



Prático e dinâmico, Bruno Monteiro deixa o título de “empresário” de parte e é lado a lado com a sua equipa que constrói o sucesso. Assumindo uma filosofia em que a qualidade do serviço não é colocada em causa pela aposta na postura familiar e descontraída, todos os elementos da equipa tratam-se por “mano” e o cliente é um amigo.

Foi em junho de 2006 que o nosso entrevistado embarcou na “aventura” da restauração, com a abertura do Burro Velho, bem perto do icónico Mosteiro da Batalha. Hoje rodeado de excelentes atrações turísticas e de lazer, “na década de 50, existia, em frente a este espaço, um Ferreiro, onde, em dia de missa, os habitantes da Batalha deixavam os seus cavalos e burros”. É dos vestígios e da história que surge o nome Burro Velho, espaço que nasceu como uma “casa de petiscos”. Em poucos anos o projeto foi crescendo em dimensão e oferta de serviços, revelando-se, atualmente, um restaurante de charme, acolhedor, meticulosamente pensado para proporcionar ao cliente o máximo de conforto e descontração antes, durante e depois da refeição. Dispondo de duas salas e esplanada, com capacidade total para 140 pessoas, mais que o restaurante, o

Burro Velho dispõe de uma garrafeira – criada em 2015, já exporta para oito países e, a partir da loja online, alcança um público muito vasto – e de um Bar, sendo que em todas as áreas integra profissionais credenciados que oferecem ao público experiências únicas.

Ali, o visitante pode desfrutar da cozinha tradicional portuguesa, confeccionada com os produtos mais frescos que conferem a cada prato texturas e sabores excecionais. O peixe, fresco, vem diretamente da lota para a cozinha do Burro Velho, assim como o marisco, que é criteriosamente escolhido para melhor satisfazer o cliente. No que concerne às carnes, a escolha recai em peças de qualidade superior, maioritariamente oriundas de criações estrangeiras.

Entre os pratos que recolhem a predileção dos clientes, podemos destacar o Polvo à Lagareiro, o Arroz à Casa (arroz de peixe, camarão e lagosta) e o Bife à Burro Velho – “bife com maturação de 25 dias e temperado unicamente com sal”. Sendo este um restaurante com uma cozinha mediterrânica e diversificada, Bruno Monteiro caracteriza o Burro Velho como “uma casa aberta a todos os gostos”.

País de belezas ímpares com tanto para descobrir, temos na gastronomia um dos nossos principais elementos de atração. Na Batalha, fomos ao encontro de Bruno Monteiro, um jovem empresário que, aproveitando o bom que Portugal tem para oferecer, prospera no setor turístico e da restauração.



Na Batalha, a gastronomia também é rainha



RESTAURANTE VICE VERSA

Entretanto, sempre atento a novas oportunidades de negócio, perante o fecho do Restaurante Vinho em Qualquer Circunstância, também na Batalha, – “uma casa mítica e conhecida a nível nacional” –, Bruno Monteiro desafia Sérgio Almeida, do Restaurante Luna, em Leiria, a reabrir o espaço, oferecendo um novo produto de restauração à cidade. Assim, surge o Restaurante Vice Versa, revelando o melhor da experiência dos dois sócios, através de uma cozinha que combina a gastronomia francesa e a gastronomia portuguesa – “começando no Foie Gras e terminando numa tranche de robalo ou garoupa”, comenta Bruno Monteiro.

Apesar do conceito diferenciador, ali preza-se por manter a tradição das “cozinhas” representadas procurando, sempre, a total satisfação do cliente.



Portugal um mundo de experiências

“Desde subir o Douro de barco, até percorrer as quintas do Alentejo”, a Portugal Luxury Experience promove várias experiências onde o vinho assume o papel de protagonista. Em qualquer ponto do país, conte com o profissionalismo desta equipa para organizar eventos inesquecíveis, tanto para o nicho familiar como para o corporate.

Bruno Monteiro, mentor do projeto, revela-nos, tendo em conta a sua experiência: “95% do público nacional não tem noção da nossa capacidade de oferta de atividades de ocupação de tempos livres para diferentes segmentos”. Uma questão que associa ao facto de muitos portugueses continuarem a dar preferência a destinos no estrangeiro, pese embora a diversidade de opções turísticas que Portugal apresenta em distâncias muito curtas – “na Batalha, estamos a 15 minutos da praia e a 15 minutos da montanha, por isso, facilmente, no mesmo dia, podemos usufruir das duas realidades”, sublinha. Salientando as atrações turísticas da sua cidade, o empresário não deixa de reforçar o trabalho desenvolvido pela autarquia, “que está a fazer da Batalha um local único”, com uma economia em pleno desenvolvimento e que merece ser visitada.