

Mão na massa

Tartine ::: Rua Serpa Pinto, 15 A, Chiado, Lisboa
 ::: 211 922 285 ::: Não fecha ::: Horário das 8h às 20h
 ::: Preço médio €12 ::: Nota 75%



RICARDO PEREIRA

Inês Meneses:

Num dia era a loja da dupla Manuel Alves & José Manuel Gonçalves, no outro, passou a ser uma padaria-restaurante. Naquela rua que abraça a ópera do São Carlos, já há o Belcanto e o Largo. Mais atrás, o Kaffeehaus e o Sushi Fashion. A oferta começa a ser múltipla e para vários bolsos e gostos. E assim se unem os povos (ou se separam os ditos à mesa que é lugar também para discórdias).

À face da estrada, um janelão que deixa ver o balcão de pães e bolos. Sortido fino a fazer crescer água na boca, em engorda certa.

Umas escadas levam-nos ao primeiro andar da Tartine – abriu há 15 dias e já está cheia.

Há uma mesa grande, oval, boa para grupos de amigos, ou gente que queira discutir as famílias numerosas. Os portugueses (mesmo em Lisboa) ainda se encolhem e torcem o nariz, na hora de partilhar mesa –

como se os assuntos que levam para comer o brioche fossem de Estado (alguns são de estalo dependendo do brioche...).

Há pequeno-almoço durante a semana até ao meio-dia (para os artistas do Bairro Alto que acordam tarde) e até às 17h aos fins-de-semana e feriados – para todos os que encontram e que insistem em dizer “bom dia” depois de eu ter almoçado...

Ovos quentes, mexidos, estrelados, benedict ou royal com preços que variam entre os €2,50 e os €9,70. E panquecas com e sem glúten, granola e outros mimos.

Num dos dias que lá fui, almocei. Sentei-me ao balcão, de costas para o resto da sala, e de sorriso para a rua. O espaço tem capacidade para 70 pessoas.

O serviço precisa ainda de rotação, mas gostei da educação dos empregados, vestidos de azul-bebé (e a alguns até me apeteceu fazer gugu-dadá).

A sopa do dia era excelente, de cenoura, creme aveludado, muito bem conseguido. A sopa serve-se em duas porções, taça mais pequena (mais que satisfatória) a custar €2,50 e uma maior, para quem vai comer só uma sopa a €4 – uma refeição portanto.

Pedi ainda uma tartine (fazendo jus ao nome da casa) de salmão e natas azedas, em pão escuro (€7), bastante simpática, uma massa com molho de tomate caseiro (€8) e um empadão de pato – prato do dia (€10,50). Estava tudo muito satisfatório, com boas matérias-primas, sem molhos exagerados, tudo na dose certa. Talvez faltasse uma finalização ao empadão – eu gosto do acabamento pincelado a ovo, mas em contrapartida, o recheio do pato desfiado era macio e muito saboroso.

À saída, acenei à doçaria, muito satisfeita, e prometi voltar rapidamente! ♣

Bonito, bom e barato

The Decadente ::: R. de São Pedro de Alcântara 81, Lisboa ::: 913 069 345 ::: Não fecha ::: Horário das 8h às 24h (até às 2h, 6ª e sáb.) ::: Preço médio €10 ::: Nota 80%

Inês Meneses:

Todos os elogios que ouvirem sobre este lugar são merecidos.

Entra-se no Hostel The Independent e, numa recepção aberta, vislumbra-se logo o bar, e, mais à frente, o restaurante. Há charme nisto tudo, consequência do bom gosto de quem o decorou.

Há uma sala maior e mais uns espaços acolhedores para amigos. É almoço, mas parece uma noite de copos no Verão. Grupos conversam animados. Não tarda e o espaço enche-se de gente diversa, velhos, novos, gente que vem sem companhia, engravatados e outros mais descontraídos.

Menu minimal de almoço (lembro que gosto assim por perceber que tudo traz certezas quanto à frescura e à feitura). Entradas a €2 – pode ser um creme de alho-francês ou uma salada de batata com aipo, salsa e cebola roxa. Provo ambos, e nada a apontar. Batata saborosa, bem temperada, creme aveludado. Depois os pratos principais a €7 (!) – um empadão de carne e espinafres, e uma açorda de camarão. Prefiro a açorda, pão demolido grosseiramente, camarões bons, alho e coentros, tudo na dose certa. É uma açorda nada rebuscada, mas dominada pelo casamento (sem interesses) que tanto prezo entre o pão e o alho. Para sobremesa (€2,50), fruta laminada que deixo para futuras dietas e um crumble de maçã que partilho – e gosto!

Saio conquistada. O restaurante é bonito, bom e barato. (A regra dos 3 Bs não é para todos – um bocadinho como conciliar beleza e inteligência em alguém). ♣