

Proporcionando o melhor da gastronomia torreense num espaço que faz da preocupação ambiental o seu grande lema, o Roots é um restaurante que trabalha diariamente em nome de um passado e de um futuro.



Apreciar os Sabores da terra com sustentabilidade



Localizado em pleno Parque Verde da Várzea, Torres Vedras, o Roots – Food Wine Life é um espaço aberto desde abril de 2017, que corresponde à concretização de um projeto há muito arquitetado por Bruno Barbosa. Substituindo o antigo Restaurante Bar Saborear (cujo edifício foi totalmente desmontado e reconstruído) e conciliando as vertentes de restaurante, wine bar e cafetaria, eis a materialização de um novo conceito que – tal como sugerido pelo seu nome – nos remete para as ancestrais raízes em torno dos sabores da região de Torres Vedras e para o apelo de uma identidade gastronómica pura e simplesmente única.

Esta é uma singularidade que se reflete não apenas mediante o encanto de irresistíveis especialidades – como sejam, por exemplo, o arroz de pato, o coelho grelhado, o cabrito assado, o leitão (ambos no inverno), o torricado de bacalhau, os peixes da região ou o bacalhau à Zé do Pipo (confeccionado com puré de batata doce) –, mas também através de um amor à tradição que faz do forno a lenha e do grelhador a carvão imprescindíveis elementos de um conjunto de receitas e paladares que não se querem perder no tempo. Claro está que a acompanhar qualquer aventura gastronómica pelo passado torreense não deverá faltar o apelo de uma garrafeira que privilegia o terroir dos vinhos da Região de Lisboa.

Este carinho pelos paladares regionais faz com que o Roots aposte nas virtudes de uma “política de quilómetro zero”, isto é, “na tentativa de adquirir num raio máximo de 20 quilómetros a grande maioria dos nossos

produtos”, especialmente no que ao peixe e aos bens agrícolas de produção biológica diz respeito. No entanto, e consciente da necessidade de divulgar a um público “cada vez mais globalizado” algumas das principais virtudes da gastronomia lusa, este é um restaurante que também propõe – a título de exemplo – uma “Volta a Portugal” pelos vários queijos nacionais, demonstrando que os limites à inovação que alimenta uma tradição são os de um país que, à imagem de Torres Vedras, continua a ter muito por (re)descobrir.

PENSAMENTO SUSTENTÁVEL

À imagem do que sucede com a qualidade e a proveniência dos produtos aqui confeccionados, também a preocupação ambiental corresponde a outro dos traços identitários do Roots. Nesse sentido, e como resultado de uma visão pioneira e já devidamente galardoada, este



é um restaurante equipado exclusivamente com tecnologias de iluminação LED, torneiras temporizadas e um sistema AQS (Águas Quentes Sanitárias) que permitem impressionantes poupanças nos consumos energéticos. No entanto, e paralelamente ao usufruto de um conjunto de 20 painéis solares para produção de energia, a filosofia ecológica do edifício reflete-se ainda na utilização de materiais como o aço leve e a cortiça na sua estruturação.



Parque Verde da Várzea
2560-683 Torres Vedras
Tel.: 261 315 010
E-mail: info@rootsrestaurante.pt
www.rootsrestaurante.pt