



g

GOURMET

Nova tendência para
servir bebidas BARES

+

Villa Tamariz Utopia
e Espumantaria
do Rio NOVIDADES

❗ No Pitcher,
os clientes ficam
com os frascos

Pode-se enfrascar à vontade

“Ficar com os copos” é *old fashion*, o que está a dar agora é “ficar com os frascos”. Literalmente. Fomos à procura de *cocktails* servidos desta forma

CATARINA LAMELAS MOURA e RODRIGO AFFREIXO texto

RICARDO ROCHA e JORGE GOÇALVES fotografias

Há várias razões para beber um *cocktail* de um frasco de vidro e nenhuma delas envolve estar com os copos. A questão estética é, claro, importante e basta escrever “*mason jar*” na rede social Pinterest para perceber que há um culto de pessoas que utilizam frascos para todo e qualquer fim.

Nos Estados Unidos existe de facto a tradição de guardar certos tipo de bebidas alcoólicas

em *mason jars* e durante o período em que vigorava a Lei Seca (1920-33) estes frascos eram uma forma de esconder o álcool.

O formato do frasco e o facto de se poder fechar, além de o tornarem mais prático – por exemplo, pode servir como *shaker* – também ajudam a puxar pela criatividade. É por isso que na lista que vai ver a seguir temos *cocktails* com gelados e manteiga de amendoim numa colher de pau.



Ó MARIA

Um dos princípios deste bar da Rua da Conceição (n.º 106, Porto) é servir em frascos. Tem 11 *cocktails* disponíveis, incluindo este Maracujá Banana Vodka (€5), que acrescenta a estes três ingredientes açúcar, gelo e uma noz de manteiga de amendoim agarrada a uma pequena colher de pau, para ir utilizando no processo.



FOTOS: RICARDO ROCHA

CINCO LOUNGE

Lá em cima está o gelado de coco, cá em baixo está o *whisky* e o sumo de limão. Juntaram-se os três num frasco, com uma colher para mexer e enfeitaram-se com hortelã e maçã desidratada. O resultado é o Sherlock Tolmes (€8), um *cocktail* que pode encontrar na ementa do Cinco Lounge, bar do Príncipe Real, Lisboa.

PITCHER COCKTAILS

Os ingredientes dos *cocktails* vêm já preparados num frasco e para servir só é preciso acrescentar gelo e álcool. Além da morangosca (€6), pode pedir dois outros *cocktails* deste carrinho (localizado no meio da Ribeira das Naus, entre o Terreiro do Paço e o Cais do Sodré): o *mojito* cubano (€6,50) e o *gin* tónico (€7,50).



DISARONNO

O Disaronno Sour é feito com 50 ml do licor, 30 ml de sumo de limão e 10 ml de xarope. Serve-se com gelo e limão num frasco especialmente criado para a bebida. Damos-lhe a receita porque pode encontrar este frasco na Empor Spirits & Wine (R. Castilho, 201, Lisboa), onde é vendido em conjunto com uma garrafa de Disaronno (€17,95). O *cocktail* já feito (e servido no frasco, claro) é servido em quatro restaurantes e bares de Lisboa (Bocca, Pub Lisboaeta, Atalho Real e Valverde Hotel – preços entre os €5 e os €10).



UAU

Os *cocktails* da geladaria que abriu este ano no armazém 13 das Docas de Santo Amaro não levam gelo mas antes um gelado de pau que, à medida que vai derretendo, acrescenta sabor. Depois de escolher a bebida, são-lhe dadas algumas opções de gelado, dentro dos sabores que melhor combinam. Ou seja, pode começar com um Dominican Fruit Mojito (€9) ou um Affo Kot (€10) e acabar com um *cocktail* com gelado de fruta (no primeiro caso), ou de nata, baunilha ou chocolate (no segundo).



18

RESTAURANTES



1 A sala do restaurante, no piso térreo



1 A cozinha é do chef Mário Cruz

É Utopia e não é: o Tamariz está à sua espera



1 Bolos de sapateira

FOTOS D.R.



1 Ceviche de choco em rodelas

CATARINA LAMELAS MOURA

O Forte de São Roque, no Estoril, já teve vários inquilinos: viu passar restaurantes, empresas de eventos e até uma casa de chá. Agora é a vez do Villa Tamariz Utopia.

O restaurante, gerido pelo grupo Penha Longa, abriu recentemente em cima da praia do Tamariz com o chef Mário Cruz à frente da cozinha.

A carta é extensa e destaca-se pelos pratos de arroz. São servidos de duas formas distintas: como dose para dois, em forma de *paella*, no tacho ou na *fidéua*, e no prato. Experimente a *paella* de carabinei-

ros (€46) ou o arroz cremoso de ostras, algas e lima (€15).

O tema para a carta partiu da "vontade de inovar o que é nosso", como explica o chef Mário Cruz, respeitando os produtos e utilizando novas técnicas, mas sempre com um foco no mar.

A *gyosa* de amêijoas à Builhão Pato (€6; servida em cima de conchas de ostra com uma espuma de ostra), o ceviche de choco (€7; servido às rodelas e marinado durante menos tempo do que o normal de forma a manter a consistência do molusco), e o polvo à lagareiro V2.0 (€21) são algumas das outras opções da carta. Pode ainda escolher entre menu de degustação Tamariz

(€35), com sete passos, ou o Utopia (€ 55), com 13.

Além da sala principal, o restaurante tem um piso superior com sofás e poltronas pensado sobretudo para eventos. Em ambos os espaços as amplas janelas em arco fazem com que seja impossível perder a vista para o mar.

No exterior há uma esplanada com acesso à praia que serve uma ementa de bebidas e refeições ligeiras. Pode escolher de uma lista que inclui 13 sangrias e 12 *mojitos*.

VILLA TAMARIZ UTOPIA

Praia do Tamariz, Cascais

910 127 990 || 19h30-23h (restaurante),
10h-02h (lounge e bar)

€40 (preço médio)



NOVIDADE

Rio fora, cais adentro, espumante a rodos

CATARINA LAMELAS MOURA

Em Maio, a Espumantaria levantou âncoras e começou a servir a sua carta no estuário do Tejo, a bordo dos barcos da WaterX, uma empresa que organiza este tipo de passeios. No armazém 3 das Docas de Santo Amaro, onde os barcos atracam, acaba de abrir agora o quarto espaço em Lisboa do grupo da Espumantaria.

Depois da Espumantaria do Cais, da do Petisco e da do Mar, chega a Espumantaria do Rio, um espaço com uma



1 A nova Espumantaria do Rio

ementa semelhante aos restantes.

Como sempre, estão disponíveis 17 variedades de espumante, cujos preços variam entre 10 e 100 euros. Além da bebida que dá o nome ao espaço, há ainda *cocktails* e sangrias com e sem espumante e vinho.

A explanada exterior, construída em cima de um *deck*, tem capacidade para 50 pessoas, mas no interior há ainda mais 20 lugares.

Para 7 de Setembro está programado o Dia Nacional do Espumante, durante o qual todas as Espumantarias de Lisboa vão celebrar a bebida e oferecer espumante ao público.

ESPUMANTARIA DO RIO

Armazém 3, Docas de Santo Amaro,

Lisboa || 965 515 194 || 10h-20h (6.ª e sáb até 24h); 16h-20h (*happy hour*)

€8 (preço médio)