

MULHER
MODERNA

OPORTUNIDADE
CLUTCH por apenas + € 2,25



N.º 27 • Mensal • Agosto de 2011 • Preço Portugal (cont.): € 1,75 (IVA incluído)

COZINHA

Nova

www.impala.pt

ADOS
RESCANTES

anás • Manga
rango • Limão

RRASCO

NE, PEIXE
ARISCO
ULENTOS

OTA
AMARÃO

1 receitas
CIOSAS

APÉS
GINAIS

PETISCAR
OS AMIGOS

IDEIAS com MELANCIA
Hidratação
garantida



ces frescos

BOLO-MUSSE

CHOCOLATE e MORANGOS

limos de frutos silvestres ♦ Musses de meloa



RONOMIA & VIAGENS

BERLENGAS
Íso aqui não perfo
Safio à moda de Peniche



GARRAFEIRA

QUINTA do ESCUDIAL
O "puro prazer da uva"



E ainda SUGESTÕES para:

- DIABÉTICOS
- CELÍACOS
- VEGETARIANOS
- CRIANÇAS



O Chef Pedro Sommer recria pratos tradicionais, dando-lhes um toque de sofisticação



SABORES sofisticados



Situado no cada vez mais animado Santos Design District, na zona ribeirinha de Lisboa, o Sommer chama a atenção de quem passa pelo ambiente acolhedor transmitido pelos tons suaves de uma decoração simples e moderna. Inaugurado a 23 de Setembro de 2008, o Sommer tem por detrás um casal que há perto de três anos decidiu criar o seu próprio negócio na área da gastronomia. Sarah, responsável pela cozinha, e Pedro, aos comandos da cozinha, começaram por criar um espaço descontraído e cuidado, com a ajuda dos arquitectos Rui Romero e Ana Mourão, do Atelier Projecto Raro. Nasceu, assim, uma sala ampla mas acolhedora, graças à predominância do laranja que lhe confere uma calidez que convida a entrar e desfrutar de um almoço, jantar, ou aperitivo.

O CHEF

Pedro Sommer tirou o Curso Profissional de Cozinha e Pastelaria, na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril, em 1999, tendo estagiado em vários locais, como o Hotel da Lapa e o Hotel Alfa (actual Corinthia Alfa), ambos em Lisboa, e o Hotel Modul, em Viena, na Áustria.

Depois de um ano a trabalhar no Restaurante Kais, em Lisboa, rumou para Londres, na companhia de Sarah, onde trabalhou durante dois anos no reputado Hotel The Dorchester, em Park Lane, local onde teve oportunidade de servir destacadas personalidades, como a Rainha Isabel de Inglaterra e Nelson Mandela. O casal regressa a Portugal em 2004 e Pedro continuou a acumular experiência profissional, desta vez no Hotel Ritz e no Bairro Alto Hotel. É então que, passados quatro anos, decide abrir o seu próprio restaurante, juntamente com Sarah.

Os conhecimentos adquiridos com as diferentes experiências profissionais, dentro e fora do País, deram a Pedro as bases para criar a ementa do Sommer, baseada em pratos e sabores tipicamente portugueses, mas com um toque de sofisticação de influências estrangeiras.

O dinamismo leva o Chef a estender o seu saber e criatividade a um sem-fim de actividades ligadas ao mundo da gastronomia. A par da gerência do Bar Quick na Escola ETIC, faz consultoria na empresa Peça de Fruta, participa em

várias iniciativas gastronómicas, como seminários, e organiza jantares vínicos. O casal faz também *caterings*, desde *cocktails* e portos de honra, a almoços, jantares e casamentos, com um preço feito à medida do cliente, quer sejam particulares ou empresas.

A EMENTA

No Sommer, a ementa baseia-se nos pratos e sabores tipicamente portugueses, mas tratados de forma sofisticada, com influências da cozinha internacional. Bons exemplos são os Peixinhos-da-horta em tempura de cerveja com molho tártaro, o Risotto à Bulhão Pato com camarão, o Linguini com queijo de Serpa, frutos secos e manjerição, o lombo de atum preparado numa camada de sementes de papoila, com legumes e temperos asiáticos, ou o Sommer Bitok feito com bife do lombo e acompanhado com batata frita Ponte Nova, cogumelos salteados e um ovo de codorniz a cavalo. Para sobremesa encontramos, entre outras, a Muse de chocolate com praliné, com 70% de cacau, o que a torna mais intensa e compacta. A carta de vinhos está dividida por texturas e

Despretensioso e pautado pela excelência do serviço e da comida, o Restaurante Sommer oferece a quem o visita uma agradável experiência gastronómica.

aromas, e não, como é habitual, por regiões demarcadas.

O Sommer dispõe ainda de um espaço de convívio para quem quiser apenas tomar uma bebida, destacando-se aqui originais e refrescantes *cocktails*. Tudo isto a um preço equilibrado.

INFORMAÇÕES ÚTEIS

LOCALIZAÇÃO:

Bairro de Santos-o-Velho, Lisboa

MORADA: Rua da Moeda, 1- K

HORÁRIO:

Almoços: 2.ª a 6.ª, das 12.30 H às 15.00 H

Jantares: 2.ª a 4.ª, das 20 às 24 H (cozinha encerra às 22.30 H)

5.ª a Sábado, das 20 às 2 H (cozinha encerra às 23.30 H)

ENCERRA: Domingos

CONTACTOS: 21 390 55 58 e 91 078 55 58

E-MAIL: reservas@sommer.pt

SITE: www.sommer.pt

Salada de cuscuz com uvas, frango, pistácio e molho agridoce

4 doses

- 1 cebola
- 250 g de cuscuz
- 5 dl de caldo de legumes
- 1 cacho de uvas
- 2 peitos de frango
- 40 g de pistácios
- azeite e ervas aromáticas q.b.

- 1 Pique a cebola e refogue-a ligeiramente em azeite. Junte o cuscuz ao refogado e mexa. Ferva o caldo de legumes e adicione ao cuscuz até ficar molhado, mas sem ensopar. Tape o tacho, desligue o lume e deixe repousar 20 minutos.
- 2 Corte as uvas ao meio e retire os caroços. Coza os peitos de frango e corte-os em cubos. Descasque os pistácios e pique uma erva aromática a gosto.
- 3 Quando o cuscuz estiver cozido, junte-lhe os demais ingredientes e misture. Acompanhe com molho agridoce, também, a gosto.



Creme brulée de tangerina e alecrim

4 doses

- 350 g de natas
- 125 g de leite
- 2 raspas de tangerina
- 1 c. (de sopa) de sumo de tangerina
- 1 haste de alecrim
- 100 g de açúcar
- 6 gemas

- 1 Ferva as natas e o leite com as raspas de tangerina, o sumo de tangerina e o alecrim. Junte o açúcar às gemas e bata. Adicione o preparado de natas às gemas e mexa com muita rapidez.
- 2 Distribua o creme por tigelas individuais e leve ao forno, preaquecido a 100° C, durante 40 minutos. Queime a superfície do creme antes de servir.

