

Comida portuguesa com Alma



De portas abertas em pleno Bairro Alto, desde o princípio dos anos 1960, o Lisboa à Noite começou por ser uma casa de fados que (en)cantou as vivências de uma capital que viria a crescer e a redescobrir-se mediante o avançar das décadas. Respeitando a inevitabilidade deste ciclo, também o estabelecimento, outrora gerido pela conceituada fadista Fernanda Maria, acabaria por ser adquirido, em 2003, por César Gil (natural da região de Trás-os-Montes) e Victor Prego de Castro, um empresário do setor da restauração que, não obstante as suas raízes limianas, se deixara fixar na cidade das sete colinas, apostado em divulgar e preservar o melhor das tradições servidas à mesa.

Foi, posto isto, com assinalável ousadia que o também proprietário do restaurante Sinal Vermelho (um dos mais populares espaços do género no Bairro Alto) ensaiou uma curiosa renovação em torno do conceito do Lisboa à Noite: esquecidos os antigos serões de fado, passou a ser a cozinha tradicional portuguesa a assumir o palco principal. Efetivamente, “havia poucas casas no Bairro Alto vocacionadas para o segmento médio-alto”, recorda Victor Prego de Castro, que acreditava na possibilidade de proporcionar refeições “com matéria-prima de primeiríssima qualidade, mas com uma matriz perfeitamente portuguesa”,

respondendo desse modo aos apelos de uma fatia diferente do público nacional. Volvidos quinze anos de trabalho, a antiga casa de fados corresponde hoje a um estabelecimento já amplamente reconhecido por quem procura “experiências” únicas.

Não deverá, posto isto, constituir surpresa que o Lisboa à Noite seja galardoado há seis anos consecutivos com 2 Garfos no concurso “Lisboa à Prova”, em cuja realização participa um exigente painel de avaliadores portugueses, determinados em promover e selecionar os melhores espaços de restauração da capital. Comprovando tamanho estatuto, esta é uma casa capaz de oferecer, todas as noites (exceto ao domingo), suaves viagens gustativas pelos “peixes riquíssimos” que se tornaram estandarte de uma gastronomia à beira-mar plantada. Recomendados pelo nosso interlocutor

são, desde logo, o Arroz do Mar com garoupa, tamboril, camarão e amêijoas, o Pregado no Forno, o Robalo ao Sal e o Camarão Tigre flambeado com aguardente velha, acompanhado com risoto de lagosta. Por outro lado, os mais aficionados pela cultura lusa podem deliciar-se com os inevitáveis pratos de bacalhau (onde se destaca a Caldeirada).

Ainda que vocacionado para as refeições de peixe, o Lisboa à Noite apresenta algumas propostas de carne, alinhadas – como não poderia deixar de ser – com o respeito e carinho pelas tradições. Dignas de nota são, neste contexto, as Bochechas de Novilho em Vinho Tinto e Perna de Cordeiro de Leite Assada no Forno. Por outro lado, e já a pensar no final da refeição, há uma sobremesa obrigatória: a “Tábua Portugal de Lés-a-Lés”, que apresenta “um verdadeiro hino à doçaria tradicional e conventual

do nosso país, destacando-se pela sua original apresentação numa tábua em formato mapa de Portugal”.

Assumindo-se como um “otimista” em relação aos desafios do futuro, Victor Prego de Castro sublinha que “desenvolver coisas novas” corresponde ao que mais o motiva. Nesse sentido, e paralelamente ao já mencionado Sinal Vermelho (restaurante de comida tipicamente portuguesa, servida num ambiente popular e caseiro) e ao Artis Wine Bar (apostado nos melhores petiscos, vinhos e licores made in Portugal), o nosso interlocutor não esconde a intenção de avançar com um novo projeto de restauração, que se deverá inspirar na cultura e gastronomia de Montalegre. Haverá sempre, por isso, um pouco mais de tradição por saborear, temperada com a alma que faz de nós portugueses.

O Lisboa à Noite é um espaço acolhedor para quem deseja uma experiência gastronómica que concilie matéria-prima de “primeiríssima qualidade” com os sabores e temperos que marcam o tradicional ADN português.

