



SOMMER

QUALIDADE ACESSÍVEL

Cozinha de sabor português moderno e serviço delicado

Na esquina da Rua da Moeda com a Praça D. Luís I abriu um restaurante agradável, sem ser de luxo, e com boa cozinha, sem ser excessivamente cara. Passou ano e meio, tempo suficiente para garantir a solidez do projecto do casal Sarah e Pedro Sommer, ele responsável pela cozinha, ela pela sala. O ambiente e os menus são diferentes ao almoço e ao jantar: mais simples, prático e acessível, o do dia; mais exigente, elaborado e criativo, o da noite. Anuncia-se a entrada de cartas sazonais, que trarão novidades à cozinha, mas há três coisas que seguramente vão ficar: risotto à Bulhão Pato com camarão, lombo de atum com sementes de papoila e legumes asiáticos e o Sommer bitok – bife do lombo, cogumelos, ovo de codorniz e batata frita. Não é por acaso que são pratos fixos do almoço e do menu do jantar. O risotto é uma combinação feliz de sabores conhecidos, mas com uma apresentação diferente; o atum vem suculento e cheio de cor, resulta irresistível; e o bitoque exalta a boa carne alentejana e os sabores portugueses. Deixarão saudades, caso saiam, a tranche de garoupa com batata confitada em azeite de alecrim e escabeche de pimentos e os medalhões de foie gras sobre risotto de vinho tinto e échalote assada e o lombinho de porco preto com mostarda de Dijon e mel, sobre cuscuz de chouriço e grelos, outros bons exemplos de uma cozinha de sabor português com um toque internacional.

PM €26 MANUEL GONÇALVES DA SILVA • R. da Moeda, 1-K, Lisboa T.21 390 5558, 91 078 5558. 12h-15h, 20h-1h. Enc. Sáb almoço, Dom. Fumadores: não

setedixit

AMBIENTE



COMIDA



ATENDIMENTO



SALA



GARRAFEIRA

