



# U ex-líbris da gastronomia tomarense

São já quatro décadas que A Lúria se prepara para completar neste ano de 2019. Um projeto familiar que conheceu uma história de intenso crescimento, e que é hoje uma referência para quem quiser vir a Tomar e provar o melhor e mais autêntico que a sua cozinha tem para oferecer.



Fomos recebidos pelo casal Francisco e Fátima Antunes, que nos ajudaram a conhecer melhor a sua história e o seu presente. Foi em 1979 que o pai da nossa entrevistada abriu um pequeno café de aldeia, após ter regressado da África do Sul. As experiências com pequenos petiscos foram-se avolumando e foi esse contexto que cativou Fátima Antunes para dedicar a sua vida à arte da gastronomia, com amor, dedicação e sem horas para entrar nem sair.

Daí para cá, a sua abordagem tem-se definido pela apologia de uma cozinha de aldeia, autêntica e com sabores naturais. Tal encontra-se bem patente na identidade da Lúria enquanto restaurante e terá ditado a permanente conquista de novos clientes ao longo do tempo. Assim, todos os anos o pequeno café – de nome alusivo a uma toca de coelhos – aproximou-se cada vez mais da realidade desta ampla casa que hoje aqui encontramos, com duas salas e uma capacidade total para mais de 200 pessoas.

Na Lúria, serve-se uma oferta rica e diversa, na qual não deixam de sobressair alguns pratos emblemáticos, como o Cabrito no Forno, o Magusto de Carnes com Açorda de Cilercas no Pão, as Cilercas com Ovos, a Açorda de Sável e a Lampreia. Verdadeiros pilares da sua carta gastronómica, aos quais se têm juntado sucessivas atualizações como a Carne Mirandesa, a Açorda de Cheme ou o Bacalhau Assado com Cilercas. Nas entradas, poder-se-á destacar a Alheira de Caça em Cama de Massa Filo e, nas sobremesas, as Farófias, a Delícia de Noz ou as Fatias de Tomar. A lista de vinhos dirige-se a todos os gostos e cobre várias proveniências, mas há uma clara preponderância dada às produções da região do Tejo e, concretamente, de Tomar.

Tudo isto alimenta as duradouras relações que a Lúria tem mantido com os muitos clientes que lhe são fiéis e que aqui vêm semanal, mensal ou anualmente. O casal Francisco e Fátima Antunes comenta com satisfação o contacto aberto e amigo que tem conseguido estabelecer com os visitantes, contacto esse que se estende a toda a equipa.

Perspetivando o que virá daqui em diante, os responsáveis mostram-se atentos às evoluções na demanda dos clientes. Por um lado, tal significa o preservar dos seus pratos de referência e, por outro, o acompanhamento de novos hábitos e sensibilidades, abarcando com isso públicos emergentes – como os vegan – mas de forma sabiamente harmonizada com a sua rica tradição.



RESTAURANTE

## A Lúria

O Restaurante, A Lúria, Lda. • Gerência: Fátima Antunes e Francisco Antunes

**ESPECIALIDADES DA CASA**

Lampreia • Açorda de Sável  
Bacalhau na Broa • Polvo à Lagareiro c/ Migas  
Cabrito no Forno c/ Arroz de Miudos  
Magusto de Carnes c/ Açorda de Cilercas no Pão  
Porco Preto c/ Salada Saloia

39° 32' 23" N 8° 22' 9" W

G  
O  
n x  
u  
e  
m  
q  
r  
LC  
j d  
f j G  
x  
m b f  
a s f  
e  
G t  
Z h r  
a