



À MESA

Moeda sonante

Sommer é o projecto de um casal, e reúne tudo para dar certo. Soma e segue. POR JOSÉ QUITÉRIO

ARua da Moeda faz a ligação do troço final da Rua de São Paulo (a seguir passa a chamar-se da Boavista) com a Rua e a Praça de D. Luís I. Aberta em 1847, começou por se designar Boqueirão da Moeda, em 1865 passou a ser Rua Ocidental da Moeda e em 1892 simplificou-se para Rua da Moeda. Porquê tanta insistência numismática? Simplesmente porque por aqui existiu a Casa da Moeda até 1941, ano em que passou

para o edifício novo no Arco do Cego, incluído na renovação urbanística de Lisboa levada a cabo por Duarte Pacheco.

Quanto à Praça de D. Luís I, arborizada e ajardinada, data de 1865, erguendo-se no centro o monumento ao marquês de Sá da Bandeira — “o nobre e heróico Sá, em quem o brio português vivia” (Oliveira Martins), que fez cessar o tráfico de escravos na África colonial portuguesa —, talvez o mais belo conjunto escultórico da capital, inaugurado em 1884.

A numeração da Rua da Moeda começa na esquina com a Rua D. Luís I, e é a seguir a outros dois estabelecimentos do ramo, precisamente no nº 1-K, que se capta o restaurante Sommer. Não tem nada a ver com uma fisicamente muito prendada actriz alemã de cinema de há quatro décadas chamada Elke Sommer, nem tão-pouco com o também dessa altura nacionalmente famoso caso da herança Sommer. Aqui,



Lombinhos de porco preto com mostarda Dijon e mel sobre cuscuz de chouriço e grelos

o nome deve-se a um dos apelidos do proprietário e cozinheiro, Pedro Sommer Ribeiro, que abriu a casa em 23 de Setembro de 2008, com o apoio visível da sua mulher, cujo exercício da advocacia não a impede de colaborar no projecto comum. Ambos jovens, bem-parecidos e bem-dispostos, Pedro é um caso de irresistível vocação para a cozinha, que foi aprofundando e aperfeiçoando em vários estágios com profissionais de renome. No que respeita às instalações, a sala refeição tem uma estrutura interessante. Ao longo das duas paredes envidraçadas que fazem ângulo, cinco mesas independentes com assentos para quatro pessoas, base e costas estofadas em cor-de-laranja e o resto branco. Mais mesas ao meio e junto da parede oposta, castanha-escura e com um painel de quadriláteros providos de lâmpadas. Do tecto centralmente preto pendem quebra-luzes de idêntico formato, cujo laranja acaba por ser a cor dominante.

As coisas são diferentes ao almoço e ao jantar. Até no revestimento das mesas: na refeição diurna, boas alfaias, sim

senhor, mas apenas toalhete e guardanapo de papel. A lista fornece pratos a preços geralmente mais baixos, assim distribuídos: 6 saladas (incluem 1 prato de ovos), 1 sopa, 4 pastas e risottos (2 de cada) e 6 pratos (3 de peixe e 3 de carne). Nesta última secção lá aparece a perca (própria para orçamento de crise), um “fish and chips” demasiado britânico para ser proposto fora do Algarve, um “Sommer bitok” que afinal até é um bife do lombo com cogumelos, ovo de codorniz e batata frita (feita a observação acerca do desprestígio do vocábulo, Pedro Sommer Ribeiro respondeu que pretendia valorizar o conceito de bitoque é lá com ele). Vamos rapidamente ao almoço (em 15/01/09). “Salada Caesar” (€7,60): misto agradável de camarão, “croûtons”, lascas de parmesão e molho Caesar, bons os crustáceos mas infelizmente (para mim) mornos. “Risotto de alheira, espinafres e feijão manteiga” (€7,20): potável, a alheira a mostrar-se pouco. “Lombo de atum com sementes de papoila e legumes asiáticos” (€13,90): esplêndidos os nacos do peixe, levemente cozinhados, a justificarem o epíteto de “carne do mar”, muito boa a ligação com os rebentos de soja da salada.

Ao jantar (ocorreu dois dias depois) tem-se então direito a toalha laranja atravessada e guardanapo de pano branco. A lista regista 5 entradas (inclui 1 sopa), 2 pastas, 2 risottos, 3 peixes e 3 carnes, com três repetições da do almoço: não era pior um reforço nos pratos principais. Notas telegráficas. Fantasia prazenteira a da “salada de pato confitado com figos marinados em vinho do Porto e mescla de alfaces” (€4,90). Ligeiramente oleosos e a pedirem mais feijão verde os “peixinhos da horta em tempura de cerveja com molho tártaro” (€4,50). Excelentes as “vieiras salteadas sobre puré de batata-doce e alface acelga” (€7,50). Amaciado em leite, corado na frigideira e ultimado no forno, soube muito bem o “taco de bacalhau meio curado sobre esmagada de batata, tomate e espargos verdes” (€14,80). Impecáveis os “medalhões de foie gras sobre risotto de vinho tinto e chalota assada” (€16,60). Valorizados pela rica envolveria, os “lombinhos de porco preto com mostarda Dijon e mel sobre cuscuz de chouriço e grelos” (€13,80).

Doçaria parca, todavia prestável. Lista de vinhos superiormente estruturada, a preços acessíveis, embora curta: 22 tintos e 9 brancos. Serviço correctíssimo. Com personalidade e qualidade demonstradas, parece-me que só carece de alguns reforços pontuais para, seguramente, continuar a ver o Sommer somar e seguir. ■

SOMMER
RUA DA MOEDA,
N.º 1-K, LISBOA
TEL. 213 905 558
(FECHA AOS
DOMINGOS)



OS LEITORES
PODEM COMEN-
TAR E VOTAR
ESTE E OUTROS
RESTAURANTES
NO SÍTIO
“BOA CAMA
BOA MESA”
www.bcbm.pt