Restaurante Sommer

FICHA | REPORTAGEM

imprimir » enviar »

Sommer Restaurante

Cozinha de fusão à portuguesa

Bárbara Bettencourt

É a mais recente aquisição da zona ribeirinha de Lisboa. Desde Setembro que o Sommer se dedica a reinventar a cozinha tradicional, ao jantar com um ambiente mais formal, durante o dia em versão descontraída.

Numa altura em que a concorrência dita a estratégias de marketing cada vez mais criativas para seduzir os consumidores, o Sommer Restaurante foca-se no essencial: qualidade na comida e no serviço.

Sim, é certo que não há cães amestrados, nem espectáculos de luz e som, nem quaisquer outras manobras de diversão a seduzir os clientes com ahhs de espanto. As mesas e cadeiras têm quatro pernas, mas ora bolas, um restaurante não tem de nos entreter com bizarrias e números circenses, basta que nos surpreenda o palato.

Dito isto, não se pense que não há quaisquer surpresas neste Sommer. O espaço, vestido em tons laranja, é moderno e confortável. A ementa, com a chancela do chef Pedro Sommer Ribeiro, não é gigante na oferta - dois ou três pratos de carne, mais outros tantos de peixe, risottos e massas - mas compensa na originalidade e boa confecção.

A abrir, um paté de abóbora com gengibre, canela e pó de azeitona entretém com eficácia até se decidirem as entradas, uns peixinhos da horta em tempura de cerveja com molho tártaro (€4,30) ou umas vieiras salteadas sobre puré de batata doce e alface acelga (€7,50).

O caminho a seguir depois só depende de si. Para a esquerda, ao encontro de um linguini com queijo de Serpa (€12) ou para a direita até ao risotto à bulhão pato com camarão (€14,50).

Pode sempre seguir em frente em direcção ao Sommer Bitok, um bife do lombo com cogumelos, ovo de codorniz a cavalo e batata frita que num mundo ideal haveria em qualquer tasca.

Os menos 'carnófilos' farão bem em estacionar no taco de bacalhau meio curado sobre esmagada de batata a saber a alecrim (14,80). Não há como enganar, mas se precisar de orientação, diga. O serviço é outra das grandes apostas e é garantido que nem na mesa mais remota ficará esquecido. Em qualquer caso, pode sempre trocar umas ideias com o chef.

Pedro Sommer Ribeiro faz parte da nova geração de chefs apostada em exercer maior criatividade na cozinha. Formou-se na Escola de Hotelaria do Estoril, arejou ideias na Áustria e na Inglaterra, voltou para o Ritz e ainda passou pelo Bairro Alto Hotel. Agora cozinha em casa própria no Sommer, um projecto de casal a meias com a mulher Sarah que dá conta das relações públicas do espaço.

A localização em zona de serviços ditou uma oferta mais descontraída ao almoço com individuais de papel a substituírem as toalhas de pano, o menu a simplificar-se e os preços a ficarem mais convidativos. De dia ou de noite a grande mais valia é mesmo a mão do proprietário na cozinha.

Ao jantar, e já sem o peso dos compromissos na agenda, vale a pena fazer uma investida mais séria pela carta de vinhos, categorizados de acordo com as características em 'frutados e aromáticos', 'acídulos e frescos', 'envolventes e complexos', 'jovens e modernos', e por aí adiante. Se não perceber nada do assunto mas tiver a vaga ideia de que pratos mais fortes devem ir com vinhos a condizer, fica com a escolha facilitada. Há algumas opções a copo.

Os cocktails também se fazem ouvir em fundo. Se estiver para aí virado é só dar indicação ao maestro que agite o shaker e traga uma marguerita, um daiquiri ou um bloody mary. De quinta a sábado o Sommer fecha às duas da manhã, por isso, mesmo que não vá jantar pode sempre aparecer para dizer olá e beber uma caipiroska preta (a bebida da casa) no bar antes de seguir para o vizinho Lounge ou direito aos bares da 24 de Julho.

2009-01-07

INFORMAÇÕES ÚTEIS

CONTACTOS

Restaurante Sommer

Telefone: 213905558

se quiser ver mais de perto

Viveiros do Atlântico — Marisqueira em Ribamar - Ervanária Restaurante - Venda de Marisco Vivo — www.vivatlantico.pt
Seus próprios legumes — Ampla variedade de plantas hortícolas para cultivo no jardim — www.horticasa.com
Central Menu — Entregas de refeições ao domicílio Os melhores restaurantes à sua mesa — www.centralmenu.com.pt
Restaurantes Cos. Indiana — Encontre nas Páginas Amarelas. Pesquisa por nome e localização. Pai.pt
Anúncios Google

homepage | Quem somos | Contactos | O Projecto | Anunciar no Lifecooler | Mapa do Site
concepção e design: KEN@MAIN desenvolvimento: Escrita Digital powered by: BD Portal
© Copyright 2001 Sibiss S.A. Todos os Direitos Reservados

lifecooler
O Guia da Boa Vida
O site de turismo mais visitado
PESQUISA
Search
Quinta-feira, 08/01/2009

Restaurante Sommer

FICHA | REPORTAGEM

imprimir » enviar »

Restaurante Sommer

Noite e Restaurantes | Restaurantes

O Sommer localiza-se na zona ribeirinha de Lisboa, e conta com Pedro Sommer na cozinha e Sarah Sommer na sala. O espaço é moderno, decorado em tons terra e laranja. A ementa é baseada nos sabores tipicamente portugueses, com um toque de sofisticação e criatividade, como os peixinhos da horta em tempura de cerveja com molho tártaro. O restaurante aposta ainda no serviço de bar , onde é possível tomar uma bebida sem jantar. Delicie-se com uma caipiroska preta.

Localização
Rua da Moeda 1K - Lisboa
1200-275 LISBOA
Distrito: Lisboa
Concelho: Lisboa
Freguesia: São Paulo

Contactos
Telefone ver mais
E-mail Peça mais informações
URL sommer.pt/

MAIS INFORMAÇÃO

Dia(s) de Encerramento: Domingos

Especialidades: Entradas: Creme de couve-flor com queijo da ilha; Salada de pato confitado com figos marinados em vinho do Porto e mescla de alface; Peixinhos da horta em tempura de cerveja com molho tártaro. Pastas; Pastas tagliolini de tinta de choco com camarão, chili e coentros; Linguini com queijo de Serpa, manjericão e nozes torradas. Risotto: Risotto à bulhão pato com camarão; Risotto de beringela, abóbora e tomate em cacho. Peixe: Taco de bacalhau meio curado sobre esmagada de batata, tomate e espargos; Lombo de atum com sementes de papoila e legumes asiáticos; tranche de garoupa com batata confitada em azeite de alecrim e escabeche de pimentos. Carne: Medalhões de foie grás sobre risotto de vinho tinto e echalota assada; Sommer Bitok, Bife do Lombo, Cogumelos, Ovo de Codorniz e Batata Frita - Lombinho de Porco Preto com Mostarda Dijon e Mel, sobre Cous-cous de Chouriço e Grelos. Sobremesas: Créme Brulé à Sommer ; Tarte de Maçã com Gelado de Caramelo ; Coulant de Chocolate com Amendoim e Sorbet de Limão; Cheese Cake de Maracujá; Mousse de Chocolate com Praliné.

Observações: Outro contacto: 910 785 558

Horário de Funcionamento: Almoços: de 2ª a 6ª, das 12:30 às 14:30 Jantares: 2ª, 3ª e 4ª - das 20h às 24h / 5ª, 6ª e Sábado - das 20h às 2h (A cozinha encerra às 23h30)

Se algum dos dados apresentados não estiver correcto, envie, por favor, um e-mail para a redacção do Lifecooler.

VEJA MAIS AQUI PERTO

ALOJAMENTO
Pensão Flor da Ribeira

NOITE
Europa Bar
Transmission
The Loft

NATUREZA
Jardim da Praça Dom Luís
Jardim do Caso do Sodré
Miradouro de Santa Catarina

PATRIMÓNIO
Galeria Afinsa Portugal - Fundação Portuguesa das Comunicações
Galeria Arnaldos
Galeria de Arte do Mercado da Ribeira

ANIMAÇÃO
Vip-Hairport
Face Off
Proiate-Actividades Náuticas Lda

Restaurante Clube de Fado
Viva uma noite mágica em Lisboa com os grandes talentos do Fado.
www.clube-de-fado.com

Emagrecer 5 ou 25 quilos?
A substância que faz perder imenso peso foi finalmente descoberta.
www.Trimgal.com.pt

Jantar Gourmet
Os Melhores Restaurantes do País Só 100€. Veja Já!
www.Ostesaras.com

Anúncios Google

Viveiros do Atlântico — Marisqueira em Ribamar - Ervanária Restaurante - Venda de Marisco Vivo — www.vivatlantico.pt
Seus próprios legumes — Ampla variedade de plantas hortícolas para cultivo no jardim — www.horticasa.com
Central Menu — Entregas de refeições ao domicílio Os melhores restaurantes à sua mesa — www.centralmenu.com.pt
Restaurantes Cos. Indiana — Encontre nas Páginas Amarelas. Pesquisa por nome e localização. Pai.pt
Anúncios Google

Homepage | Quem somos | Contactos | O Projecto | Anunciar no Lifecooler | Mapa do Site
concepção e design: KEN@MAIN desenvolvimento: Escrita Digital powered by: BD Portal
© Copyright 2001 Sibiss S.A. Todos os Direitos Reservados