

BEST OF

Paula Nunes



Todos diferentes, algo de iguais

Chama-se Sommer e foi o último restaurante a abrir nas imediações da Praça da Ribeira. Traz competição e ajuda a incrementar hábitos de frequência naquela zona de Lisboa

Quando alguém vende pregos em pão de centeio ao lado de alguém que o faz em pão de mistura e aparece um terceiro que o quer fazer em pão de espelta, pode parecer algo de mau para as partes. Mas se esse factor trazer uma competição saudável, incrementar hábitos de frequência de uma determinada zona e com isso, mais negócios para todos, provavelmente teremos um 'cluster' sob o lema, "ganho eu, ganhas tu, ganha o país". Bom, nem tanto ao mar, nem tanto à terra, mas este exemplo pode muito bem aplicar-se a três restaurantes situados nas imediações do Mercado da Ribeira, em Lisboa: La Moneda, Yasmin e Sommer. Todos têm uma identidade própria (quer em termos de decoração, quer em termos do que servem). No entanto é mais aquilo que os une do que o que os afasta. Qualquer um deles dirige-se a um público jovem, urbano, com algum poder de compra e que procura um local com um ambiente a condizer, mas despretensioso.

Os três restaurantes da zona têm uma identidade própria (quer em termos de decoração, quer em termos do que servem). No entanto é mais aquilo que os une do que o que os afasta

O Sommer foi o último inquilino a estabelecer-se no local e, antecipando desde já a conclusão sobre o que se irá relatar de seguida, merece a visita. A começar pelos cocktails (5€), o ideal para o tempero de um início de noite, ou para alento de um final de dia complicado - no meu caso, um Blue Lady Sapphire (Gin Bombay Sapphire, Triple Sec, Limão, Açúcar e Blue Curaçao) cumpriu ambos os desígnios.

Já na mesa e da escolha a partir de uma carta simples (cinco entradas, duas massas, dois risottos, três pratos de peixe e outros tantos de carne) começámos por uma agradável salada de pato confitado com figos marinados em Vinho do Porto e Mescla de Alfaces (4,90€) - sem grande ciência, mas de elementos bem integrados e sem excessos de doçura. Seguiram-se peixinhos da horta em tempura (4.50€) com a "adulteração", à japonesa, deste entretém popular luso, a trazer-lhe uma maior leveza e textura estaladiça. Dos pratos principais destacou-se o risotto à Bulhão Pato (14.50€) - amêijoas (e também camarões), envolvidas no arroz arbóreo com o molho típico deste popular prato a fazer a vez do habitual caldo utilizado na sua confecção.

Já menos bem conseguido foi o lombo de atum envolvido em sementes de papoila (13.90€): mal passado, como se quer, mas algo sensaborão, sem que os legumes, bem salteados (em versão oriental), tivessem servido de compensação. Das cinco sobremesas disponíveis provaram-se o 'coulant' de chocolate (4.90€) - básico, mas de boa qualidade - e, ainda, uma peculiar tarte de maçã, entre o bolo e a tigelada, acompanhada de gelado de caramelo (3.80€).

No que aos vinhos diz respeito e apesar de no 'site' nos tentarem fazer crer que possuem uma vasta lista, tal facto corresponde mais à prosa do que à realidade. Se a nível de tintos o panorama ainda é aceitável, ao nível dos brancos o cenário é pobre. Mesmo assim foi possível encontrar algo menos óbvio, como o branco que acompanhou a refeição, o Guarda Rios 2006 (15€), de um novo produtor Ribatejano, Vale d'Algarves. Por último gostaria de salientar que o serviço (uma falha usual neste tipo de casas) é aqui competente e atencioso.

Preço médio por refeição completa - entrada, prato e sobremesa - 35€ (2 pax). Contactos: Rua da Moeda 1-K, Lisboa; Tel: 213 905 558; www.sommer.pt. **MIGUEL PIRES**