



Novo espaço, novo conceito, a mesma qualidade

“Este novo projeto nasceu há seis meses, mas já tinha a ideia em mente há algum tempo. A principal diferença deste restaurante, para aquele que foi originalmente aberto em 1990, está no espaço e na sua decoração”, começa por explicar. De face e localização renovadas, podemos agora experimentar um restaurante ampliado, que procura estar em harmonia com o que de melhor a natureza tem para oferecer. No fundo, “tentei utilizar elementos que se encontravam lá fora e colocar cá dentro”. Essa característica de pintar o restaurante com os mesmos pincéis da paisagem envolvente permite que o cliente perceba que está num lugar diferente, onde pouco importam as cronologias dos tempos modernos.

“UM ESPAÇO INTIMISTA, E NÃO UM LOCAL DE PASSAGEM”

David Lemos quis que, acima de tudo, esta nova geografia captasse o mundo das viagens (e de tudo o que se encontra à volta do turismo) para criar um espaço que fosse eclético, tanto a nível de comida como de decoração. Por isso, o ambiente combina tão facilmente o luxo como a descontração. A esse respeito, o proprietário faz questão de esclarecer que “não é por nos encontrarmos na Quinta do Lago que somos formais. As pessoas vêm para descontraír. Raramente recebo clientes



de fato e gravata, e a principal diferença é que nesta região come-se melhor do que noutros locais”.

Familiarizados com o nómada que há em cada um de nós, a equipa não estranha que seja na época alta que os portugueses mais rumam para o Algarve. Ainda assim, são os estrangeiros os que mais procuram este recanto durante o ano todo. Os meses da primavera, outono e inverno são, por isso, bem diferentes dos meses de verão e enquanto o português quer a praia e o movimento, o forasteiro quer esse sul sereno, sem grandes agitações. Portanto, “chegam pessoas de todo o lado e tenho clientes que já estão fidelizados e gostam de vir cá várias vezes porque este é um espaço intimista, e não um local de passagem”, transmite.

PROVAR UMA REGIÃO

Se é verdade que a geografia determina grande parte daquilo que somos, também não deixa de ser verdade que os sabores que preenchem a nossa mesa pertencem a uma atmosfera da qual cada povo retira a sua própria riqueza. A partir daqui, é fácil compreender que, muito mais do que comida, o D'lounge pretende dar a provar uma região. Por isso, nesta cozinha que tem fortes ligações com o mar, não poderiam faltar: “as amêijoas da Ria Formosa, o ceviche de peixe, as vieiras frescas, as deliciosas gambas à portuguesa, e, claro, o bacalhau fresco, que o estrangeiro adora”.

Mesmo assim, David Lemos não esconde que a mudança de espaço pressupõe igualmente transformações a nível da ementa. “Temos a espetada de tamboril com gambas e arroz africano, que têm sido um sucesso cá na casa; a nível de sobremesas, vamos ter agora a mousse de manga e depois os sumos de papaia, de laranja, e de tantas outras frutas”. Nesta aliança com as estações, há conversas que perduram e uma qualidade que nunca se perde, pois “existe uma empresa que colabora connosco e nos traz produtos frescos”, refere.

Esta frescura combina bem com tudo o que a Quinta do Lago representa e não é por acaso que aqui chegam clientes de várias nacionalidades à procura de algo novo. Nesse novo, existe também a possibilidade de beber os melhores vinhos portugueses, ao mesmo tempo que nos deixamos embalar pela música que é sempre escolhida ao pormenor. Estes detalhes só enriquecem este Algarve, que é muito mais do que de turistas e de mar. Há, pois, uma força da natureza que o proprietário quer preservar, por isso, para complementar toda a oferta, podemos ainda degustar “o frango biológico importado da França e a carne argentina, que o estrangeiro gosta muito”. O cliente que vem facilmente percebe que este não é um espaço de cerimónias, mas sim um lugar de grande hospitalidade, onde o mais importante ainda é “ouvir as pessoas e perceber o que elas querem”, sublinha David Lemos.

O D'lounge assume-se como um restaurante eco-friendly e, para que pudesse respirar ainda mais o grande pulmão do turismo, mudou recentemente o seu espaço. Esta alteração trouxe consigo uma nova localização que é conhecida por ser o coração da Quinta do Lago. David Lemos vai-nos explicar esta mudança e os diálogos gastronómicos que daí resultam.

