

O CHEF RECOMENDA

por EVÊNCIO TEIXEIRA



The Mix

Farol Design Hotel
Av. Rei Humberto II
de Itália 7, Cascais
Telf.: 214 823 490

Aberto todos os dias

Paixão de mar

A VISTA MAGNÍFICA SOBRE O OCEANO ENCANTA LOGO À CHEGA À MESA, SÃO OS SABORES DE HUGO SILVA QUE SEDUZEM NO THE

TEXTO: HÉLDER RAMALHO FOTOS: RUI GAGEIRO



SUSHI E BRUNCH

No The Mix há ainda a opção dos sabores orientais com o sushi design de Nuande Pekel. E para desfrutar da paisagem com placidez há o 'brunch' aos sábados, a partir das 11h30.



O charme da decoração e a carta de vinhos são alguns dos privilégios... mas há muito mais



Com uma localização privilegiada sobre o mar, The Mix conquista-nos logo à entrada, pela vista do mar e pela musicalidade das ondas que relaxam ali mesmo ao lado. O restaurante do Farol Design Hotel, na marina de Cascais, tem uma das esplanadas mais bonitas da vila e uma decoração emoldurada pelas janelas que deixam entrar o azul do oceano ou um pôr do sol mágico. Também a cozinha está virada para os sabores do mar, com o peixe fresco do dia e os mariscos a serem servidos. Tudo da costa portuguesa. À frente do The Mix, desde 2007 como sub-‘chef’, Hugo Silva está habituado aos sabores de charme, tendo passado pelos Albatroz e Fortal da Guincho. Lá fora, trabalhou no Santa Maria de Ferran em Barcelona, e estagiou com Carme Ruscalleda, no El Celler de Can Pau. A carta presenteia-nos com uma cozinha de fusão que se divide em duas vertentes: uma mais virada para a cozinha moderna e autor e outra com os sabores mais tradicionais. Experimente um salmão com compota de funcho, em que a pimel da Tasmânia nos abre o palato para exóticos sabores. Nas Amêijoas à Bulhão Pato, tarte de sardinha ou o peixe são excelentes opções. Siga para uma parrilha de mariscos ou um chateaubriand, se a opção for carne. Também há lugar para o bacalhau ou umas ervilhas com ovos. Para finalizar a refeição, um carpaccio de ananás, mousse de chocolate ou uma horta de frutos silvestres.

EMENTA

Parrilhada de Marisco

INGREDIENTES (4 px):

Camarão (20/30) 500 g; camarão Tigre 2 un; lavagante 1 un; sapateira 1 un; ostras 8 un; amêijoas boa 250 g; mexilhão 300 g; alface 1 un; (+-) 5 dentes de alho; coentros 1 molho; limão 5; limas 4 un; sal q.b.; pimenta q.b.; tabasco q.b.; maionese 2 colheres; ketchup 1 colher; molho inglês q.b.; pão de forma 1 un; ovo cozido 1 un; tomate cherry 200 g

MÉTODO DE CONFEÇÃO:

Coza a sapateira e o camarão em água temperada com sal, pimenta e limão. Assim que estiverem cozidos, arrefeça-os logo em água com gelo. Abra a sapateira e retire toda a carne do interior. Junte-a com a maionese, o ketchup, o ovo cozido e 100 g de pão passados pelo robot, o molho inglês e o tabasco. Reserve no frigorífico. Descasque o camarão tigre e abra o lavagante vivo ao meio com a ajuda de uma faca. Tempere com sal, pimenta e sumo de limão, e grelhe. Aqueça uma frigideira com azeite e salteie as amêijoas e os mexilhões com alho picado, coentros e vinho branco.

No final: Quando estiver tudo pronto prepare uma bandeja com gelo, abra as ostras, e comece a montar tudo como aparece na fotografia. Utilize o resto dos limões e das limas em gomos para temperar e ajudar a decorar com os tomates cherry e as folhas de alface. Coloque o restante pão de forma a torrar, passe-lhe alho e manteiga e sirva juntamente com os mariscos. Bom Apetite!



Horta de frutos silvestres com sorbet de manjeriço

PARA A HORTA (6 px):

Nata 500 g; gemas 2 un; açúcar 125 g; folha de gelatina 1 un; bolacha Oreo 1 pacote; poejo 1 molho; frutos do bosque 150 g; morangos 4 un

PARA O SORBET:

200 g de açúcar; 275 ml de água; raspas e sumo de 5 limas; raspas e suco de 5 limões; 1 molho de manjeriço fresco; 1 clara em castelo

PREPARAÇÃO DA HORTA:

Bater as natas, até ficarem bem consistentes. Bater as gemas com açúcar, até ficarem montadas. Triturar os frutos vermelhos. Envolver as gemas

montadas com açúcar nas natas e pouco a pouco, junto o puré dos frutos vermelhos. Por fim, juntar neste preparativo a folha de gelatina já demolhada e derretida. Levar ao frigorífico até ficar consistente, cerca 1h30m.

Coloque as Oreos no robot e triture até ficar em pó. Corte os morangos em cubinhos e reserve até à hora de servir.

PREPARAÇÃO DO SORBET:

Coloque o açúcar e a água numa panela, mexa até ferver e espere engrossar cerca 5 minutos. Deixe arrefecer. No liquidificador, coloque a calda fria, os sumos e

a clara em castelo, e bata um minuto. Desligue, acrescente o manjeriço picado, as raspas e misture manualmente. Coloque a massa numa taça de plástico, tape e deixe no congelador. Um sorbet leva cerca 2 horas para ficar pronto. Mexa com uma colher a cada ½ hora, para facilitar o processo.

NO FINAL:

Quando tudo estiver pronto, empratar e servir como mostra na fotografia, cobrir a mousse com a terra de oreo, com morangos picados e os rebentos de poejo. Ao lado servir o sorbet.