Restaurante

	COMIDA	DECORAÇÃO	SERVIÇO
Classificação de 0 a 20 valores	18,5	19	17

FOTOS DR

Muito sofisticado

A decoração, de um luxo confortável, ultrapassa as expectativas. A comida é criativa, boa, e não se afoga em conceptualismos

Pedro d'Anunciação

O LARGO, inaugurado em Janeiro último junto ao Teatro São Carlos, parece-me agora o restaurante mais sofisticado de Lisboa (ver texto junto). Sofisticação que começa na comida e no ambiente, e acaba no serviço.

O responsável pela decoração, Miguel Cáncio Martins, pelo currículo conhecido, eleva as expectativas ao máximo, havendo portanto risco de decepção. Mas ultrapassou as mais altas expectativas. Nos antigos claustros do Mosteiro dos Mártires, com o seu enorme pé-direito, foi deixado à vista e descascado o empedrado das abóbadas do tecto, como único apontamento da vetustez do local. Depois, entram os elementos modernos e arrojados, a puxar para um luxo confortável – mais confortável do que formal. De resto, a decoração integra-se perfeitamente no conceito da comida de Miguel Castro e Silva, quando ele afirma querê-la descomplexada. Por exemplo, em vez de toalhas de pano, as mesas são postas com individuais, mas de uma pele esplêndida.

Embora numa zona se imponham as cores dos painéis das paredes e dos forros das cadeiras verde-alface, noutra domina o fúcsia. Combinam com os pretos do chão e do resto das paredes, numa das quais sobressaem três aquários (também negros) povoados de medusas, e o branco dos tampos das mesas ou dos pratos. Parece que o pórtico de entrada veio da Holanda, o bar em alabastro iluminado de França, e os candeeiros de tecto (uma espécie de enormes pinhas de fios entrelaçados) da Dinamarca. Iluminação perfeita.

A informalidade do luxo é completada pela farda dos empregados, em que se destacam as *t-shirts* pretas.

Passemos então à ementa assinada por Castro e Silva: temos uma comida criativa, boa, sem se enredar em tecnologias ou afogar em conceptualismos. Ele não quer embasbacar o *parvenu*, mas pôr-nos simplesmente a comer bem, de forma descontraída. Joga com os sabores tradicionais, em receitas de autor, que nos dão o prazer de conjugar a surpresa com as boas memórias (e nos dispensam da piroseira estafada de falar em comida de sensações).

Nas entradas, por exemplo, o robalo marinado com ervas frescas, as vieiras em cama de endívias e ovos Averuga ou a sopa rica do mar. E lá está o seu bacalhau a 80° C com migas de poejos, um robalo com molho à Bulhão Pato, as lulinhas salteadas com camarão *beurre blanc* ou o atum braseado. Nas carnes, o cachaço de porco preto com ensopado de cogumelos e grão ou o *carré* de borrego com legumes salteados. Sobremesas: mousse de chocolate a zero graus com creme de avelã ou pudim de mel com requeijão batido e compota de abóbora.

Aos almoços, que podem sair por metade do preço dos jantares (ver facturas reproduzidas), com uma entrada e um primeiro prato fixados em 18 euros, surgem algumas receitas do género das servidas no mais económico De Castro Elias. A lista de vinhos tem uma excelente selecção (o que incomodará um nadinha quem faz contabilidade de referências), com boas propostas a copo.

Lisboa, e sobretudo o Chiado, sofisticou-se também com este novo Largo.

O LARGO
Rua Serpa Pinto, 10 A – Lisboa
Tel. 213 477 225
Fecha sábados ao almoço e domingos
Zona de fumadores

Um par perfeito

A ASSOCIAÇÃO do chefe Miguel Castro e Silva, um sofisticado membro da primeira geração de cozinheiros que nos anos 90 começaram a modernizar a gastronomia nacional, e do sofisticado empresário de restaurantes Frederico Collares Pereira só poderia resultar num projecto sofisticadíssimo como O Largo.

Castro e Silva, portuense de 48 anos, internacionalmente reconhecido (por instituições que vão do Larousse Gastronomique ao *Finantial Times*, passando pela Academia de Gastronomia), embora chegando já trintão a esta vida, distinguiu-se logo por uma cozinha moderna e enraizada. Usa as tecnologias para valorizar os produtos e não para fazer rodriguinhos tecnológicos *pour épater le bourgeois*. O seu livro Uma Cozinha de Aromas (Ed. Civilização) define-lhe o trabalho, desde que abriu o primeiro restaurante em 1991, na Quinta dos Vales, na Maia, passando depois pelo Miguel (Foz do Porto, 1993), Bull & Bear (Porto, 1997) ou BB Gourmet (Porto, 2008) - antes de vir para Lisboa, com este restaurante e a magnífica tasca já aqui referida De Castro Elias.

Já Collares Pereira iniciou-se nesta actividade com uma há muito desaparecida e simpática casa na R. Buenos Aires, o Breque, muito em voga nos anos 80 e que pertencia à sua mãe, Cristina Passanha. Passou depois pela Doca 6, fixou-se na Doca Peixe e tem aqui agora o seu projecto de maior vulto. P.A.