

Crítica restaurante

Por Vicente Themudo de Castro

SOMMER - COMER PARA CRER



DETALHES

Sommer Restaurante
Rua da Moeda, 1-K 1200-275 Lisboa
www.sommer.pt
reservas@sommer.pt
+351 226 169 255 / +351 910 785 558
Horário: Encerra aos domingos. Aberto de segunda a sexta das 12h30 às 15h, segunda a quarta das 20h às 24h e quinta a sábado das 20h às 02h.
Preço Médio: Almoço: €12, jantar: €30
Tipo de Cozinha: Portuguesas de Autor
Cartões: MB, VISA, MASTERCARD
Notas: Estacionamento fácil ao jantar, médio ao almoço

É um restaurante do qual guardo estima desde a minha primeira visita, onde voltei por mais do que uma vez e nunca me desiludiu. Fui conhecer a nova carta, que sai possivelmente hoje ou talvez amanhã, e fiquei certo de que a qualidade não se esvaneceu, pelo contrário, amadureceu de forma criativa.

Entrar neste espaço é sempre uma lufada de bom gosto: a decoração é um pouco o rosto dos seus proprietários, bonita, apelativa e cheia de detalhes deliciosos. O laranja a predominar nas paredes, mesas e tecto, a contrastar com a madeira da pala do tecto. O aparador que divide a sala do bar e o nome do bar suspenso são alguns dos encantos, que descobrimos pelos recantos.

Mais séria, mas sempre com humor, é a cozinha do Chef Pedro Sommer Ribeiro. Por um lado, a técnica é fortemente respeitada, a criatividade é uma obrigatoriedade e o requinte da apresentação revela o seu lado contemporâneo.

Para começar, veio a surpresa do chefe: Cogumelos assados com doce de tomate, torresmos e um ovo escalfado - fez-me lembrar de uma forma divertida as idas aos jogos de futebol. Boa combinação de texturas, um ligeiro sabor a torresmos, em boa harmonia com o doce de tomate. Um bom chuto de arranque.

De seguida serviram o Moscatel de Setúbal José Maria da Fonseca 2003 e uma Infusão de queijo cabra caramelizado - uma espécie de falso brullé de chèvre acompanhado com uma salada temperada com uma redução de balsâmico. Boa combinação no prato, mas um pouco apático na cor e o moscatel talvez tenha sido pouco exagerado nesta harmonização.

No prato de peixe, precedido do Castelo d'Alba Reserva 2008 Branco Douro, serviram-se os filetes de peixe-galo com couscous de nozes, chalotas e cogumelos, um prato totalmente equilibrado. Textura, sabor e aromas em harmonia. Um peixe bem confeccionado, rijo, sem estar seco, e

as chalotas combinando muito bem com os pleurotes. O vinho estava ao mesmo nível e revelou-se um belo casamento.

Chegou o Ramos Pinto Collection 2007 Douro e a Picanha braseada com gratin de batata-doce e cogumelos salteados, uma carne tenra sem nervuras e muito bem temperada (só sal e pimenta, o resto cabe à qualidade do animal). Uma nota para o "jus" de alecrim e o ligeiro aroma a tomilho que, de forma subtil, enriqueciam o prato.

Termino com a Quinta da Lagoalva de Cima Late Harvest 2008 e o ravioli de ananás com recheio de mousse de maracujá e tiras de hortelã - uma sobremesa bem feita, sem ser demasiado doce, e que veio quebrar as gorduras anteriores. Quanto à escolha vínica, apesar de interessante, acho que aqui trocava o Late Harvest para a infusão do queijo de cabra e serviria o moscatel com este ravioli. É uma opinião, mas fica lançada a sugestão.

De uma forma global, esta ementa revela que o Sommer não é um projecto adormecido e procura agradar os seus clientes com novos aromas e texturas, mantendo sempre o elevado padrão no serviço e simpatia.

A carta de vinhos continua a crescer e também esta revela um maior cuidado e uma maior preocupação na diversidade e, principalmente, em manter os preços a um nível muito aceitável.

Todos estes factores, aliados àqueles que não se podem descrever, tornam a visita ao Sommer uma experiência a repetir.

A cidade e a sua gastronomia só têm a ganhar, enquanto o Sommer por cá andar!



Para comentar este artigo ou sugerir temas contacte o autor por gourmet@live.com.pt

Aonde ir

EXPOSIÇÃO CALÇADA PORTUGUESA DE MACAU

"Calçada Portuguesa de Macau" é o tema da exposição fotográfica realizada pela Delegação Económica e Comercial de Macau e o Centro de Informação e Promoção Turística de Macau integrada no ciclo "Sentir Macau" e que será inaugurada no próximo dia 6 de Abril, pelas 18 horas, no espaço de exposições do Centro de Informação e Promoção Turística de Macau, na Av. 5 de Outubro 115, r/c e que estará aberta ao público até dia 30 de Abril. Uma exposição composta por 17 fotos da autoria de Ernesto Matos, o mesmo autor do livro "Calçada Portuguesa de Macau" que será lançado igualmente no dia 6 de Abril, em conjunto com a inauguração da exposição.
6 Abril, Centro de Informação e Promoção Turística de Macau, Lisboa



DOCUMENTÁRIO A EUROPA AINDA É CRISTÃ?

Desta vez sugerimos que fique em casa e que não perca o documentário "A Europa Ainda é Cristã?", que passa amanhã, pelas 22 horas, no canal Odisseia. Coincidindo com a celebração da Quinta-feira Santa, este documentário é um retrato actual que espelha a identidade religiosa e cultural do velho continente, actual campo de batalha ideológico. De acordo com o jornal "La Croix", o Instituto Francês de Opinião Pública (IFOP) confirma que, embora 64% dos franceses se considerem católicos, o que corresponde a menos 17% em relação a 1965, apenas 4,5% vão com regularidade à missa (eram 27% em 1965). Outro sintoma preocupante vem da Áustria, onde, no ano passado, mais de 50 mil católicos abandonaram a Igreja, devido aos escândalos sexuais e de pedofilia de clérigos e à crise financeira. Estarão os cristãos europeus a levar a cabo uma nova cruzada? Realizado por Emmanuel Besnier e produzido pela Doc em Stock, "A Europa Ainda é Cristã?" é um trabalho actual que analisa os

sintomas de renúncia e afastamento que se evidenciam na Europa de matriz cristã.

1 Abril, 22 horas, canal Odisseia

LAZER PAUSA PARA ALMOÇO

O NH Liberdade, situado em plena Avenida da Liberdade no centro de Lisboa, convida a uma pausa para almoço no bar lounge do hotel com propostas saudáveis e saborosas. De segunda a sexta-feira - entre as 12h30 e as 15h00 - a sugestão vai para o Menu 'Light Lunch' por 7€, que inclui: Sopa + Salgados ou Salada ou Pizza ou Quiche + Fruta da Época ou Salada de Frutas. Para almoços de trabalho com clientes ou simplesmente para uma pausa na hora do almoço com os colegas, o NH Liberdade propõe almoços ligeiros com todo o conforto do hotel para reforçar os laços com as pessoas com as quais trabalha e restabelecer as energias para o resto de uma produtiva tarde de trabalho.
De segunda a sexta, NH Liberdade, Lisboa

POR SANDRA MARTINS PEREIRA