

A Imperial de Campo de Ourique Lisboa

Na linha das antigas tascos lisboetas, este restaurante de bairro serve comidas simples, saudáveis e apaladadas, em ambiente familiar. Neste caso, comidas e ambiente com gosto minhoto que João Gomes, a mulher, Adelaide, e o filho, Nuno, trouxeram de Ponte da Barca. A ementa é pequena, mas não tanto como parece, porque omite vários pratos que podem ser feitos por encomenda, como o bacalhau à Gomes de Sá, o cabrito da Serra Amarela, o capão assado no forno ou em cabidela, as línguas de bacalhau no forno, entre outros. Muda significativamente no verão, quando entram em cena pratos mais leves, sobretudo grelhados, com peixes do dia muito frescos e algumas carnes. Há sempre pratos de bacalhau, que é de qualidade e de posta alta, cozido (com grão), assado, à Brás, à minhota e, por encomenda, à Gomes de Sá. Boa doçaria feita na casa pelas mãos de D. Adelaide, em especial o arroz-doce, o bolo de bolacha, o doce da casa e o pudim de ovos. Garrafeira sem expressão, valendo o bom vinho da casa, que é de um familiar de Arruda dos Vinhos, e os verdes da Encosta da Cesta, que é a quinta onde João nasceu. Simpatia transbordante no serviço. **W**

R. Correia Telas, 67-69, Lisboa > T. 21 388 6096/ 96 235 8246 > seg-sáb 12h-15h, 19h-21h > €15 (preço médio)



MASSO JOLÍ



Novidades

Vinhos em maré alta

O mercado português está inundado de marcas antigas e recentes que exibem cada vez mais qualidade. A escolha complica-se



Atualmente, não há mês, semana ou dia do ano em que não surjam vinhos no mercado, uns em estreia, outros em apresentação de novas colheitas das marcas já conhecidas. O setor está numa fase muito dinâmica, que o lançamento continuado de vinhos comprova.

Além de ser dinâmica, esta época revela-se também muito criativa, com vinhos de perfil diferente, que a uns é dado pela mais moderna tecnologia e a outros pelo regresso a práticas vitivinícolas ancestrais em busca do que é natural. Há vinhos irreverentes e, em regra, fáceis de beber, que atraem sobretudo jovens consumidores, os quais, inevitavelmente, acabaram por descobrir e por se render aos grandes clássicos.

Nesta altura aparecem os vinhos mais frescos com os brancos, os rosés e os espumantes em primeiro plano. São incontáveis e deixam muitas vezes o consumidor indeciso diante das prateleiras das lojas ou das cartas dos restaurantes. Leia os rótulos, que não dizem tudo (lamentavelmente, alguns não dizem nada que se aproveite), mas dão pistas; faça perguntas a quem os vende; siga a informação veiculada pela comunicação social, parte da qual é merecedora de crédito.

Sugerem-se três vinhos que foram escolhidos de propósito por não terem rigorosamente nada a ver uns com os outros: um branco da Ramos Pinto, estruturado e encorpado, para a mesa; um rosé da Covaleta, leve e refrescante, para a esplanada; e um espumante das Caves São Domingos, elegante e cremoso, para todas as ocasiões. **W**

Covaleta Rosé 2016

Cem por cento Touriga Nacional, cor rosada, aroma intenso com presença de frutos vermelhos maduros e frescos, paladar elegante com muito boa textura. Cremoso no ataque, seco no final e refrescante sempre. Servir abaixo de 10°C, a acompanhar pratos leves. €8,50

Duas Quintas Douro Branco 2016

Branco com estrutura e corpo, mas também elegância, que exprime as potencialidades únicas do Douro. Amarelo-pálido e brilhante, tem aroma fino com notas florais e frutadas, paladar cheio, macio, fresco, equilibrado com final persistente. Pode ser aperitivo, mas pede comida, em especial mariscos e peixes. €11

Elpidio 80 Branco

Assinala os 80 anos das Caves São Domingos. De castas Pinot Noir e Pinot Blanc, distingue-se pelo aroma elegante com delicadas notas florais e minerais; pelo paladar envolvente com bolha finíssima, cremosidade e frescura que prenunciam um final sedutor. Só ou com bons pratos de marisco, peixe e carne. €28,50