



Simplicidade sofisticada

O Sommer é um dos novos restaurantes de Lisboa, que contribui para fazer da cidade-capital um lugar com algum encanto para os gastrónomos. As instalações e serviço são acolhedores, a cozinha anda pelas veredas de uma sofisticação simples. **David Lopes Ramos** foi experimentá-lo e ficou cliente

Fez um ano, no dia 23 de Setembro, este restaurante Sommer. Projecto do casal Sarah e Pedro Sommer Ribeiro, ela na sala, ele na cozinha, o restaurante é um espaço dominado pelo bom gosto, conforto e informalidade. Na sua organização, o Sommer é um dois-em-um: ao almoço, o custo da esmagadora maioria dos pratos não ultrapassa os 6,90 euros, há uma sopa, seis saladas, duas sandúchies, um hambúrguer, duas "pastas" (é a maneira moderninha de dizer

massas), dois "risottos", dois "pratos fixos" (que reencontramos na ementa do jantar), dois "pratos do dia" (diferentes em cada dia), quatro sobremesas, além de um conjunto de bebidas, quer dizer, sumos naturais, chás gelados e limonadas. Também há vinhos, não muitos, alguns dos quais a copo, de uma carta bem organizada.

Um almoço, os guardanapos e toalhas são de papel, mas a luz é magnífica. Ao jantar, com uma iluminação velada que realça os cubos decorativos, há bons atoualhados e guardanapos, os preços dos pratos sobem para o dobro ou um pouco mais em relação aos do almoço e a oferta sofisticada, embora se mantenha num registo de prudência que, certamente, tem a ver com a crise económica

circundante. Assim, a carta dos jantares tem cinco entradas, duas "pastas", dois "risottos", três pratos de peixes, outros tantos de carnes e seis sobremesas.

Novas de dois almoços solitários é um jantar acompanhado. Perfeitos os dois cremes (1,70 euros cada), um de alôbora e outro de brócolos, este com uns arabescos de vinagre balsâmico. Lindos, sedosos, muito saborosos. No almoço de uma terça-feira, dos dois pratos do dia - caril de frango com arroz Thai e filetes de peixe com feijão - frade e salsa

(ambos a 6,90 euros, preço diário) -, escolheu-se o peixe. Dois bons filetes, que me pareceram de corvina, mas não garanto que fossem, sem pele nem espinhas, de bom corte, bom tempero, bem encasacados em polme e muito bem fritos, servidos na boa companhia de feijão-frade macio, tépido, com tempero adequado em que sobressaia a salsa picadilha. Comida



MONTE DA CAL
VINHOS - ALENTEJO



zete e um creme de atum, 1,70 euros) e um café (0,90 euros); façam-se as contas: 20,60 euros.

No segundo almoço, além do creme de brócolos, experimentou-se um dos dois pratos fixos, o "lombo de atum com sementes de papoila e legumes asiáticos" (13,90 euros); o outro é o "Sommer bitok - bifê do lombo, cogumelos, ovo de codorniz e batata frita (15,50 euros). Que dizer, carnes, respectivamente do mar e da terra. Ambos se encontram na ementa dos jantares. O atum, se bem temperado e cozinhado, como era o caso, é um peixe excelente. Muito mal passado, conforme o pedido, surgiu rosado e succulentíssimo, encimado por sementes de papoila e de sésamo e em boa companhia: rebentos de soja, lâminas de cogumelos e de pimentos vermelhos, pelo menos, certamente salteados no "wok" e aromatizados com molho de soja. Conjunto catita. O "bolinho de maçã e canela com gelado de baunilha" (3,70 euros), servido quente, é de doçura discreta, o bolinho, e o gelado, cremoso e frio, claro, constituindo-se num adequado encerramento da refeição, que foi acompanhada por um dos nossos valores seguros em brancos, o Duas Quintas de 2008 (15 euros), elegante, mineral e vibrante, João Nicolau de Almeida não deteta os seus créditos por mãos alheias.

No jantar provaram-se, das entradas, a "salada de pato confitado com figos marinados em vinho do Porto e mescla de alicates" (4,90 euros), com o palmeado desfado, os figos bem trabalhados no vinho e as alicates frescas e crocantes, tudo temperado com um molho apaladado, em que sobressaia o vinagre balsâmico e um toque de mostarda de Dijon (à antiga); também os "peixinhos da horta em temperatura de cerveja com molho tártaro" (4,30 euros), uma boa ideia para um petisco lisboeta muito popular, mas a cozinha tem que apurar mais a técnica da temperatura, que surgiu impregnada com o óleo da fritura; as "vieiras salteadas sobre puré de batata-doce e alicata" (7,50 euros) estiveram muito bem, com os escalopes do marisco em perfeito ponto de assadura, com o sabor contrastante com o do puré sobre o qual se apresentaram.

Nos pratos principais, repetiu-se e confirmou-se a qualidade e a



excelência da execução culinária do atum, ficou-se desiludido com o "risoto à Bulhão Pato com camarão" (14,50 euros), devido a má confeção. Havia bagos do arroz italiano "arborio", "carnaroli" (?) no ponto e outros crus; as amêijoas, embora frescas, eram da variedade amêijoia-cão e não das verdadeiras ou cristas, apresentaram-se fechadas numa percentagem elevada; o camarão, esse, estava excessivamente cozido. Mas nem tudo era mau. O caldo era muito saboroso, o conجو não estava amateigado em demasia. Fica uma sugestão ao chefe do Sommer: arranje um bom carolino (da Ereira, arrozaos do Mondego, por exemplo), boas amêijoas e apresente-nos um "arroz à Bulhão Pato com camarão". Talvez tenha que elevar o preço um bocadinho, que as melhores amêijoas são caríssimas, mas ficaria outra coisa. Finalmente, pediu-se a "tranche de garrucha com batata cozinhada e pimentos vermelhos, cujo aroma e sabor podem ser excessivamente invasivos, mas não era o caso.

Excelentes as sobremesas: o "creme brûlé à Sommer" (4,10 euros); não é o nosso leite creme; é mesmo o francês, cremoso das natas

e das gemas de ovos, com um distintivo toque de café e a lâmina de açúcar caramelizado, tudo perfeito. Muito bem igualmente o "cheese cake de maracujá" (3,80 euros), doce e fresco; e a "mousse de chocolate com praline" (3,90 euros), aconselhável aos emocionalmente carentes e a todos os apreciadores dos melhores chocolates.

Bebeu-se o branco reserva Herdade do Esporão 2008 (18 euros), agora libertado do excesso de madeira e de doçura do antigamente, dando primazia à fruta fresca, citrina, e à mineralidade. É um dos grandes brancos desta colheita.

O serviço de mesa do Sommer, num registo de alguma informalidade, é gentil e mostra-se muito preocupado com o bem-estar dos clientes, o que também contribui para tornar este restaurante um lugar recomendável. Pode pedir-se alguma coisa? Sim. Quanto os tempos o permitirem, mais ouvidas nas propostas culinárias.

Restaurante Sommer
Rua da Moeda, nº 1 K, Lisboa
Telefone: 213 905 558;
telemóvel: 910 785 558;
E-mail: reservas@sommer.pt
site: www.sommer.pt

Almoços, de segunda a sexta-feira, das 12h30 às 15h00; jantares, de segunda a quarta das 20h00 às 24h00 (a cozinha encerra às 22h30); de quinta a sábado das 20h00 às 2h00 (cozinha encerra à 23h30)

Cartões: aceita Encerra aos domingos Estacionamento difícil, mas tem parques nas imediações