



NOVIDADE DE NATAL

SOMMER

Os Sommer do restaurante Sommer são três: Pedro Sommer na cozinha, Sarah Sommer na sala, e um elegante pendente com o nome do restaurante a separar o bar da sala de jantar. Juntos eles fazem do Sommer o segredo mais bem guardado (e também o mais recente, aberto desde Setembro) da Rua da Moeda (Lisboa), garantindo política de boa vizinhança com o Yasmim e o La Moneda. "Três restaurantes não é uma multidão, é um pólo de restaurantes", dizem os Sommer à *Rotas & Destinos*.

"Se precisamos de algo vamos ao Yasmin ou ao La Moneda pedir". Um clima de paz a antecipar o Natal. Os Sommer são casal na vida real e profissional. Pedro trabalhou no Hotel Dorchester de Park Lane, em Londres, enquanto Sarah fazia mestrado em Justiça Social e Educação: "Uma experiência dura, mas inesquecível. Voltámos em 2004, casámos e para primeiro filho adoptámos este restaurante, onde somos muito felizes".

A felicidade não tem mãos a medir. O Sommer é um espaço com imenso espaço, espreguiçando-se na esquina de antigo *pub* inglês (daí a aposta do restaurante no bar, sendo possível tomar uma bebida e sair sem jantar). A ementa? Um desafio à imaginação tradicional. "Peixinhos da horta em tempura de cerveja com molho tártaro. Batata doce algarvia com vieiras salteadas. Queijo de Serpa envolvido em *linguini* com manjerição. Lombo de atum com sementes de papoila". No Natal, o Sommer terá em exibição um bolo presépio criado por Alexandra Soares de Albergaria. Depois, o restaurante assegura outras exposições gastronómicas permanentes dignas de visita.

SOMMER RESTAURANTE

Rua da Moeda, 1-K, Lisboa

Aberto de 2.º a sábado, apenas para jantares

Reservas: 213 905 558 ou 910 785 558

www.sommer.pt

