

# Sabores com criatividade e fusão



cipais especialidades e de maior procura é o seu famoso Foie Gras.

Com a cozinha aberta das 12 horas até às 23 horas, e com uma equipa composta por 22 colaboradores, os clientes para além de terem um excelente atendimento, podem também usufruir de um bom acompanhamento para cada tipo de prato, pois O Incomum dispõe de uma

garrafeira inteiramente nacional, ideal para proporcionar bons momentos.

A afluência tem correspondido, verificando-se um notável fluxo de visitantes estrangeiros. No entanto, o Chef Luís Santos não se acomoda e, para um futuro próximo, adianta o objetivo de realizar algumas remodelações no restaurante.



Com uma experiência no ramo de mais de 30 anos, o Chef Luís Santos concretizou a sua paixão ao abrir o seu próprio estabelecimento no nosso país.

Situado na cidade histórica de Sintra, o restaurante O Incomum by Luís Santos apresenta um conceito muito próprio, fruto da referida experiência e do requinte que o nosso entrevistado transmite a cada prato. A esse respeito, nada melhor do que as suas palavras, com as quais nos explica que o objetivo do Incomum passa por criar “uma cozinha de autor e moderna, com pratos tipicamente portugueses”.

Ao longo de vários anos no estrangeiro, estudou particularmente a cozinha francesa. A sua aventura gastronómica iniciou quando tinha apenas 18 anos, na Suíça, como ajudante de cozinha. Mediante o trajeto que a partir daí realizou, tornou-se Chef e desenvolveu os seus próprios métodos, à medida que foi tomando con-

tacto com novos sabores e com formas mais apuradas e delicadas de trabalhar os produtos. No seu entendimento, “ser um Chef tem as suas responsabilidades mas é uma atividade artística”.

Com este espírito, regressou a Portugal em 2003, até que em 2014 tornou o seu sonho realidade. O cenário escolhido para essa concretização foi Sintra, onde era residente e identificou “uma grande falha em termos de oferta gastronómica”.

Atualmente, este seu projeto reflete-se num lugar cujo ambiente é acolhedor, relaxante e contemporâneo. O que aqui podemos encontrar é uma ementa repleta de sugestões criativas, com ilustres pratos desde o menu de degustação até ao pedido à carta. Como o próprio nome indica, este trata-se de um restaurante que tem “a sua própria assinatura”, conforme sublinha Luís Santos. Possuindo uma carta para todos os gostos, uma das prin-

*Incomum*  
by Luís Santos

*Incomum*  
by Luís Santos

*Wine Gallery*

Rua Dr. Alfredo da Costa, 22  
2710-523 Sintra - Portugal  
Tel.: (+351) 21 924 3719  
restaurante@incomumbyluissantos.pt  
[www.incomumbyluissantos.pt](http://www.incomumbyluissantos.pt)



*Um restaurante descontraído e contemporâneo no centro de Sintra*



*Uma carta de Vinhos de excelência*



*Sabores com criatividade e fusão*