



Nunca conheceremos o mar até ao dia em que contemplarmos a simplicidade e pureza de um sabor que não precisa de grandes temperos: apenas de respeito e paixão. No Aqui Há Peixe é precisamente isso que se serve à mesa.

Idealizado por Miguel e Mafalda Reino (um casal que partilha as lides da cozinha e a paixão pelas ondas), o restaurante abriu as portas em 1996, na Comporta – o lugar a partir do qual nasceria a primeira frota de fiéis apreciadores do melhor peixe: aquele que se consegue fresco e se tempera com sal e amor. Assim, e depois de uma breve passagem pela Praia da Falésia (Vilamoura), o Aqui Há Peixe acabaria por se fixar em pleno Chiado, cativando, desde 2009, o apetite de portugueses e estrangeiros para as maravilhas de um universo sempre à espera de ser descoberto.

Apostando única e exclusivamente em servir “o peixe mais fresco e com a melhor qualidade”, Miguel Reino não esconde que um dos “ex-libris” da casa corresponde ao robalo grelhado, muito embora haja outras especialidades dignas da curiosidade de todos, como sejam o arroz de lulas com gambas, a picanha de tamboril e os carabineiros à Miguel. Mas a vastidão do cardápio, essa, é ditada apenas pelas ondas que nascem e crescem no horizonte marítimo. Como tal, e dependendo da época, poderemos deliciar-nos também com a garoupa, o pargo capatão, o pregado ou a dourada, entre muitos outros. Igualmente digno de nota é o pescado que vem dos Açores,

nomeadamente a bicuda, o alfaquim, o boca-negra ou o peixe-galo.

Costuma-se dizer que por detrás do trabalho de cada chef de cozinha há um segredo. Na ótica dos nossos entrevistados, porém, nada é mais importante do que “a simplicidade” de uma confeção que aposta na qualidade da matéria-prima, sem trair o seu paladar com temperos ou elementos supérfluos. Claro está, no entanto, que o sucesso através desta receita apenas se alcança mediante décadas de convívio diário com o mar e as suas virtudes, para além do incondicional “amor e prazer” que é necessário ter pela arte de cozinhar as maravilhas que este elemento da natureza tem para oferecer.

Ligado desde a juventude à vida marítima, Miguel Reino não esconde que outro dos seus encantos é velejar – uma experiência agora também à disposição dos turistas e clientes do Aqui Há Peixe. “O barco está sempre pronto, por marcação prévia, desde que eu também esteja disponível”, realça o porta-voz, antes de acrescentar que esta é uma oportunidade inesquecível de (re)conhecer Lisboa: “as pessoas exploram muito o sunset, mas a cidade, vista de manhã, é uma coisa incrível”. Efetivamente infinitas são, de resto, as supresas que só o azul da água nos sabe transmitir.

Bem servir o que é da natureza



Aqui Há Peixe
www.aquihapeixe.pt



RESTAURANTE



SAILBOAT

Rua da Trindade, 18 A • 1200-468 Lisboa • Tel.: 213 432 154 / 963 695 601 • aquihamiguel@gmail.com