

★★★★☆
É novo, talvez demasiado novo, mas já tem idade para ter juízo e evitar as asneiras fáceis. **Lourenço Viegas** escreve

Abriu em Lisboa, há uns tempos, um novo restaurante. E isto não é novidade. Os restaurantes, como as pessoas, nascem e morrem. Mas abrir um restaurante neste momento é parar em Kabul. O Sommer está num momento crítico, e o médico tem de vir à sala, à família, e encolher os ombros naquele jeito arrepiante de quem parece saber mais e pior do que diz. As falhas não são tantas que seja mau, as coisas boas não são tantas nem suficientes para que seja bom. É razoável.

E isto era bom, se não fosse mau. É que um restaurante como o Sommer (novo, ambicioso, bonito, feito de gente que pensa a comida) tem de ser bom, senão – certo, certinho – a breve trecho é mau. O gume do razoável é muito afiado para a modernidade. E isto são as más novas.

A boa nova é que tudo o que não é bom é patente e parece corrigível (o pior para o crítico, o pior para o restaurante, é quando o que é mau, está difuso, impregnado, *blurred*).



Decoração A sala é ampla e o ambiente é especialmente bom à hora de almoço

A tranche de garoupa com batata confitada em azeite de alicorn não tinha um pingo, uma ponta, um grão de sal. Excluindo-se opção deliberada do chefe por razão gastronómica, ou dietética, está-se perante um lapso facilmente corrigível: é pôr sal na tranche e esta passa do incomestível ao bom.

Menos *health-minded* estava o lombinho do porco em sangue, muito sangue, e a minha avó lá de cima, o porco sempre bem passado. Uma pena, porque o *couscous* estava excelente, achourçado no sabor, solto, pontuado com grelos (de couve?), e o lombo, não fosse a

sangria, parecia de boas famílias.

Entradas agradáveis e boas: salada de pato confitado interessante e equilibrada, boas vieiras com um purezinho por baixo, muito bom o creme de couve-flor com queijo da ilha, demasiado pesado para algumas pessoas. Os peixinhos-da-horta (não tanto quanto os *fish and chips*) ficam sempre piores por não serem feitos à antiga portuguesa e perdem-se na tempurização. *Linguini* com queijo de Serpa escorregadio, nozes ensopadas. Bom taco de bacalhau de meia cura com espargos verdes (bons, no ponto).

Bife do lombo com melhor aspecto do que sabor, a ser salvo pelo ovo de codorniz a cavalo (ou à escala, a pónei). Batatas em paralelepípedo grosso – uma boa ideia, que agora só falta pôr em prática – é que a forma não pode matar a textura e o sabor (o interior esfarela ou encrua).

Nas sobremesas, também altos e baixos. Bom o *crème-brûlée* Sommer, acastanhado, parece que sabe a caramelo ou café, mas sem ser de mais, a estalar bem. *Mousse* de chocolate normal, com *praliné* por cima, mau, a saber a bombom velho, que já fez dois Natais sem sair da caixa.

O serviço tem tanto de simpático como de descoordenado – parece que falta chicote, aquele olhar que há sempre nos restaurantes que sobrevivem, alguém que esteja em todas as mesas e nenhuma, e também alguém na zona do passe entre a cozinha e a sala mais atento, mais exigente. O Sommer será o que exigirem dele. É um favor que lhe fazem. E a nós. É que faltam sítios assim à cidade, sobretudo ao almoço, para nos sentirmos tranquilos, numa sala ampla e bonita, a cheirar o rio e a ver o movimento de uma estação de correios.

Rua da Moeda, 1 K (Cais do Sodré).
21 390 5558

Direito de resposta

Em relação à crítica publicada a semana passada do restaurante 'Em Banho Manel', assinada pelo crítico Diogo Novais, recebemos o seguinte Direito de Resposta:

Exmo Senhor Director:
Porque a vossa crítica, pretensamente, gastronómica, publicada na revista de 14 de Janeiro, está eivada de inverdades e imprecisões cumpre-nos, e ao abrigo do direito de resposta consignado pela lei de imprensa nº 2/99 de 13 de Janeiro, e enquanto sócios de um negócio que pretendemos, acima de tudo, honesto, esclarecer alguns pontos, evocando aqui partes do texto em causa.

1 – “Desde a chaise longue da entrada, às colunas douradas, aos quadros pseudo-antigos, até à música rô(muito)cocó... quase tudo neste sítio parece ter sido feito para assustar e espantar”.

Gostos não se discutem é certo, como reconhece o autor do texto, mas talvez seja pertinente referir que as ditas colunas douradas são mesmo folheadas a ouro, que os quadros pseudo-antigos, são contemporâneos, da autoria de Júlio Quaresma, Pedro Besugo (e neste caso encomendados, propositadamente, recriando aspectos do largo D. Fernando II, em S. Pedro de Sintra, onde se situa o restaurante) e Branislav Mihajlovic (artista plástico sérvio) e que a música rocó é a francesa, dos anos 60 (Gilbert Becaud, Charles Aznavour, Jacques Brel, Barbara...) a americana de Dean Martin, Frank Sinatra, Liza Minelli e Judie Garland, ou a clássica nas vozes de Kiri Te Kanawa, Pavarotti, José Carreras, entre muitos outros.

Perante o exposto, permitam-nos que ponhamos em causa o gabarito cultural do escrevedor.

2 – “...E começou o choque financeiro: 13, 14 e 16 euros por entradas banais e corriqueiras”. Conforme verificação da ementa não há neste restaurante entradas a 16 euros.

3 – “E começou o assalto ao bolso: pão normal com cogumelos normais e quatro amoritas (porquê amoras?) num prato normal”.

O pão normal é de Janas e cozido em forno de lenha (normal!) os cogumelos são “pleurottes” e “shitakie” (normais!?) e as amoras não o são, são framboesas (!!!). Basta ver pela cor!

4 – “Só pedimos uma vez, um tiramisú, e chegou para todas as visitas. Um, não sabia a café, dois, vinha carregado numa espuma de nata, qual São Marcos em versão tuning”.

Basta consultar, uma vez mais a ementa, para se perceber que não se trata do clássico tiramisú, mas de uma recriação, baptizada de

“tiramisu de Outono”, onde o sabor dominante é o do Bailey's. E que a espuma de nata é creme mascarpone (está lá tudo explicado!)

Perante o exposto nos pontos 2, 3 e 4 permitam-nos que duvidemos da honestidade e dos conhecimentos gastronómicos do escrevedor.

5 – “E por estas refeições paga-se uma média de 30 euros por cabeça? Não obrigado”.

Os almoços, de 2ª a 6ª, com ementa do dia (sopa ou entrada, prato de peixe ou de carne e uma bebida) ficam por 10 euros por pessoa, nem mais um centímo. Almoços de fins-de-semana com ementa do dia, ficam por 25 euros, por pessoa. Almoços e jantares, à carta, ficam em média, por 35 euros por pessoa. Sempre por pessoa, porque por cabeça só o gado!

Perante o exposto é caso para dizer: críticos destes? Não obrigado!
Rui Oliveira e Manuel Luís Goucha