

## Carmo

### Petiscos e cocktails no Chiado

Podíamos começar este artigo com uma clássica frase: "O Carmo é o novo restaurante do Largo do Carmo". Podíamos, mas estariamos a pregar aquilo a que as crianças gostam de chamar uma grandessíssima peta. Porque apesar de ter aberto as portas – ou melhor, as janelas para a praça – no final do ano passado, já teve tempo suficiente para rodar pratos e ementas, afinar o serviço e, razão pela qual aqui estamos, montar um bar de ótimos cocktails, perfeitos para enfrentar os dias de Verão.

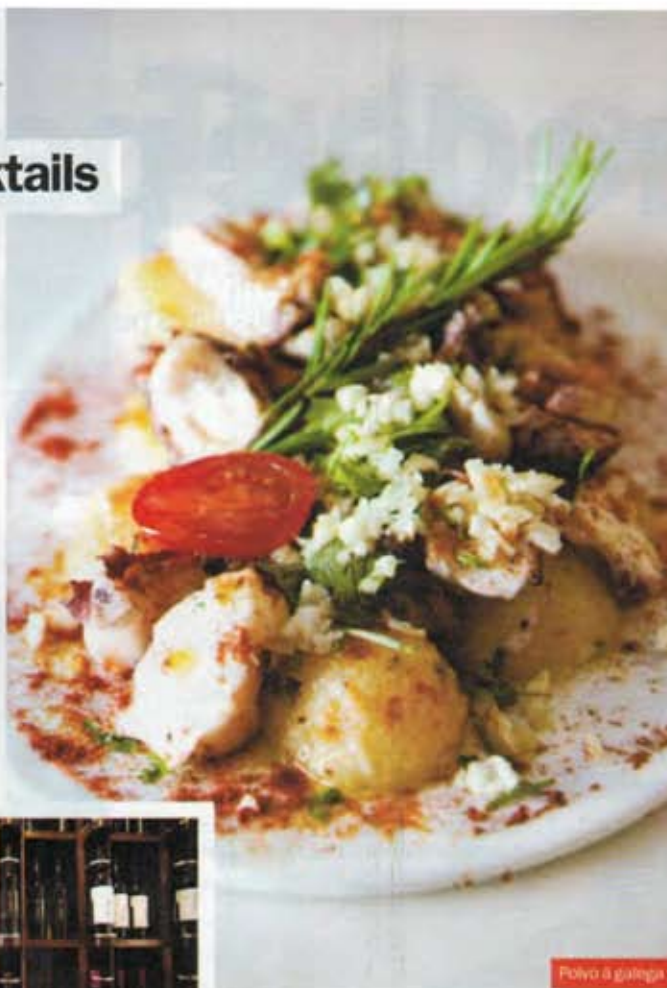
O restaurante, que faz parte do grupo Sacramento (com um restaurante na Calçada do Sacramento), assenta na cozinha tradicional portuguesa, sempre – e é sempre mesmo – para partilhar. Para ter uma ideia, só existem dois pratos individuais.

Como assim? Só servem doses pequenas. E bem baratas. Há morcela de arroz com maça (6€), polvo à galega (8€), croquetes de vitela com arroz de tomate (6€), moelas com batata frita (7€), favas com entrecosto (7€) e osso buco com arroz de açafrão (9€).

A acompanhar todos estes pratos, um serviço de bar como manda a moda (leia-se: com cocktails), onde trabalham dois Tiagos (Tiago Frade, português, e Thiago Moulin, brasileiro), com formação em hotelaria, e que gostam de arriscar em combinações originais, como a caipirinha de cerveja ou de gengibre, o cherry explosion, feito à base de cereja e rum, ou ainda os já famosos *frozen*, que levam uma fruta diferente todos os dias. "Podemos fazer com kiwi, morango, manga, tudo", dizem. Todos eles com preços amigos da carteira, entre os 5€ e os 9€, para beber numa das salas interiores ou então na pequena, mas simpática, esplanada com vista para o largo.

#### Carmo

Largo do Carmo, 11. 21 346 0088.  
Seg-Dom 12.00-00.00 (cozinha fecha entre as 16.00 e as 19.00)



Polvo à galega



Todos os vinhos podem ser bebidos a copo

