



Três conceitos, o mesmo espírito inovador

O R3 é um dos espaços mais diferenciadores que podemos encontrar na ilha Terceira. Moderno, multifacetado e democrático são alguns dos adjetivos que lhe podemos aplicar, e foi essa identidade que fomos conhecer, em entrevista com o seu idealizador, Adriano Carvalho.



O nosso entrevistado partilha a gerência do R3 com o seu pai. Estudava em Lisboa, na área da Gestão de Recursos Humanos e foi na altura em que estagiava na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril que desenvolveu o interesse por esta atividade. Pela percepção que tinha do panorama terceirense nesta matéria, entendeu que existia a necessidade de instalar ali uma nova proposta, num enquadramento paisagístico que permite ver com abrangência tanto o mar como a serra.

Para as diferentes lacunas encontradas, diferentes respostas. Três, concretamente. As saladas, a marisqueira e o gourmet. As duas primeiras vertentes são servidas num espaço, e o gourmet num outro, devidamente projetado para permitir a melhor apreciação desta gastronomia. O primeiro (com capacidade para 95 pessoas) é-nos apresentado como um ambiente perfeitamente democrático e adaptável às carteiras de cada um. Na verdade, aqui vamos muito além do marisco, sendo presenteados com uma oferta que contempla os pratos regionais, as carnes, as opções vegetarianas ou os snacks.

No gourmet (apto para receber 43), encontramos toda a elaboração e sofisticação que se associa a esta cozinha, mas com a particularidade de que tal seja compatível com quantidades generosas. A natureza eclética do R3, distribuída por estes diferentes ambientes, possibilita ainda a realização de diversos tipos de convívios (casamentos, batizados, encontros vînicos ou jantares familiares mais intimistas), dentro de uma flexibilidade que numa só sala não seria viável.

Entre as referências gastronómicas que melhor representam o R3, Adriano Carvalho dá ênfase ao Polvo à Lagareiro, aos Filetes de Abrótea, ao Bife Regional e, na carta gourmet, o Cogumelo Portobello Recheado ou o Rosbife de Lombo. Comum a toda a oferta é a procura por trabalhar os produtos locais de um jeito inovador e requintado, ao mesmo tempo que o respeito pela ancestralidade da cozinha terceirense está sempre bem firme na cozinha do R3.

Simultaneamente, o responsável sublinha que a restauração deve ser vista como um todo, e tem bem assente a consciência de que, dentro desta soma de peças, o atendimento é um fator de importância extrema na experiência de quem cá vem.

No horizonte deste empresário, encontra-se agora o objetivo de consolidar a imagem que o R3 já conquistou, afirmando ainda mais este lugar nas preferências tanto dos turistas como do consumidor local. Falando num sentido mais imediato, destaque-se na agenda o dia 18 deste mês, no qual será celebrado o sexto aniversário do R3, com o lançamento de novos pratos a custos mais económicos, para que terceirenses e outros visitantes se familiarizem com as apostas do restaurante para os próximos tempos, num ambiente que promete ser de festa.

RESERVA
Móvel 912 110 990
Saladas 293 513 279
Marisqueira 293 513 819
Gourmet 293 513 844
Email: r3restaurant@gmail.com