peixe. Em Cascais não, no resto do mundo sim.

**The Mix**, Farol Design Hotel, Av. Rei Humberto II de Itália, 7 (Cascais). 21 482 3490.