

# Jardins

## Jardins

### Porto e Lisboa também podem ser verdes



#### Turquia

O mundo azul do Mediterrâneo



#### Escapada

Pampilhosa da Serra, destino alternativo

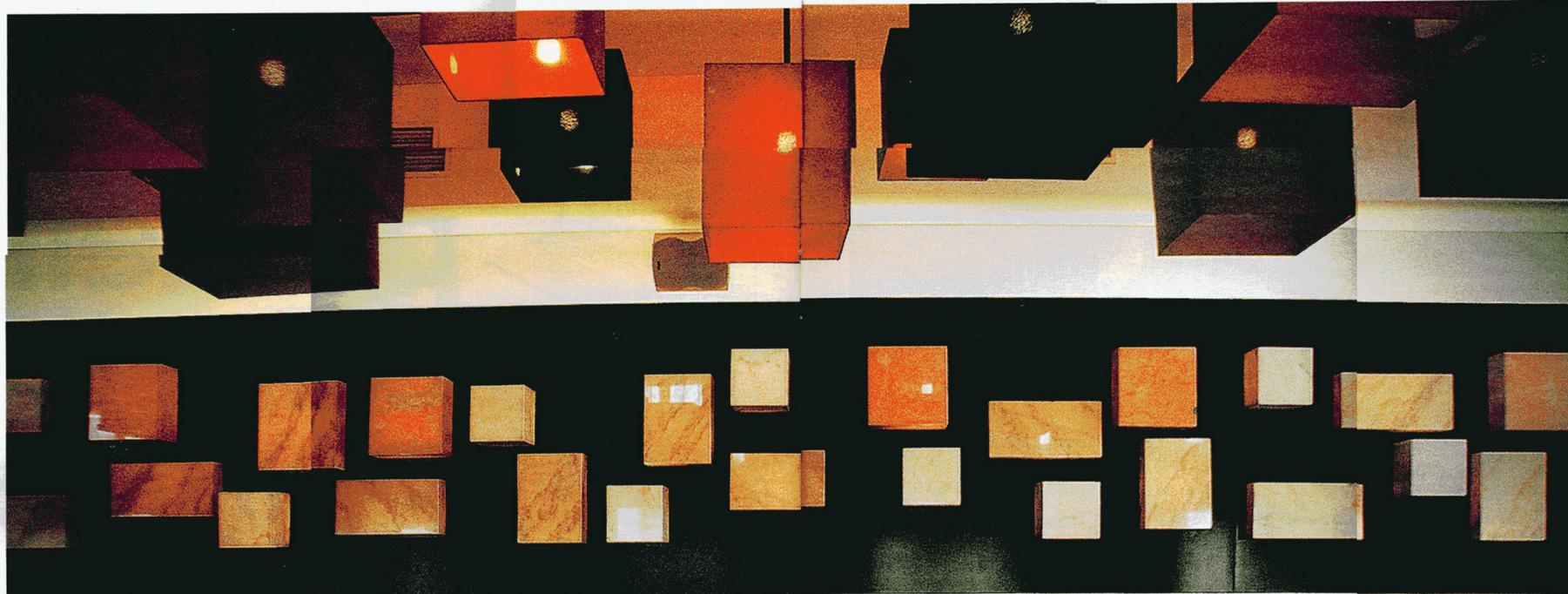
#### Renault

Motor 1.6 diesel à altura dos desafios



# Cocktails e petiscos

Tem um ar fresco, jovem, descontraído, uma esplanada que convida, um bar com cocktails de beber e chorar por mais e uma carta cheia de petiscos para picar e partilhar. **Catarina Serra Lopes** (texto) foi conheçero Sommer e o seu novo conceito e garante que é para repetir. **Filipe Arruda** assina as fotografias



**Sommer**  
Rua da Moeda, 1-K  
1200-275 Lisboa  
Tel.: 21 390 55 58/ +351 910 785 558  
E-mail: reservas@sommer.pt  
www.sommer.pt  
Espaço para fumadores: Só na esplanada.

Horário: O restaurante abre de segunda a quarta entre as 12h30 e as 15h00 e as 20h00 e as 24h00. Quinta e sexta está aberto até às 2h00. Ao sábado só abre para jantares. Encerra ao domingo. Estacionamento: Não é difícil, principalmente à noite encontra-se sempre lugar nas ruas à volta. Os parquímetros funcionam até às 20h00.

Lotação: No restaurante há cerca de 70 lugares sentados, no bar há 12. Preços das bebidas: cocktails a 5€, sumos a partir de 1,50€, vinhos a partir de 10€ a garrafa.

“As cores são terra porque gostamos desses tons, o laranja é porque é uma cor quente”, explica Sarah. “Acima de tudo, queríamos um espaço com o qual nos identificássemos”. Objectivo cumprido.

Passando para a carta, há um antes e um agora. Pedro explica que quando o Sommer abriu, há três anos, a ideia era que este fosse um restaurante-bar para uma classe média-alta, com cozinha de autor de base tradicional portuguesa, toalhas de pano...

Mas, com o passar dos tempos, o casal começou “a perceber que as pessoas queriam uma coisa menos formal, estão um bocadinho

fartas de ter o empregado sempre atrás a servir água”, conta Sarah. Além disso, “o conceito de refeição entrada-prato principal-sobremesa começou também a desaparecer” e a dupla começou “a ver que muita gente dividia pratos, que quem comia entrada já não comia sobremesa, ou quem pedia uma entrada e uma sobremesa, não comia prato principal.”

Adaptando-se às novas tendências, Sarah Pinto Basto e Pedro Sommer Ribeiro resolveram mudar o conceito do seu restaurante-bar e escolheram este Verão para apresentar a nova esplanada, uma nova carta, um novo objectivo.

Deixaram para trás a formalidade, optaram por criar um ambiente mais descontraído,

substituíram as toalhas de pano por individuais, os copos altos por baixos, os talheres a meio da mesa para cada um se servir, as velas dentro de pequenos sacos de papel pardo. Pelas paredes, uma exposição de quadros - que muda a cada dois meses; em cima dos aparadores, galos de Barcelos, de design moderno e colorido.

“Como temos sempre exposições de objectos diferentes, acabamos por estar sempre a mudar a coração do próprio espaço, pelo que nos toca a detalhes”, conta Sarah Pinto Basto. Com a mudança de ambiente, a esplanada também mudou. “Antes iam pessoas mais entre os 30 e os

## Referências

**Aulas de cozinha**  
É um dos projectos que Pedro Sommer Ribeiro tem em carteira. A ideia é fechar o restaurante-bar um dia por mês e fazer deste uma sala de aula. “Começar com um cocktail, distribuir aventais e pôr toda a gente a cozinhar.” No fim, a ideia é jantar o que se cozinhou na aula. Provar uns vinhos, trocar receitas, revelar alguns truques.

**Quick by Sommer**  
Fica na Rua Dom Luis, transversal ao Sommer, e, para além de servir como bar da escola Etic, está também aberto ao público em geral. A ideia é servir refeições saudáveis. “Lá por se ser estudante não há necessidade de só se comer junk food”, afirma Sarah Pinto Basto. Saladas e sopas caseiras são a base do menu.

55 anos, agora já vêm pessoas mais novas e grupos de amigos”, explica o proprietário. Lá fora criaram uma esplanada de cores alegres. No bar arrancaram com o conceito “um cocktail diferente a cada dia” e vários vinhos a copo.

“No campo dos cocktails os grandes sucessos são a caipiri preta (5€), uma caipiroska com vodka preta, que, para além de muito saborosa, fica com um ar muito exótico, e o *mojito* de champanhe e manjerição”, explica o *chef*.

Na carta, a par dos pratos, a atracção principal é uma grande lista de petiscos, chamados “Petit Sommers”. “De base portuguesa mas com inspiração tradicional”, segundo explica o *chef* Pedro Sommer Ribeiro. Como não é possível prová-los todos, vale a pena experimentar pelo menos os figos salteados com queijo de cabra e nozes (5,80€), o *strudel* de legumes com queijo mozarella (3,90€) e a salada ceaser com vieiras, lascas de parmesão, crocante de bacon e molho ceaser (8,90€).

A não perder também o *risotto* à Bulhão Pato com camarão e o *risotto* de champanhe com vieiras, que podem ser servidos em prato (14,50€), ou em copo (8,60€), esta última uma dose mais pequena para petiscar.

Para os carnívoros inveterados, o *chef* aconselha as bochechas de porco preto sobre esmagada de grão e hortelã com cebolinhas caramelizadas (14,50€). “A hortelã misturada com o grão dá um toque de leveza a um prato que à partida seria pesado”, explica Sommer Ribeiro.

Nas sobremesas, o “best seller” é a panqueca com nectarinas em champanhe e “crème fraîche” (5,60€).

Para acompanhar, Sarah e Pedro sugerem que peça a carta de vinhos em saldo, uma inovação deste restaurante. “São vinhos que ou foram descontinuados, ou foram comprados à experiência.”

Depois do jantar, nada como ficar mais um pouco pelo bar, a beber um copo ao som de bossa nova. Um óptimo começo ou fim de noite.

## Bar lá fora

### Old Fashion Café

**Milão, Itália**  
Em plena temporada das semanas da moda, damos um salto à de Milão, que viverá dias muito *fashion* já de 21 a 27. Para complementar, sugere-se um espaço central e muito *old fashion*, pelo menos no nome, que a casa está sempre na ribalta e recebe muitas celebridades de todas as áreas. É um clássico da cidade (aberto desde os anos 70, restaurado nos anos 90), no monumental Palazzo dell’Arte, construção dos anos 30, no parque Sempione. Com serviços e espaços de bar, discoteca e restaurante anexo, dispõe ainda de um grande jardim (de 1300m<sup>2</sup>) para as festas. Espere-se grandiosidade imperial romana mas em cenário de minimalismos com os seus devido kitschs em contraponto e à mistura. Por aqui, cada noite é diferente da outra: há eventos especiais (amanhã, por exemplo, uma festa Fórmula 1 com a equipa da Red Bull), noites para estudantes (4.ª, muito concorrida pelos Erasmus) e sessões DJ a longo de toda a semana. A entrada varia entre 10 e 20 euros com consumo. Ao domingo, pode ir saborear o *brunch*.  
[www.oldfashion.it](http://www.oldfashion.it)

### Old Fashion Café

Via Alemagna, n.º 6  
20121 Milão - Itália  
Tel.: +39 028056231  
[www.oldfashion.it](http://www.oldfashion.it)  
Horários: 2.ª a 4.ª e sábado abre às 20h00; à 5.ª às 20h30; à 6.ª às 21h00 - fecha às 5h00. Ao domingo abre das 11h30 às 16h30 e das 19h30 às 00h30.

## Flashes

### Tati da Ribeira

Nova sala de estar junto ao Mercado da Ribeira, em Lisboa: o Café Tati propõe petiscos, almoços e jantares, *brunchs*, copos e eventos musicais e culturais. Entre vintage e modernidade, uma casa para descobrir na Rua da Ribeira Nova, n.º 36. Das 11h00 à 01h00, de 3.ª a domingo.  
[cafetati.blogspot.com](http://cafetati.blogspot.com)

### A 1300 da Fábrica

A 2780 Taberna, em Oeiras, tornou-se local de culto. *Chef* e um sócio da casa abrem agora em Lisboa, na LX Factory, a 1300 Taberna. Restaurante com bar de vinhos, petiscos e degustações. E esplanada para aproveitar enquanto é tempo.  
[www.1300taberna.com](http://www.1300taberna.com)