

Uma semana n'0 Talho Queijos Formação As redes sociais

Fugas

Especial
gastronomia

50

pratos
imperdíveis



Picadinho de carapau da Taberna da Rua das Flores, em Lisboa. Descubra as outras 49 escolhas da Fugas nesta edição

Especial gastronomia Os imperdíveis

50 pratos para comer Portugal

Cada pessoa terá a sua lista de petiscos, pratos e sobremesas que não se podem perder sob pretexto algum. A Fugas cruzou as listas de quatro jornalistas e críticos de gastronomia e o resultado foi este: 50 sugestões de comidas, das simples às sofisticadas, das tradicionais às experimentalistas, para diferentes bolsas e em diferentes partes de Portugal. São pratos que nos fazem desviar do nosso caminho só para os comer (mais uma vez).

Alexandra Prado Coelho, Fortunato da Câmara, José Augusto Moreira e Miguel Pires

Nunca há listas consensuais ou definitivas. E, como se sabe, todas as listas são injustas. Estes 50 pratos (ou, nalguns casos, petiscos e doces) podem não ser os melhores do país, nem era o nosso objectivo fazer essa lista. Ficaram certamente de fora muitos pratos tão "imperdíveis" como aqueles que escolhemos. Esta é, sobretudo, uma viagem por sabores portugueses (e não só), alguns trabalhados da forma mais tradicional possível, outros resultado da criatividade dos *chefs*. Se Portugal fosse um restaurante, estes eram, sem dúvida, os pratos que gostaríamos de ver na carta.

Entradas e petiscos

Preço de atum Cervejaria da Esquina

O típico "preço" é filho da criação colectiva de sabores a que se chama "tradição". Já este fantástico preço de atum (8,90€) tem filiação conhecida e que merece ser reconhecida. Vítor Sobral é o "pai" da ideia tão simples quanto genial de tratar um naco deste bife marinho vindo dos Açores como um preço da melhor carne. Dentro de um pão de mistura esguio e de côdea estaladiça, o atum ligeiramente marcado na chapa traz um toque subtil de alho e oferece uma succulência "carnal" que dificilmente se esquece. F.d.C.

Rua Correia Teles, 56
Lisboa
Tel.: 213 874 644
Encerra domingo ao jantar e à segunda-feira

Picadinho de carapau Taberna da Rua das Flores

É um dos muitos petiscos desta pequena taberna (*with a twist*) de uma Lisboa multi-étnica. Fresco, envolvente, servido em dose generosa (7,50€), pronta a partilhar, o carapau ganha aqui roupagens orientais. O peixe, picado na hora, com maçã verde e aipo, é temperado com sumo de citrinos, óleo de sésamo e molho de soja e acompanhado por salada de algas wakame marinadas. É o prato mais vendido da casa e quando o provar vai perceber porquê. M.P.

Rua das Flores, 103 - Lisboa
Tel.: 213 479 418
Encerra sábado ao almoço e domingo todo o dia

Carabineiro e amêndoas do Algarve Avenue

Carabineiro e amêndoas verdes? A ideia ocorreu a Marlene Vieira, do Avenue, quando estava a trabalhar os produtos do Algarve e pegou no carabineiro, pensando depois como resultaria com as amêndoas verdes, cujo potencial também queria explorar. E o facto é que, na sua surpreendente conjugação de doce e salgado, este *brûlée* de amêndoas com aneto mistura-se na perfeição com o caldo feito com a cabeça do carabineiro e o próprio animal, delicadamente cozinhado (18€). A.P.C.

Av. da Liberdade, 129 B
Lisboa
Tel.: 21 601 7127
Encerrado aos domingos

Pétalas de toucinho Tomba Lobos

Prato emblemático de José Júlio Vintém, esta entrada (3,75€) tem tanto de simples como de lamber os dedos e chorar por mais. A qualidade do

toucinho branco (de porco alentejano, vulgo "preto"), levado ao forno fatiado finamente, é fundamental. E o alho, o alecrim e o sumo de limão parecem ter nascido para lhe fazer a corte. M.P.

Bairro da Pedra Basta, lote 16 R/C
Portalegre
Tel.: 245 906 111
Encerra domingo à noite e segunda-feira

Folhas e tutano Feitoria

Acelgas, bróculos roxos, vários tipos de couve, mizuna, folha de wasabi e alface casca de carvalho são algumas das folhas que o *chef* João Rodrigues utiliza neste prato, consoante a época do ano. Umaz estão cruas, outras glaceadas num *fus* de novilho. Na hora de empratir, salteia o tutano (cortado em pedaços muito pequenos) e espalha-o sobre as folhas com quadrados de pão fritado.

Entremeada

Taberna do Manelvina

Diz ser “a casa do grelhado e do aficionado”, e portanto não surpreende que o espaço exiba vários cartazes de touradas e objectos ligados à festa brava. Pondo de lado as sensibilidades tauromáquicas de cada um, é provável que o consenso se gere em redor da excelente entremeada cortada fininha e das gulosas batatas fritas caseiras de corte fino a caminho de “palha”. As tirinhas porcinas vêm estaladiças sem estarem ressequidas e fazem parte de um menu de grelhados de preço único que inclui bife de touro seduzindo uma *afición* gastronómica cada vez mais numerosa. É melhor reservar antes. **F.d.C.**

Rua Principal, 21 - Cruzes

Caldas da Rainha

Tel.: 262 870 014 ou 917 221 062

Encerra ao domingo