



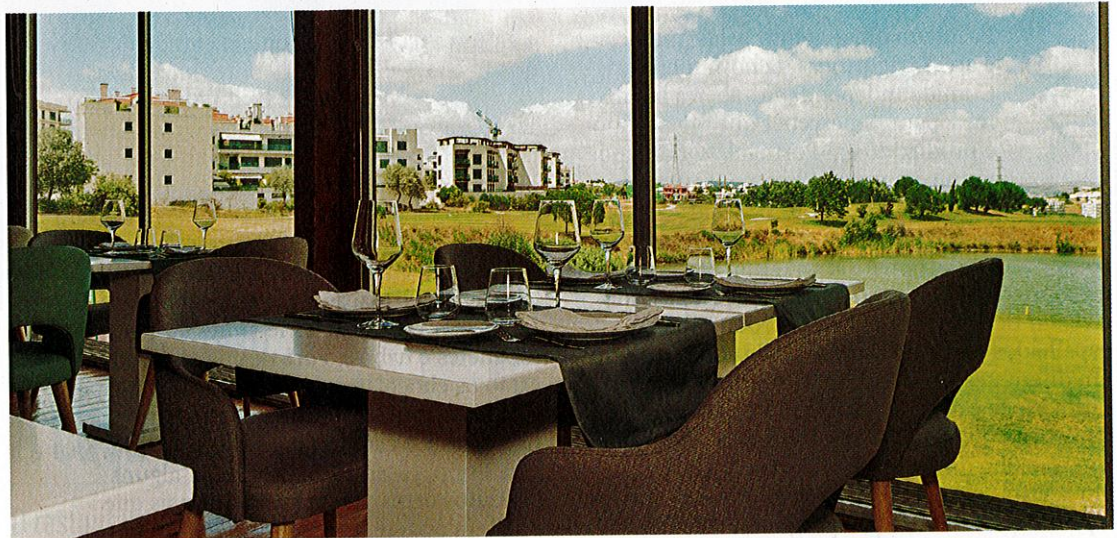
POR
**MANUEL
GONÇALVES
DA SILVA**

comer&beber@visao.pt

Gardens Lisboa

Vista e gosto

Sala moderna e confortável, ambiente tranquilo e cozinha com base tradicional portuguesa e apresentação contemporânea



O restaurante é virado para os verdes do Clube de Golfe do Paço do Lumiar e serve pratos de cozinha tradicional portuguesa atualizados pela técnica e estética de hoje

Ainda há lugares reservados e tranquilos em Lisboa, como a Quinta dos Alcoutins, onde se veem prédios modernos e bem dimensionados a rodearem os campos verdes do Clube de Golfe do Paço do Lumiar. É ali que se encontra o restaurante Gardens, no limite do “green” do buraco 9, com a sala de refeições voltada para o campo, oferecendo um panorama vasto e desanuviado através de grandes vidraças. No bar, aberto a fumadores, e na esplanada, sujeita às condições do tempo, também se servem refeições. Gerido desde o verão passado pela mesma equipa do restaurante Jockey, o Gardens passou a apresentar uma cozinha baseada na tradição portuguesa, com técnica culinária e estética atuais.

Tem uma ementa fixa e alguns pratos do dia, variáveis com outras alternativas como as favas e as iscas, por exemplo. Nas entradas destacam-se: peixinhos da horta com molho tártaro, corretos no polme e na fritura; ovos-verdes em ninho de batata-doce e salada ibérica, recuperação inovadora e feliz de um petisco quase esquecido; queijo de cabra gratinado com compota de frutos vermelhos, combinação agradável de sabores, e, ainda, presunto “pata negra”, queijo de Sousel com doce de figo, requeijão de Seia com doce de

abóbora e outras coisas assim, simples e de agrado geral. Na “ementa do mar” também há iguarias simples, como o polvo à lagareiro, pequenino, tenro e saboroso, e a posta “alambique” de bacalhau na brasa, elegantemente colocada sobre grelos e batatas a murro, e outras mais sofisticadas, de que são exemplos: bacalhau tricolor, diferente e bonito, com esmagada de batata, grelos e bacalhau gratinado sobrepostos, molho bechamel e folhinhas de cebola estaladiça em volta; cataplana de garoupa com gambas, muito aromática; risoto de gambas com cogumelos *shitake*, bem ligado; brás de camarão e espargos verdes, guloso, e caril de lavagante, suave e delicado.

As carnes valem por si mesmas, sejam na grelha, como o naco de vitela maturada *rib-eye* e a gravatinha (lombinho não aparado) de porco preto com molho de mostarda, sejam fritas, como os tornedós (com molho de espinafres, com molho Roquefort ou com pimenta-do-reino), sejam confitadas, como o *magret* de pato, todas macias e suculentas. Cada sobremesa tem o seu toque, como o arroz-doce caramelizado ou o leite-creme com framboesas. Garrafeira em construção, com seis dezenas de referências e dois ou três vinhos a copo, não referenciados na carta. Serviço eficiente e simpático. ■

R. Formosinho Sanchez, 79, Quinta dos Alcoutins, Lisboa > T. 21 757 1087 e 96 513 3211 > seg-sáb 12h-16h, 19h-23h, dom 12h-16h > €30 (preço médio)