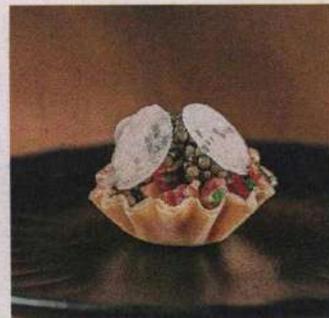


FOTOS LUIS FERRAZ/DR



Aqui aprende-se a amar

Há dias felizes. Aliás, há noites felizes. A que passei à mesa - melhor, ao balcão - do 2Monkeys não tem paralelo com nenhuma outra de que tenha memória. Mar, produto, ciência e genialidade constroem aqui uma experiência inesquecível. Vamos a ela

A configuração força-me a evocar a experiência de há alguns anos no L'Atelier de Joel Robuchon em Paris, e mesmo assim sem a tonalidade patrimonial portuguesa nem o mar presentes. Venceu de qualquer forma o preconceito de comer ao balcão, instalando a máxima de Voltaire de que temos de ser absolutamente modernos. Sejamos então modernos e deixemo-nos levar pelo insuspeito desconhecido. O 2Monkeys é a nova ventura do Cave 23, após remodelação do espaço de fine dining do lindíssimo Torel Palace Lisbon. À semelhança do que acontece no Porto, o chef consultor é o estreladíssimo Vítor Matos, e o chef residente aqui em Lisboa é o biónico e jovem Francisco Quintas. Coreografia magnética na cozinha e na sala, a manter-nos ocupados e dentro da ação. O escanção Paulo Pires sabe de seu ofício e mesmo nas harmonizações mais ousadas

REFEIÇÃO IDEAL

- Wagyu e Caviar Oscietra | Rabanete e cebolinho
- Sapateira | Abacate, ovas de truta e maçã verde
- Pão de trigo barbela | Anchovas, algas, cebola e vinagre de xerez
- Chawanmushi de cebola | Avelã, noz fermentada, amêndoa e óleo de abóbora
- Foie gras | Enguia fumada, beterraba e balsâmico de Modena
- Pregado | Lula, carbonara, lima caviar e trufa
- Bivalves | Milho, limão e coentros
- Waffle de massa mãe | Pudim Abade de Priscos, presunto alentejano e torresmos
- Arroz | Citrinos, coco e manga



POR FERNANDO MELO CRÍTICO COMIDA E VINHOS

brilhou pelo sentido da perfeição. O jantar abre em beleza com um tártaro de wagyu com caviar oscietra servido em forma de tarteleite. Equilibrado e estimulante, como manda a regra no capítulo entradeiro. Seguiu-se a interpretação de sapateira, assessoria perfeita de abacate, ovas de truta e maçã verde. Sabores muito presentes e assumidos, jogo de texturas cativante. Chega o momento de servir o pão para a refeição, e que pão! Trigo barbela, frescura e sabor irreprensíveis, três manteigas apresentadas. Entramos no corpo do jantar, portanto. Servem então o chawanmushi de cebola, integração de avelã, noz fermentada, amêndoa e óleo de abóbora, interessante na preparação para mudança de registo. Vem o que foi um dos três melhores pratos do jantar, composto por foie gras, enguia fumada, beterraba e vinagre balsâmico de Modena, maridagem feliz com vinho Madeira Medium

Dry 5 anos da casa H. M. Borges. Clássico e brilhante, comida e vinho a desmaiar nos braços um do outro, sem vencidos nem vencedores. Merece destaque o pregado perfeito que foi servido adiante neste jantar de antologia, harmonia subtil com lula, molho carbonara, lima-caviar e trufa. E vamos no segundo prato dos três que destaco como vencedores, por tudo ser surpreendente e pelo hino que é feito ao nosso mar. Como num sonho. Gigante o prato que candidamente é referido apenas como bivalves, milho, limão e coentros, quando a interação com o palato é propositadamente feita em camadas sucessivas, revelando todos os sabores individualmente ao mesmo tempo que constrói um templo na boca. Foi este o terceiro prato vencedor. Injusto, claro está, para os dois derradeiros pratos salgados, robalo e pombo, de grande recorte técnico, excelente rendimento de sabor. Terminação doce

do jantar com a genial composição de waffle de massa mãe, pudim Abade de Priscos, presunto alentejano e torresmos, a que ainda se seguiu arroz doce com coco e manga. Amor pela profissão, talento e criatividade, neste balcão feito balaustrada com vista para o paraíso.



2MONKEYS

Hotel Torel Palace Lisbon
Rua Câmara Pestana, 45, Lisboa
Tel. 218 290 810
Das 19h30 às 21h30,
de terça a sábado
Preço: 175 euros + 100 euros
suplemento vinhos

SÍTIO *****
SERVIÇO *****
COMIDA *****