

Uma ideia tornada realidade

É na freguesia de Monte Córdova, Santo Tirso, que encontramos o Solar Nascente Leça. Num local idílico, que transporta o cariz citadino para o meio rural, esta é uma grande referência da restauração local, apresentando um conceito ímpar e inovador.

A história do Solar Nascente Leça teve início há seis anos, quando Carlos Silva e Sónia Moreira partiram do sonho de mudar o rumo das suas vidas até à criação de um projeto “bonito, diferente e voltado para a natureza”, nas palavras do proprietário. Depois de um processo de idealização, planeamento e execução, abriram portas em janeiro de 2013.

O que parecia um risco tomou-se uma aventura profícua e, segundo a gerente, “não quisemos parar, acreditámos sempre no projeto e criámos impacto, ao sermos um conceito que é diferente de tudo o que existe na região”.

A cozinha tradicional portuguesa, confeccionada em forno a lenha, é o chamariz da casa, onde se destacam deliciosos pratos como vitela, cabrito ou o bacalhau à Solar. Ao mesmo tempo que conta com uma moderna e equipada cozinha, o Solar Nascente Leça não abdica da componente tradicional que a lenha confere aos pratos. Numa outra vertente, o menu fica enriquecido também com a espetada terra-mar, a espetada de marisco, o arroz de tamboril e o pica-no-chão (por encomenda).

As duas salas que compõem a casa têm capacidade para 160 pessoas, estando muito direcionada para batizados e comunhões, em que se aproveita a área verde que envolve o restaurante. A qualidade dos produtos é a trave-mestra, dando-se primazia à produção regional. Relativamente aos vinhos, a oferta é ampla: nos maduros apresenta cerca de 50 rótulos e nos verdes a opção recai nos vinhos locais, tendo como vinho da casa o “Solar”, da região de Santo Tirso. Destaca-se também a coleção de vinhos “Quinta de Curvos”, da região do Minho, com uma vasta gama de mono castas.

“Tentar servir o melhor possível é uma preocupação e o feedback tem sido muito bom”, diz-nos Sónia Moreira. Para Carlos Silva, “o espaço caracteriza-se pela relação entre o cliente e o restaurante. Estamos sempre presentes na sala e isso faz a diferença porque queremos ouvir e bem servir o cliente”.

O futuro é pensado com ponderação mas a ampliação da área total, com os olhos postos no turismo rural, é um grande objetivo, ao mesmo tempo que vai possibilitar um maior leque de oferta de serviços. Esta intervenção irá expandir a área atual para os 3 hectares mas a sustentabilidade continua a ser, desde o início, a filosofia do casal.

O Solar Nascente Leça está aberto todos os dias, das 10 às 16 horas e das 19 às 23 horas, com descanso semanal à segunda-feira, e está à espera de ser visitado, apreciado e desfrutado.

