

ID: 118886640

01-09-2025

SABOR
a provar

1



2

1. Zazah

É no Príncipe Real, em Lisboa, que encontramos o Zazah, onde o ambiente acolhedor, repleto de arte, e os pratos deliciosos, pensados pelo *chef* Matheus Franklin, convidam à partilha e ao convívio. Com uma cozinha multicultural, entre as novidades está o porco grelhado no carvão, puré de tomate defumado, molho demi-glace com cogumelos e couve-de-bruxelas (29€), sardinha com *tapenade* de tomate pelado e pickles de nabo, uma ode às tradições lisboetas, sem esquecer os nossos preferidos: croquetes de alheira

A provar

As férias terminaram, mas as razões para conhecer novos espaços não. Eis uma mão-cheia de sugestões.

por Ana Filipa Damião, Inês Aparício e Tânia Alexandre

(8€), raviolo de creme de milho com molho de manteiga e pistácio, finalizado com *stracciatella* (15€) e *crudo* de peixe curado com alga kombu, *ponzu* e laranja (17€). O peixe do dia grelhado com acelga e *ajo blanco* (31€) é uma aposta certa, e a torta basca com sorvete de goiaba (8€) nunca falha. **Onde:** Rua São Marçal, 111, Lisboa **Quando:** De domingo a quinta-feira, das 19h00 às 00h00; sexta-feira e sábado, das 19h00 às 01h00 zazah.pt

2. Alentejo Marmòris Hotel & Spa

O hotel fica em Vila Viçosa e é um refúgio onde o luxo se veste de autenticidade e cada detalhe conta a história da terra que lhe dá nome. Escrito de forma mais direta, aqui, o mármore não é apenas maté-

ria-prima: é alma, identidade e inspiração. Nota-se na arquitetura, nos pontos de luz e até no restaurante. Aliás, foi à mesa que nos rendemos à gastronomia alentejana em versões sofisticadas, acompanhadas por vinhos que captam a essência da região. Tudo isto enquadrado numa das várias experiências que o Marmòris proporciona e que no dia em que o visitámos contou com um concerto do alentejano Luís Triga-cheiro, já com êxitos que todos conhecem. O jantar de gala realizou-se junto à piscina do hotel acompanhado de uma ementa com assinatura do *chef* Hugo Bernardo, que criou refeições especiais inspiradas nas tradições alentejanas e nas músicas de Trigacheiro. Mais do que uma estadia, o Marmòris é uma forma de viver

ID: 118886640

01-09-2025



3

o Alentejo: intensa, autêntica e inesquecível. E assim foi connosco.

Onde: Largo Gago Coutinho 11, 7160-214 Vila Viçosa marmorishotels.com/alentejo-marmoris-hotel

3. JNCQUOI Ásia

A nova carta do conhecido espaço na capital — lançada neste verão e assinada pelo *chef* Mário Esteves — eleva os sabores orientais clássicos com ousadia, precisão e irreverência, sempre com texturas crocantes, profundidade de *umami* e propostas surpreendentes. Fomos lá (a)provar.

Assim que entrámos, percebemos logo que não iríamos só comer. A seleção que escolhemos ia chegando à mesa com um misto de cores e contrastes de apreciável preparo. Metaforicamente, abria-se uma janela de Lisboa para deixar entrar o vento e os aromas de Tóquio, Banguetcoque ou Bombaim. E eis que o 'desfile' começou: o *shokupan* com tempura de camarão picante, seguido de um fantástico *naan* de atum com ovas de salmão. Delicioso! Um gole fresco no *cocktail* que pedimos — o *Mount Fuji* — e outro no branco Poças de 2023, e eis que começam a chegar os pratos principais. O *nasi goreng* com gamba cristal é calor, *wok*, fumo, mas foi o prato de camarão-tigre grelhado estilo *tandoori* que nos fez acenar com a cabeça, como quem diz: Assim, sim! Para quem prefere carne, o *wagyu* grelhado



4

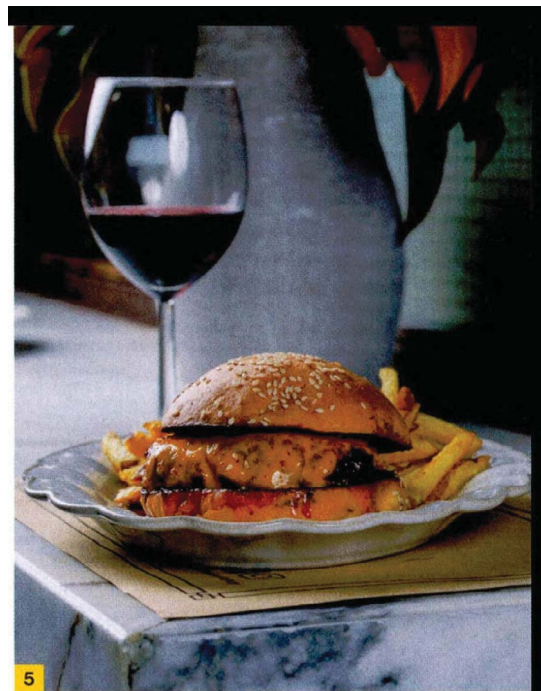
do com molho *ponzu* não é só um prato, é 'o' prato! E depois chega a sobremesa. Recomendaram-nos a *Tarte Romântica*, e quem somos nós para negar a paixão e o amor? Venha ela! Uma sobremesa de gelado a várias camadas com caramelo salgado, *whisky* japonês e chocolate negro. Daquelas sobremesas que não pedem clemência, pedem para serem devoradas!

Onde: Avenida da Liberdade, 144, Lisboa

Quando: Domingo a quarta-feira das 12h às 00h; quinta-feira a sábado das 12h às 02h
book@jncquoiasia.com

4. Taberna by Lucia Ribeiro

Chegámos cedo para almoçar, mas a curiosidade era plena. A Taberna by Lucia Ribeiro fica numa zona tranquila e conseguimos estacionar mesmo em frente. A decoração mistura apontamentos portugueses com especificidades algarvias, o que confere um ambiente muito descontraído ao restaurante. Entra a *chef* Lúcia Ribeiro com um pregado enorme que comprara há minutos nos pescadores locais. Se dúvidas houvesse do cuidado na escolha e preparação dos ingredientes, seriam logo aqui dissuadidas. Só comprovámos o que já nos tinham contado: uma cozinha que alia a tradição algarvia à modernidade, sempre com a máxima frescura do nosso mar e a qualidade dos produtos algarvios. Lúcia Ribeiro começou a trazer à mesa a sua fantástica comida, mas enrolada em sabores que a avó lhe passara e que, mais tarde, aproveitando o *know-how* que adquiriu em cozinhas de renome e na Le Cordon Bleu, aprimorou. Por aqui, destaca-se o *ceviche* de sarraão, o escabeche com carapau alimado, os *baos* com sabores algarvios e, claro, o peixe ao sal. Igualmente agradável



5

é conversar com a *chef* — uma contadora de histórias que lhe trará uma refeição que não esquecerá. Assim como nós não esqueceremos a torta de amêndoa da avó!

Onde: Estrada Vale Formoso, 221, Almancil

Quando: Segunda-feira a sábado, das 12h às 23h tabernaby lucia.pt

5. Holy Sandwich Shop

Quando nos aproximamos do número 130 da emblemática Rua do Comércio do Porto, o guloso aroma que aí paira impede-nos de prosseguir caminho. Somos impelidos a aventurarmo-nos porta adentro do Holy Sandwich Shop, que atravessou o Atlântico em 2020, e provar a sua irreverente carta de hambúrgueres. A estrela do menu é uma das suas novidades, o *Pony Line*, já aclamado no restaurante de São Paulo, onde foi distinguido com o terceiro lugar no *ranking World's 25 Best Burgers*, criado pela plataforma internacional Burgerdudes. Composto por 200 g de carne *dry aged* com pelo menos 60 dias de maturação, *cheddar* inglês e um toque de melaço de *bacon*, chega agora à Invicta, depois de uma longa jornada para encontrar a carne perfeita para o prato. "Essa foi a minha dor de cabeça", confessa-nos Thiago Tavares, responsável do espaço, explicando as dificuldades que encontrou ao longo da busca por um fornecedor. "Consegui agora em junho, depois de vários meses de teste, que ele acertasse a quantidade de gordura e o tempo de maturação". E valeu a pena.

Onde: R. do Comércio do Porto, 130, Porto

Quando: De terça a quinta, das 12h00 às 16h00 e das 19h00 às 24h00; de sexta a domingo e feriados, das 12h00 às 24h00

holysandwichshop.com