

SOBREMESAS

WOK

TAROT

COZINHA MOLECULAR

4 a 11 de Abril de 2012

# Tenlações

SUSHI

DECORAÇÃO DE BOLOS

RISOTTOS

A segunda revista do  
SÁBADO

PINTURA

VALES,  
DESCONTOS  
E PRÊMIOS. POIPE  
**€595,97**  
COM ESTA  
REVISTA

CRIANÇAS INSUPORTÁVEIS

AGRICULTURA BIOLÓGICA ILUSTRAÇÃO PARA CRIANÇAS

ESCRITA CRIATIVA

FOTOGRAFIA MOLHOS VINHOS  
PRATOS VEGETARIANOS REPRESENTAÇÃO

# APRENDA A SER UM ESPECIALISTA EM...

(Os 50 cursos e workshops que você sempre quis fazer)

COSTURA CRIATIVA DIZER PIADAS

MODA STRIPTEASE

DANÇAS DE SALÃO BAILADO POESIA

BONECAS DE TRAPO

CONTAR HISTÓRIAS

SEXO TÂNTRICO

CANTAR ÁRABE

CINEMA

COMIDA SAUDÁVEL NATUREZA FLORES COMESTÍVEIS

GASTRONOMIA ALENTEJANA SOPAS

TV • Porque é que o crítico acha que Bárbara Guimarães está mefistofélica no "Ídolos"? &gt;&gt;&gt;&gt; Estilo • Porque é que os padrões estão a dar?

&gt;&gt;&gt;&gt; Cinema • Porque é que temos de levar com mais um "American Pie"? &gt;&gt;&gt;&gt; (Já agora: porque é que estas chamadas estão todas iguais?)

# Restaurantes

*Ao fim-de-semana há cada vez mais gente que gosta de juntar o pequeno-almoço ao almoço. E há cada vez mais restaurantes a fazer-lhes a vontade. Também fomos a outros sítios que valem a pena*

**Raquel Albuquerque  
e Susana Ribeiro:**

São três espaços antigos, mas todos com novos brunches. Um é mais tradicional, o outro de autor e um variado, que até pode meter sushi. A TENTAÇÕES foi conhecer os menus do The Mix, no Hotel Farol Design, em Cascais, do Eleven, em Lisboa, e do Verde Tília, no Porto.

## The Mix

Clientes que iam passear ao sábado para Cascais queriam almoçar mais tarde, num ambiente mais descontraído, e perguntavam se não havia brunch. Até há três semanas, realmente, não havia, mas agora há: todos os sábados das 11h30 às 16h. E o conceito é diferente do habitual, explica Nuno Girão, responsável pela restauração. "Temos bufete, mas as entradas, as saladas e as sobremesas estão todas divididas em doses individuais." Juntar o pequeno-almoço ao almoço significa também ter disponível uma variedade de pastelaria, enchidos e queijos, além de uma especialidade de almoço diferente todas as semanas, preparada pelo chef Hugo Silva. "Pode ser uma massa, mariscos ou até comida japonesa, por exemplo", diz Nuno Girão. Entre as escolhas há sempre frutas e quatro sumos naturais: tudo pode ser servido na esplanada, ao sol, e com vista para o mar.

## Eleven

É no topo de Lisboa, com vista panorâmica para a Avenida da Liberdade, que surgiu um novo brunch. Está dividido em 11 etapas diferen-

tes, uma ideia que o chef Joachim Koerper trouxe de outros brunches que já preparou em restaurantes na Suíça, Alemanha e em Espanha. Este é descrito como uma viagem pela cozinha de autor do chef, baseada em produtos mediterrânicos e portugueses. Para começar, há três variedades de

## Menu de autor

Restaurante Eleven

O brunch do Eleven está dividido em 11 etapas e é quase uma viagem pela cozinha de autor do chef Joachim Koerper.

pão, croissants, bolo e pastelarias. Os passos seguintes incluem diferentes tipos de fiambre, de queijo, salmão fumado e frutas. Por fim, há salchichas biológicas, ovos mexidos e cachaa de porco preto com legumes grelhados e batata-palha. O brunch, aos sábados das 12h às 15h, inclui





# Os novos brunches de luxo em Lisboa, Cascais e Porto

(Eleven, The Mix e Verde Tília decidiram juntar-se à moda)



ainda uma taça de champanhe e outras bebidas.

## Verde Tília

O Verde Tília é um clube de chá e, por isso, não é de estranhar que, entre as propostas para o brunch, as infusões estejam sempre em destaque (há cerca de 60). À mesa chegam os folhinhos de bacalhau com chá preto, folhinhos de frango com chá fumado, fillos de alheira de caça, quiche, ovos mexidos com bacon, pastel De-rose (vegetariano), fiambre, queijo, croissants e tostas de chá verde. São seguidos de bolo de laranja com chá Muralhas de Varsóvia, bolo de tília com sementes de papoila, bolo de maçã com nozes e canela, compotas e fruta laminada, entre outras iguarias. Para beber, além de chá, tem café, leite (de soja também), copo de vinho e uma flûte de champanhe. O espaço, que faz dois anos em Maio, começou em Fevereiro a servir o brunch, aos sábados, domingos e feriados, das 12h às 16h. **T**

### Menu variado

Restaurante Verde Tília

Além dos ovos mexidos com bacon, croissants e pães, este brunch traz novidades como folhinhos de frango com chá fumado

### Menu de luxo

Restaurante do Farol Design

Aqui pode escolher, verdadeiramente, se está mais numa de tomar pequeno-almoço ou almoçar, porque o menu tem praticamente tudo



## Onde comer brunches

### ● The Mix



Av. Rei Humberto II de Itália, 7, Cascais  
☎ 214 823 490 ☎ **Horário** Diariamente,  
10h30-0h30 ☎ **€25**

### ● Eleven



Av. Marquês da Fronteira, Jardim Amália  
Rodrigues, Lisboa ☎ 213 862 211 ☎ **Horário**  
Fechado dom ☎ 2ª a sáb., 2h-15h  
e 20h-23h ☎ **€35**

### ● Verde Tília



Alameda Eça de Queirós, 82, Porto  
☎ 223 322 226 ☎ **Horário** Dom.  
a 5ª, das 12h-23h e 6ª e sáb. das 12h-1h  
☎ **€16**