

O regresso às origens

É assim que Elsa Duarte e Joel Barbosa gostam de caracterizar o seu restaurante, o Cantinho Nobre. O espaço, situado em Santa Maria da Feira, promete uma experiência gastronómica tipicamente portuguesa.

Desde a louça aos talheres, toalhas e toda a decoração, nada foi deixado ao acaso por estes dois jovens empreendedores. A ideia é que, quem por aqui passar, possa sentir-se numa verdadeira casa portuguesa.

O casal, que está à frente do Restaurante Cantinho Nobre apenas há dois meses, é já uma referência para os seus clientes: “Sempre estivemos ligados à área da restauração, eu como chef de cozinha e ele como empregado de mesa. O desejo de ter algo nosso esteve sempre presente e quando esta oportunidade surgiu, agarrámo-la”, referem.

O restaurante Cantinho Nobre existia já na cidade, outrora com outra gerência. O casal renovou os pratos, inovou no espaço mas manteve a fiel clientela.

Quem visita esta casa pode apreciar o que de bom o nosso país tem: “Sendo eu do Norte, mais concretamente da freguesia de Cambres em Lamego, decidi trazer um pouco da gastronomia de lá para Terras D’El Rei”, menciona Elsa Duarte. “À Sexta-Feira e ao Domingo temos o famoso cabrito assado”, explica. “Depois, obviamente temos outros pratos como o cozido à portuguesa, arroz de cabidela e bife de vaca grelhado com molho do porto e queijo regional”, continua.

Para quem gosta de um bom peixe, no Cantinho Nobre pode também degustar um delicioso bacalhau com broa,

polvo assado e à alentejana, arroz de tamboril e caril de gambas. “que embora não seja tipicamente português é um prato bastante apreciado por quem nos procura”.

A acompanhar todos estes pratos, e mais uma vez com a ideia de mostrar o que de bom se faz em Portugal, o casal optou por uma carta de vinhos pouco comercial: “Temos vinhos de várias regiões, nomeadamente Douro, Alentejo, Bairrada, Dão, Tejo e Península. A ideia é dar visibilidade a marcas pouco conhecidas. Assim consigo dar rotatividade aos vinhos e fazer com que as pessoas possam saborear marcas desconhecidas e de qualidade”, menciona Joel Barbosa.

Para terminar a refeição, nada melhor do que aproveitar as deliciosas sobremesas caseiras: “Temos mousse de chocolate, sericaia, leite creme, aletria, tarte de maracujá, cheesecake, bolo de beterraba com queijo e quindim de coco”.

Para o futuro do restaurante Cantinho Nobre, a ideia passa por sedimentar o que já conquistaram. “Esta casa é o sítio perfeito para uma refeição familiar, a dois ou uma refeição bem disposta em grupo”, finalizam.



Restaurante
CANTINHO NOBRE
Culinária Tradicional Portuguesa

Rua Dr. Eduardo Vaz, 85 - A/B • 4520-224 Santa Maria da Feira
Tel.: 256 375 420 • Tlm.: 936 279 283 / 939 375 569 • E-mail: restaurantecantinhonobre@gmail.com