

Uma primavera enriquecida por múltiplos sabores



O Algarve vive repleto de encantos invulgares e através deles podemos despertar tudo o que está para lá dos cinco sentidos.

O Restaurante Primavera confia-nos parte dessa mística, que acontece num dos destinos mais procurados da região: o Carvoeiro (Lagoa).

Todos os lugares carregam histórias e memórias, e Domingos Grade (proprietário do restaurante) compreende que muita da arte culinária se mistura com o sabor regional. Por isso, os pratos de inspiração mediterrânica aproveitam alguns apontamentos da gastronomia italiana para assim celebrar uma diversidade que se estende por múltiplas especialidades.

Entre as mais procuradas, podemos encontrar o esparquite Primavera, o carpaccio de polvo e algumas pastas caseiras. Todos os dias há uma seleção criteriosa dos ingredientes para que a sua frescura esteja sempre salvaguardada, pois "a qualidade do produto é escolhida a dedo", garante o empresário. Os que apresentam limitações alimentares, como os vegetarianos ou os intolerantes ao glúten, também são bem-vindos, pois aqui a refeição é composta mediante a vontade ou necessidade do cliente.

Mas se a aventura no ramo da restauração exige uma certa dose de ousadia, também não deixa de ser verdade que pelo caminho há certos pormenores que não deverão ser negligenciados. Domingos Grade reconhece a importância de apoiar a produção local, ao mesmo tempo que respeita a autenticidade dos paladares algarvios. O vinho também sabe regar bem uma refeição e o algarvio, especificamente, é cada vez mais valorizado pelo turista estrangeiro.

Para além disso, e como o mar é uma fonte de riqueza da região, o peixe e o marisco ocupam, igualmente, um



lugar especial. Perante esta diversidade gastronómica, o Restaurante Primavera não só se diferencia pela alegria e cor dos seus pratos, mas também por um serviço que se quer próximo e desperto para a descoberta. Os 12 colaboradores que aqui trabalham durante todo o ano partilham o espaço com mais seis pessoas na época alta, para assim conseguirem chegar a públicos de diferentes naturezas. Ano após ano, o Primavera acolhe ingleses, brasileiros, irlandeses, alemães, franceses ou, claro está, portugueses. "Felizmente já temos muitos clientes fidelizados", salienta Domingos Grade.

Concluindo, o Primavera preenche todos os requisitos para satisfazer os amantes da gastronomia italiana e mediterrânica. Para os mais céticos que ainda desconfiam que a primavera é uma quimera, hoje podemos comprovar que ela existe e todos os dias floresce no Carvoeiro.



**NÃO FAZEMOS ÍGUAL...
FAZEMOS MELHOR!**