



O Capa Negra, junto à Igreja do Bonfim, é uma das grandes referências no prato mais emblemático da cidade do Porto: a Francesinha. Tendo sido este projeto iniciado por um agente da restauração local, em 1968, hoje tem em Joaquim Sousa o rosto do seu sucesso e prestígio.

O nome Capa Negra advém do Homem da Capa Negra, simbolizado há décadas pelas Caves Sandman, cujo logótipo é a silhueta desta figura icónica. A comemorar 50 anos, a “rainha da casa” é sem dúvida a Francesinha, considerada por muitos como a melhor. Como nos diz o proprietário, “o seu molho especial é único, a sua receita mantém-se original desde a fundação e é elaborado diariamente com ingredientes sempre frescos”.

Ainda que este seja o seu principal destaque, sempre houve aqui a tentativa de apresentar uma lista que fosse a mais diversificada possível. Assim, têm à disposição do cliente pratos de cozinha tradicional – onde se evidenciam o Bife Escondido ou os peixes grelhados (na brasa e no forno) –, para além das pizzas, dos hambúrgueres ou dos crepes. Esta ampla oferta possibilita um leque alargado de opções de acordo com a preferência de cada um, sendo também de referir que o restaurante disponibiliza take-away.

As duas salas do Capa Negra, onde se vive um ambiente informal e agradável, incluem lugares para cerca de 80 pessoas. Atualmente com dez colaboradores, estão abertos todos os dias da semana, das 7 às 23 horas. “Se o cliente quiser almoçar às 17 horas é perfeitamente possível. A eficiência e a rapidez do serviço é o que nos caracteriza, para além da simpatia e do bom atendimento que, para mim, são obrigatórios”, explica Joaquim Sousa.

Prosseguindo, diz-nos também que, “durante o ano, o Capa Negra proporciona alguns «mimos» aos clientes”. Uma das iniciativas mais impactantes e originais é a oferta de uma caneca de cerveja de porcelana, desde os 33cl até aos cinco

litros, “que já proporcionou grandes momentos de convívio e divertimento”, acrescenta.

Naturalmente, o aumento do movimento turístico na cidade do Porto veio influenciar pela positiva o negócio. Estes dois últimos anos excederam as expectativas, devendo-se muito à recomendação das melhores casas hoteleiras, que reconhecem no Capa Negra um ponto de passagem obrigatório.

Para o futuro, e após meio século, o principal objetivo é continuar o ótimo trabalho, que já é mais do que reconhecido nas ruas portuenses e, a longo prazo, alargar horizontes e abrir

mais uma casa, mantendo a qualidade intrínseca que o define. “Convido toda a gente a comprovar por si mesmo, e sentir o porquê do nosso sucesso”, conclui Joaquim Sousa.



50 anos a fazer história



CAPA
NEGRA
desde 1968

Rua Barros Lima 487 - Bonfim • 4300-062 Porto
www.facebook.com/rest.capanegra

