

AO JANTAR COM UMA A.A.



À hora do jantar, se estiver no Cais do Sodré, siga pela Rua de São Paulo e vire para a Rua da Moeda. Páre no nº 1 K e delicie-se com as iguarias que a Sara Pinto Basto (A.A.) e o seu marido Pedro Sommer Ribeiro têm guardadas para si.

No Restaurante "Sommer", aberto há um mês, com uma decoração moderna, acolhedora e sóbria, temos, logo à entrada, a simpatia da Sara a receber-nos. Deparamo-nos com um bar à esquerda e em frente vemos a cozinha onde o Pedro, cozinheiro profissional, com provas dadas, desde Viena de Áustria até ao Hotel The Dorchester, em Park Lane, Londres e por último no Hotel do Bairro Alto, prepara os deliciosos pratos.

Do lado direito, a sala, com capacidade para 70 lugares. Provámos quase a totalidade da ementa e podemos assegurar-vos que, tanto a apresentação como a qualidade são muito boas.

A ementa foi baseada nos pratos e nos sabores tipicamente portugueses (que actualmente só se encontram nos restaurantes de bairro, tipo "tasca"), e que aqui são tratados de uma maneira mais sofisticada, juntando-lhes um pouco da cozinha internacional.

Os peixinhos da horta que nos lembram a nossa avó, fazem-nos numa tempura de cerveja a acompanham-nos com um molho tártaro;

À algarvia batata doce, sobrepoem-lhe umas vieiras salteadas;

As típicas ameijoas à bulhão pato, juntam-lhes um risotto e camarão;

Ao tradicional queijo de Serpa envolvem-lhe um liguini com frutos secos e manjeriço;

À tranche de garoupa dão-lhe a companhia da batata confitada e do famoso escabeche, mas este de pimentos.

O lombo de atum, tão apreciado nos nossos arquipélagos, envolvem-no numa camada de sementes de papoila, com Legumes e temperos asiáticos;

Ao lombinho de porco preto, juntam-lhe a mostarda e mel, e decidimos acompanhá-lo com os clássicos chouriço e grelos com cous-cous;

E o tão conhecido e português, bitoque, fazem-no com um bife do lombo, batata frita ponte nova, cogumelos salteados e um ovo de codorniz a cavalo.

Na parte doce, mantêm a tradição, com uma mousse de chocolate e praliné, com 70% de cacau, o que a torna muito mais intensa e compacta;

O creme brulée, fazem-no com um açúcar diferente, o que lhe dá um sabor único;

Os vinhos foram pensados de forma a facilitar a escolha aos clientes.

Os vinhos estão divididos por texturas e aromas, e não por regiões demarcadas. Cada textura e aroma tem uma escolha de vinho a copo.

Tem uma boa garrafeira e o serviço é óptimo.

Aconselhamo-vos a visitarem o site www.sommer.pt e a fazerem as vossas marcações.

A Sara e o Pedro merecem.