



Sabores que multiplicam experiências



Num ofício que se desdobra entre cafetaria, pastelaria, creparia e gelataria, torna-se muito importante estar atento a vários detalhes. Cristiano Rodrigues e Soraia Leite perceberam que a localização poderia ser um elemento crucial para a criação do negócio e foi a partir daí que surgiu A Xícara, situada em Joane (entre Vila Nova de Famalicão e Guimarães).

Embora a casa tenha surgido muito recentemente, em outubro de 2017, a verdade é que o balanço já se revela positivo. O ofício, aliás, não acumula grandes segredos para quem já vem da área: “Trabalhámos noutros locais e estávamos familiarizados com este ramo, por isso quisemos avançar com algo nosso”, começam por explicar. Esta vontade de abraçar um novo desafio fez com que hoje os clientes possam desfrutar de uma ampla variedade de sabores, não sendo por acaso que aqui chegam “pessoas das duas cidades e de todas as idades”.

Para ingressar neste mundo de múltiplos conceitos, basta que o cliente entre curioso perante a gigante variedade que pode encontrar. Desde as combinações mais doces como o crepe à Xícara, o crepe nutella, o bolo ferrero, o bolo red velvet, o bolo kinder bueno - “e nos bolos destacamos o fabrico próprio, pois a maior parte deles são confeccionados por nós” - podemos ainda familiarizar-nos com os croissants, as tostas e as torradas, “que pelo seu formato surpreendem, pois costumam ser feitas em pão de forma”.

Não esquecendo as opções saudáveis, A Xícara oferece também destaques a este nível, como o waffle de aveia “acompanhado com frutos secos e manteiga de amendoim” ou a tosta vegetariana. Para complementar, existem chás, sumos e a colaboração “com a Prozis para quem gostar desse tipo de produto”.

AMIZADE E DIVERSIDADE

Não há, portanto, sabor que aqui não tenha o seu lugar e é nessa variedade que encontramos a verdadeira diferenciação da Xícara. Se os doces são produzidos com ternura e ingredientes cuidadosamente selecionados, as refeições conjugam o que de melhor se faz em termos gastronómicos e, a partir desse ponto, poderemos oscilar entre a lasanha vegetariana, o bacalhau com natas, as saladas, “muito procuradas no tempo quente”, o quiche de frango ou o hambúrguer A Xícara.

Como é de momentos casuais que se faz uma cafetaria, o objetivo é que todas as pessoas entrem sem restrições. O próprio espaço foi ponderado e tem neste momento 46 lugares no interior, mas no verão será acrescentada uma esplanada e aí “teremos cerca de 50 cadeiras”. Além do espaço, é de pessoas que este trabalho é feito e os sete colaboradores que aqui trabalham fazem-no pelo gosto que nutrem pela arte gastronómica, pois esta é uma atividade “mais fácil para quem tem amor pela restauração”.

Este ofício exige cuidado e minúcia, e é num horário bastante alargado que A Xícara pretende dar-se a conhecer. Assim, Cristiano Rodrigues e Soraia Leite informam-nos que “de segunda a sexta estamos abertos das seis da manhã às onze da noite; no domingo abrimos às oito e fechamos às onze; e na sexta e no sábado fechamos à meia-noite”.



FUTURO

Porém, os projetos têm ambições que vão muito mais além do que a soma de horas, e os proprietários pensam que daqui para a frente o futuro passará por uma evolução gradual e consistente. As redes sociais também apoiam parte deste crescimento, mas é na conjugação da inovação com a tradição que a casa se pretende afirmar. E, como já chegamos aos dias de calor, A Xícara convida-nos agora a viajar pelos frescos sabores do verão.



Av. Dr. Mário Soares, 977
4770-260 Joane - V.N. Famalicão
Tel.: 252 315 236