

# Um novo conceito, o melhor conforto



De portas abertas desde 2013, o Cosy é um Restaurante-Bar que se atreveu a unir a constelação de universos tão díspares quanto o sushi, a cozinha mediterrânica ou o champanhe, em busca do aventureirismo gastronómico que Braga não conhecia.

*Determinado desde a primeira hora em marcar a diferença na cidade de Braga, o estabelecimento que Isabel Pereira Marques (proprietária) idealizou, e que agora tem Miguel Paiva na gerência, tem-se atrevido a proporcionar uma aventura gastronómica distante da cozinha tradicional que tanta presença marca na capital de distrito, optando por desafiar, a cada prato, o público com “uma apresentação de sabores e uma exploração de sentidos – sejam eles visuais, olfativos ou de paladar – que permitam uma experiência única com a comida”, introduz o porta-voz.*

*Para os mais curiosos, a fórmula é simples: há, neste espaço, a oportunidade de se provar o melhor que a dieta mediterrânica permite, quando misturada com os atributos da cozinha regional minhota, numa iniciativa ao sabor da qual o Cosy assume um compromisso de parceria junto dos produtores locais. Por outro lado, não poderíamos deixar de destacar as maravilhas do Sushi Nikkei (que alia as raízes japonesas com as influências sul-americanas), numa filosofia em que se realça “o sabor de cada peça numa simbiose perfeita”, no objetivo de oferecer uma vivência que se pretende “inigualável”.*

*A acompanhar semelhantes propostas, há os prazeres de uma cave onde se incluem 14 dos 50 melhores vinhos portugueses. Longe, todavia, do elitismo, o Cosy é um restaurante que procura abraçar todos os públicos, conciliando os amplos argumentos gastronómicos com o valor das virtudes humanas: “procuramos prestar o melhor serviço aos nossos clientes, desde a receção até à saída, passando pelo acompanhamento, pois eles nunca estão sozinhos: estão sempre em casa ou em família e esse é o nosso propósito”, enfatiza o gerente.*

*Não por acaso, a palavra Cosy remete-nos de imediato para o adjetivo inglês que traduzimos como “confortável” ou “acolhedor”, muito embora a ideia original fosse o aconchego dos trabalhos em malha francesa, também dignos desse nome. Fazendo jus a esse mesmo aspeto, “as nossas mesas são iluminadas e proporcionam um ambiente muito bonito”,*

que se reforça à suavidade de cada anoitecer – momento em que a elegância e o romantismo de um espaço inspirado nas icónicas caves de Champagne alcança o zénite. Já aos fins de semana, para além de um cocktail da casa que fará as vezes de welcome drink, fica a promessa de música ao vivo, com sabor a Jazz, Blues ou Bossa Nova.

Não esquecendo o boom turístico que a cidade do Porto tem sentido, este é um estabelecimento que não subestima o potencial de transportar uma comida que dispensa geografias a um público que se não limita à ditadura de quaisquer coordenadas. E porque surpreender é uma palavra de ordem, sublinhe-se que abril é o mês que inaugura uma nova fase no Cosy, à medida que a entrada do chef Peixoto (com provas dadas em cozinhas como a do Hotel Yeatman) introduzirá um novo desafio: um menu de degustação de 15 pratos que deverão, unidos, elevar a arte gastronómica a um novo patamar sensorial. Garantindo, aliás, que a intenção deste espaço é nunca proporcionar a mesma aventura duas vezes, os clientes não se deverão surpreender se encontrarem uma nova carta a cada nova estação do ano.

## APOIAR O CLUBE E A CIDADE

Mais do que mero apoiante, o Cosy assume-se como um parceiro e sponsor do Sporting Clube de Braga, contribuindo na missão de fazer crescer a massa associativa em torno do emblema minhoto. “Proporcionamos a todos os sócios um desconto de 10%

consoante a apresentação do cartão”, esclarece Miguel Paiva, referindo que através de tamanha estratégia se procura difundir o carinho por uma equipa que tem assumido um percurso notável nos últimos anos. Tão decisivo para tal sucesso têm sido os esforços

da Câmara Municipal, da população bracarense e, claro, a estratégia assumida pelo atual presidente do clube, António Salvador.

Por sua vez, e questionados sobre o futuro, os nossos interlocutores assumem um importante desafio que

permitirá realçar o papel da cidade no mapa gastronómico: “Temos quase a garantia de que, em breve, Braga poderá almejar ter o guia Michelin associado a si”, antecipam, conscientes de que irão “trabalhar nesse sentido, com muita dedicação e responsabilidade”. Ambicioso e determinado, o Cosy promete assim fugir à zona de conforto e continuar a explorar novos territórios para que a arte de servir, provar e degustar possa ser tão mágica, intensa e vital como os golos que, jogo após jogo, têm permitido reescrever a História da cidade.



# COSY

## RESTAURANTE SUSHI/BAR

Avenida Robert Smith, nº 38  
 Fraião 4715-249 Braga.  
 253 260 552 | 967 974 981  
 info@restaurantecosy.pt  
 www.restaurantecosy.pt

