

Andei novamente em demanda de um local onde se coma bem, seja agradável, com um preço atractivo, e que seja simpático não só para um almoço casual, como também para uma reunião de negócios.

Parece que há muitos, mas na realidade é uma procura difícil.

Porque quem procura sempre alcança e aqui vai uma proposta diferente: todos os dias ao almoço há um prato de carne e outro de peixe (€6,90), hoje e porque é terça a recomendação vai para os filetes de perca com escabeche e bolinho de milho, amanhã, quarta a opção recai sobre as almôndegas com esmagada de batata e espinafres. Quinta, pataniscas de alheira com arroz de feijão, e finalmente na sexta o lombo de porco com migas de tomate e couve portuguesa. Para terminar um doce: crepe de chocolate com gelado de lima (€2,90).



Estou sentado à mesa num dos restaurantes mais bonitos de Lisboa: O Sommer!

A decoração é elegante e moderna, onde a cor da laranja cria harmonia com o castanho e um conjunto de detalhes deliciosos.

O serviço é simpático e eficaz ficando a cargo da proprietária Sarah Pinto Basto e na cozinha fica a outra face do casal proprietário o Chefe Pedro Sommer.

Juntos criaram um projecto gastronómico, onde a cozinha é boa, contemporânea e cheia de sabor. Para a noite a carta é diferente e também ela repleta de surpresas, onde se incluem os Petit Sommer's, um conjunto de petiscos que vão desde os €2,30 aos €6,30 para assim tornar a sua experiencia gastronómica mais interessante, diversificada e económica.

Aqui pode trazer os seus parceiros de negócio, ter uma refeição agradável, fechar um contrato milionário e sair com um largo sorriso na cara.

Como já vem sendo tradição, todas as terças-feiras para reduzir a sua despesa e aumentar a sua vontade, as nossas recomendações vêm acompanhadas de um voucher: para isso basta levar uma cópia da edição de hOJE ou o recorte deste artigo e usufrua de um desconto de 10% na factura válido até dia 31 de Maio.