

NOVIDADE BUCAL

Das entradas às sobremesas, os nomes soam bem. Os pratos sabem ainda melhor



NUNO BOTELHO

A CUIDADA DECORAÇÃO não esquece as mesas

Trapando a Rua Rodrigo da Fonseca pelo lado esquerdo, a partir da Braamcamp, o n.º 87-D fica depois do cruzamento com a Rua Venceslau de Moraes. Os mais antigos e atentos recordarão que neste local funcionou durante três décadas o restaurante Chester, inaugurado em 5/07/1976, com ripas de madeira na fachada à inglesa-Tudor, que da estrita «steak house» inicial transitou paulatinamente para uma oferta omnívora. Esgotou-se e agora é tempo do Bocca (de inexplicável consoante dobrada, até porque, embora com seu nicho de massas, não é de cozinha italiana), aberto em 20 de Fevereiro passado. Propriedade do madeirense Henrique Aragão de Freitas (segundo informação de um funcionário), dispõe de sala para fumadores, outra na cave e aquela onde abancámos; muita luz natural de dia, genero-

sa iluminação à noite, a brancura em domínio quase absoluto (tecto, paredes, coluna, candeeiros, balcão) só quebrado pelo chão de madeira escura e pelo verde e castanho das costas das cadeiras, acostas estas a mesas com bancal, toalha de pano branco e guardanapos idem, faqueiro de «design» moderno tal como a loiça branca, copos excelentes.

As listas são diferentes para almoço e jantar. Começando por este, são propostos 6 Entradas, 3 Massas, 4 Peixes, 4 Carnes e 6 Sobremesas. O estilo deprender-se-á da mera enunciação das provas. Jantemos, então, A «terrina de abóbora com requeijão, salada de canónigos e vinagrete de mel» (€9), inevitavelmente adocicada, mais própria para pospasto não fosse o desempenho brioso dos canónigos. Um pequeníssimo cilindro de fragmentos piscícolas cobertos com os rebentos no meio do caldo, eis o «creme de peixes da nossa costa com rebentos de mostarda» (€10), que ao menos sabia a peixe e não tinha truques de engrossamento. No «fois gras salteado sobre pêra escalfada com especiarias, redução de vinho Madeira» (€18), «fois gras» é sempre «fois gras» e foi engenhosa a dualidade das pêras (uma branca, outra escura). A «asa de raia cozida a baixa temperatura, legumes baby salteados e

emulsão de canja de mexilhões» (€22) teve a virtude de no-la dar muito delicadamente saborosa, conquanto em quantidades quase ridícula. No «peixe-galo no forno, em cama de compota de cebola roxa,

arroz de ervas finas» (€24), o mesmo problema de exiguidade, com o peixe em magnífica forma e o arroz a descambar para «risotto». Um naco cilíndrico e um bocado com osso na «perna de cordeiro de leite grelhada em alecrim, estufado de cantarelos e castanhas» (€30), a carne correcta para grelhado inocente (claro que o forno lhe daria outra alma), bastante agradáveis os cogumelos.

Outros pratos aos almoços, ligeiramente menos caros, os mesmos números por alínea, acrescidos de 3 «sanduíches gourmet» (entre €9 e 12). Provaram-se com geral agrado «salada de coelho grelhado com chutney de figo» (€6), «carpaccio de novilho com salada de folhas bebé e queijo Parmesão» (€9,50), «lombo de pescada a 65° C com tagliatelle de legumes, molho aveludado de peixe» (€19) e «folhado de perdiz com castanhas e farinha» (€18).

As sobremesas são as mesmas, com bonitas apresentações quer os doces quer os queijos, porém ambos parcos. carta de vinhos com imensos a copo, à garrafa 46 tintos, 24 brancos, 4 verdes brancos, 3 champanhes, 4 espumantes, tudo datado. Serviço impecável.

As sobremesas são as mesmas, com bonitas apresentações, quer os doces quer os queijos, porém ambos parcos. Carta de vinhos com imensos a copo, à garrafa 46 tintos, 24 brancos, 4 verdes brancos, 3 champanhes, 4 espumantes, tudo datado. Serviço impecável.

Só tenho mais uma linha: está-se bem no Bocca. Preços elevados, mas o ambiente e a cozinha do chefe Alexandre Silva merecem ser conhecidos.

BOCCA

Rua Rodrigo da Fonseca, 87-D

LISBOA

Tel. 213 808 383

(Fecha domingo e segunda-feira)



Os leitores podem comentar e votar este e outros restaurantes no sítio «Boa Cama Boa Mesa» www.bcbm.pt