

Há vários anos que o Toca da Raposa é um restaurante com fama pelas suas francesinhas. Neste último ano, com a gerência de José Gonçalves, tem apostado em novos pratos de cozinha regional, que estão também a atrair novos clientes.



Francesinhas de prestígio em Castelo de Paiva



O atual proprietário esteve à conversa conosco, a respeito daquilo que veio trazer a esta casa.

Conforme nos conta, grande parte do seu percurso como cozinheiro foi feito lá fora. Passou por Espanha, França, Bélgica, Alemanha e Dinamarca, além das experiências nacionais que teve na cidade do Porto e na ilha da Madeira. Uma vasta experiência acumulada desde os 19 anos, tendo trabalhado sempre em diferentes contextos, com diferentes gastronomias e para diferentes públicos. Ao longo desta trajetória, aprendeu com alguns dos maiores mestres da cozinha em Portugal e obteve formações em todos os países onde esteve presente.

Há pouco tempo, regressado do estrangeiro, tornou-se o novo gerente do Toca da Raposa. O desafio de manter a qualidade das francesinhas está a correr bem e, para além disso, veio ainda acrescentar um conjunto de novas opções à oferta do espaço. Destacamos a Posta de Vitela, o Bacalhau, o Polvo à Lagareiro ou o Cabrito Assado em Forno a Lenha. Sobre aquilo que torna a sua cozinha especial, realça o facto de trabalhar sobretudo com coisas naturais, sem utilizar muitos ingredientes, mas sempre com atenção ao rigor e à minúcia com que

esta arte deve ser encarada.

A gama de vinhos é também outro elemento importante, com uma forte aposta nos vinhos mais representativos de Castelo de Paiva. Graças ao trabalho desenvolvido, o restaurante está a atrair clientes de cada vez mais longe e as perspetivas apontam para que esse sucesso seja cada vez maior. O Toca da Raposa situa-se em Greire, na freguesia de Santa Maria de Sardoura, e dispõe de capacidade para 70 pessoas, tanto para almoços como para jantares, sendo ideal para refeições de grupos.

