



CARLOS VIEIRA

< Sobre Lisboa

Rodeado de jardins e recantos, o Black Pavilion divide-se entre um jardim de inverno, uma sala interior e um terraço exterior

LISBOA

Black Pavilion

Para comer de olhos bem abertos

No novo restaurante do Torel Palace Lisboa, a comida é descomplicada e saborosa, mas a panorâmica sobre a cidade é irresistível

A confiança com que Francisco Quintas veio à nossa mesa falar do novo restaurante do Torel Palace Lisboa é proporcional à qualidade dos ingredientes e da sua confeção. Uma segurança alcançada graças à sua experiência internacional. Com 24 anos, o chefe natural de Coimbra conta com trabalho firmado em Inglaterra, Bélgica, Holanda e França.

Chefe residente do mais recente restaurante e bar do hotel de cinco estrelas, perto do Campo dos Mártires da Pátria, é o braço-direito de Vítor Matos (com uma Estrela Michelin no Antiquvm, no Porto), pela primeira vez com projeto gastronómico na capital.

Para o Black Pavilion (antigo Terraço 23), a dupla idealizou uma ementa que prima pela “comida simples, de conforto, de raízes, com toque modernista, sobretudo na técnica”. Os pratos, na maioria, com “sabores claros e diretos”, são bons para partilhar.

Com louça branca debruada a preto e o logo minimalista do hotel, a refeição tem início com o clássico pão feito de massa mãe, de trigo barbeta ou de sementes (€3,50), com pastas de sardinha e pickle de cebola (€3,50) e de tomate seco, queijo fresco e cebolinho (€3,50). Nas entradas, há tosta de sapateira e guacamole (€19), com citrinos e “huacatay” (erva conhecida como menta peruana), a lembrar os cascos de sapateiras nas marisqueiras. No tárta-

ro de novilho (boa maneira de aproveitar as pontas da peça do lombo), com trufa, queijo parmesão e tostas (€21), sobressai a textura cremosa da gema curada. Ambas para saborear lentamente.

Se a empregada de mesa sugerir continuar a refeição com um tradicional arroz de tamboril e camarão (€25,50), boa dose para dois, aceite sem hesitar. Guloso, bem apaladado e muito cremoso, é feito com bago de carolino, bisque de marisco e caldo das sobras das espinhas, e finalizado com limão.

No Black Pavilion, o bife do lombo (125g/€20, 200g/€29), com batata frita caseira, obriga a escolher um de quatro molhos (cervejeiro, cogumelos, mostarda e pimentas, €5/cada) e outros acompanhamentos: migas de couve, feijão e broa de milho (€7), cremoso de batata trufada (€9), esparregado de grelos (€6), ovo estrelado (€2,50), legumes mediterrânicos (€5). Escolhas difíceis que podem obrigar a voltar.

Se o doce final for com o inesperado brioche (€9,50), fermentado durante quatro horas e cozinhado num pequeno tacho, servido com calda e gelado de baunilha, terá mais um bom motivo para aconselhar este terraço privilegiado. — S.C.

Torel Palace Lisboa, R. Câmara Pestana, 23
> T. 21 809 9132 > seg-dom 11h-23h30 >
menu de almoço e jantar 12h30-15h, 19h30-22h30