

Aromas & Sabores

Com uma estrela Michelin no Porto, o *chef* chega a Lisboa, mas não sozinho. Trouxe sangue novo, com Francisco Quintas a assumir a chefia dos dois restaurantes, um descontraído e outro de *fine dining*



Black Pavilion e 2 Monkeys: eis os dois restaurantes de Vítor Matos em Lisboa



TEXTO
Cláudia Lima Carvalho / Time Out
comerebeber@timeout.com

● Apesar de bem distintos, os dois novos restaurantes de Vítor Matos em Lisboa, no hotel Torel Palace Lisbon, partilham mais do que se possa imaginar, a começar, desde logo, pelo *chef* residente, Francisco Quintas. Os dois querem ser descontraídos, mas o menu e o serviço não podiam ser mais diferentes. Se o Black Pavilion pode ser um restaurante para todas as horas, o 2 Monkeys é especial: abre apenas cinco vezes por semana, ao jantar, com um menu de degustação que não se anuncia. Aponta para as estrelas Michelin, mas Vítor Matos, que já tem uma no Antiquum, no Porto, não tem pressa nem quer essa pressão, pelo menos por agora.

"Se gostávamos de ganhar a estrela este ano? Gostávamos. Mas que é impossível, é. Este ano não vamos pensar nisso. Pensamos no próximo ano. Abrimos agora, não temos tempo suficiente", diz-

-nos a meio de um jantar que se prolongou no tempo. O facto de estar a apresentar o 2 Monkeys a jornalistas contribui, obviamente, para que a refeição demore, mas não é só isso. Vitor Matos quer receber os clientes como quem recebe amigos em casa. Não por acaso, o restaurante, que nasceu no lugar da Cave 23, tem apenas 14 lugares, distribuídos por um grande balcão que contorna a cozinha. "É um projecto pequeno com uma interacção com o cliente muito grande. Todo o empratamento, a montagem, a explicação, é feito à vossa frente. É um projecto superdiferente. É alta cozinha descomprometida", define Vitor Matos. "Acima de tudo, queremos divertir-nos e queremos que o cliente se divirta."

Para o *chef*, também à frente do Blind, restaurante de *fine dining* do Torel Palace Porto, o descomprometimento não é nunca com o trabalho ou o cliente. É antes uma forma de tirar o peso habitual inerente a este tipo de restaurantes, quase sempre muito regrados. "Nada no prato é descomprometido. O que queremos é que seja divertido e descomprometido para quem vem, isso é que nos importa. Acima de tudo, queremos que deixem aquela ideia de estar à mesa. Não, estão na nossa cozinha."

E, à semelhança de quem nos recebe em casa, no 2 Monkeys não há menu à porta. Tem um preço fixo (150€/250€ com harmonização de vinhos) e um número de momentos definido (14). Como é prática habitual, pergunta-se, com antecedência, se há restrições alimentares, mas deixa-se claro que não há menus alternativos. A partir daí, os pratos sucedem-se, nunca se sabendo se são criação de Vitor Matos ou de Francisco Quintas que, apesar de ter apenas 24 anos, soma já alguma experiência em restaurantes Michelin, o último dos quais foi a Casa da Calçada, em Amarante, ao lado de Tiago Bonito, entretanto saído. Poder-se-ia dizer, em alusão ao nome, que são dois macacos no mesmo galho.

"Há um choque geracional, mas é uma coisa boa. Eu não sou pai dele, mas ele é o comboio de alta velocidade e eu sou o travão. Ponho o pé no travão sempre que é necessário", aponta Vitor Matos, que nesta noite deixou que fosse Francisco a chefiar o serviço, até porque será ele a cara de todos os dias. "A ideia para o 2 Monkeys sempre foi a de ter alguém comigo, queria um projecto em que não estivesse sozinho. Eu estou no Porto, venho a Lisboa algumas vezes", acrescenta ainda o *chef*, defendendo mais do que uma vez que este não é um restaurante seu, mas dos dois. "É um projecto a quatro mãos. Somos os *chefs* e há aqui ideias dos dois. É importante, para nós, o conjunto. O Francisco tem algumas influências muito distintas das minhas e isto é engraçado, é essa mistura que distingue o projecto."

No menu, que começou por ter 25 pratos e acabou reduzido a 14, tanto se serve uma gamba roxa do Algarve com leitelho, *mirin*, funcho e limão *confit* como um *foie gras* com ruibarbo, ginja e balsâmico de Modena, uma raia salgada de Aveiro com *pil-pil*, bivalves e plâncton ou um pombo royal de Anjou com salsa, cogumelos *morilles* e mostarda. Mesmo assim, Vitor Matos garante que o 2 Monkeys não é "um *fine dining* de ostentação", apesar de não se dispensar nem o caviar, aqui servido numa *waffle* com *crème fraîche* e cebolinho. "O produto é muito importante. As pessoas perguntam, às vezes: 'Porque não fazes uma boa sardinha?' Eu não sei cozinhar sardinhas, sei cozinhar matéria-prima boa. Acho que a cozinha é um bocadinho isso. Claro que há *chefs* que têm mais tendência para fazer uma cozinha na



mesma de aspecto nobre com produto mais barato, mas, para mim, o sabor do lagostim, o sabor do linguado, o sabor de um salmoneite, o sabor de um caviar é o que eu gosto. Quando cheguei a este projecto, inicialmente, disse: 'Vamos fazer uma cozinha divertida, mas mais acessível.' Não consigo fazer isso", admite, sem rodeios.

A mesma atenção ao produto é dada no Black Pavilion, o restaurante ainda mais descontraído,

com vista para Lisboa, num bonito jardim de Inverno. "A carta é mais simples, descomplicada, com um bocadinho menos técnica do que no restaurante de baixo", aponta Francisco Quintas, ainda tímido nas palavras, mostrando-se apaixonado pelo novo desafio.

Nas entradas destacam-se a tosta de sapateira e guacamole (19€), o tártaro de novilho e trufa (21€) e a fresca *burrata* servida com tomate, manjerição, pinhões e molho pesto. Há pratos mais fiéis à cozinha tradicional como o arroz de tamboril e camarão (25,50€) ou o bacalhau *pil-pil* e grão-de-bico (22€), mas a aposta vai para o bife do lombo (20€/125 g ou 29€/200 g), que acompanha com batata frita e um de quatro molhos à escolha (5€) – pimentas, mostarda antiga, cervejeiro e *morilles*. As sobremesas não são de se descartar, do brioche no tacho com gelado de baunilha (9,50€) ao leite-creme com azeite de baunilha e gelado de maracujá (9,50€). De segunda a sexta-feira, das 12h30 às 15h00, há um menu executivo por 29,5€: "O que nós queremos é ter clientes felizes, estarmos felizes a servirmos o que servimos. É o que me move para trabalhar", conclui Francisco Quintas.

● TOREL PALACE LISBON, RUA CÂMARA PESTANA, 23 (CAMPO MÁRTIRES DA PÁTRIA), 21 809 9132. BLACK PAVILION SEQ-DOM 11H00-23H30. 2 MONKEYS TER-SÁB 19H00-23H00