

A revolução do petisco

Restaurante do Carmo ■ Largo do Carmo, 11, Lisboa
 ■ 213 460 088 ■ Fecha à 3ª ■ Horário 4ª a 2ª, 14h-2h
 ■ Preço médio €21,50 ■ Nota 77%

Nuno Costa Santos:

Há uma pequena e recente revolução de petiscos no Largo do Carmo – tudo se passa num novíssimo restaurante, todo ele candelieiros grandes, papel de parede retro-trendy, música-levezinha e, usamos o perigoso termo, agradável. Ah, e uma simpatia quase chocante dos funcionários. Uma pessoa não está habituada a tanto mimo. Dá vontade de lhes bater por serem tão atenciosos e preocupados com o bem-estar da clientela. Assim não vale.

O couvert é simples e directo, sem inventar: pão e azeite de Miranda (€2). As especialidades são mesmo as tapas e os petiscos. Escolheu-se sem medo polvo à galega com batata brava (€8), feijoada de chocos (€7) e arroz de tamboril com gambas (€9). No território das bebidas, espreitou-se só para impressionar uma garrafeira que vai de um Excomungado (€12) a um Barca Velha (€380). A escolha foi para um mui convincente Quinta do Portal Tinto, de 2010 (copo a €5). Não foi preciso mais.

O polvo chegou, vindo sabe-se lá de onde, tenro, com batata cozida, e temperado com alho, azeite e pimentão doce, mas faltava-lhe um nadinha de sabor para ficar registado nos lembretes da memória. O arroz de tamboril, esse, pareceu, para citar linguagem de júri de programa de TV sobre os mestres da culinária, correctamente confeccionado. OK. Bacano. Capaz. Nada que se compare com o que veio a seguir. Sim, do que gostei mais (e passo para outro campeonato, mais exigente) foi da feijoada de chocos com um toque de alecrim. Para essa fi-



Fornos demasiado bem tratados – não estamos habituados a isto

cam reservados os adjectivos à escolha do freguês. Uma pérola gastronómica para brindar ao início de jornada de 2013. Ou uma provocação ao ano novo, que antecipamos em cada esquina como o pior das nossas vidas. Igualmente feliz foi o inevitável (já conhecem esta boca) bolo de chocolate (€3,50) sem farinha, de interior cremoso, decorado com morangos e acompanhado de doce de leite. Vale a pena, sim, senhores.

À saída, depois de passar pela turistada (exigente, a jul-

gar pela snobeira das expressões faciais à chegada de cada prato) e pelo José Nuno Martins, ainda perguntei se a casa abre nas manhãs e tardes de fim-de-semana para o cada vez mais lusitano brunch ou mesmo para o brunch, segundo a cada vez mais criativa Dona Márcia – tendo em conta o espaço e a localização, seria uma opção importante, quem sabe até decisiva para todos os adeptos desse desporto. Não, não, dizem-me. Ainda não, digo eu. Esperem pela manif. T

