

# Sabores servidos com jovialidade e harmonia

Nem todas as viagens começam e terminam com coordenadas fixas. Nem todos os trajetos se deixam preencher por lugares comuns. Isabel Pereira Marques, apesar de ter nascido em Vila Verde, foi viver cedo para França e percebeu que alguns projetos exigem tempo, dedicação e, inclusive, uma boa dose de coragem. No setor da restauração isso não é exceção e foi, na Avenida Robert Smith (em Braga), que fomos encontrar um dos espaços mais jovens e elegantes: o Restaurante Cosy.

A ideia inicial era criar um espaço que proporcionasse uma experiência gastronómica ao jantar, para depois abrir o apetite pela noite dentro com música e dança. Mas como este é um conceito que se aplica mais à realidade francesa, a empresária percebeu que tinha de alterar a sua estratégia e começou por procurar um espaço onde pudesse criar um conceito em torno do sushi. Mais tarde, através da ajuda de amigos, percebeu que aliado ao sushi teria de juntar a cozinha internacional, pois só desse modo conseguiria albergar a novidade e a autenticidade que queria num único espaço. O projeto iniciou no dia 25 de maio de 2013 e os cinco anos de experiência já deixam adivinhar uma coleção de alegres memórias.

Como há momentos que só se repetem uma vez na vida e ensaios que não podem ser replicados em mais lugar nenhum, o Restaurante Cosy quer ser – como o próprio nome indica – “confortável, acolhedor e familiar”. E logo num primeiro vislumbre conseguimos captar essa essência. Toda a arquitetura e design foram inspirados nas caves de champanhe e, através da cor quente e das suas linhas discretas, identificamos uma marca, que ora nos empurra para ritmos do blues, ora encontra abrigo na poesia do jazz.



Não é por acaso que o Cosy tem sempre música ambiente, assim como também não é por acaso que, de vez em quando, recebe artistas e nessa canção feita alimento ou alimento tornado sinfonia existem paladares que aguçam a descoberta.

Variedades e texturas

Hoje, para além do sushi, o Cosy pede paragem obrigatória na cozinha nikkei (junção de sabores japoneses e peruanos). Claro que esta heterogeneidade exige detalhe e a equipa que aqui trabalha tem consciência que todos os momentos são importantes para cuidar do seu cliente: “As pessoas vão a outros locais e provam pratos tradicionais. É tudo igual, e eu queria algo diferente”, sublinha.

Como tem consciência de que Portugal é conhecido no mundo inteiro pelos seus vinhos, Isabel Marques faz questão de ter neste espaço aromas, que vão desde o Douro até ao Alentejo: “Procuramos ter referências nacionais, mas também temos vinho japonês”, especifica. Essa mescla de influências acaba por ser transportada para uma grande variedade de doces. Entre os principais, podemos encontrar o Petit Gâteau, a Panna Cotta com Frutos Vermelhos, o Tiramisu, a Mousse de Chocolate Preto e o Creme de Avelã. Durante a preparação das refeições, Isabel Pereira Marques incentiva todos os seus colaboradores a dar asas à imaginação, tornando assim a oferta de pratos variada, acessível e consensual.

## EXPERIÊNCIAS ÚNICAS

Este mapa de sabores não conhece fronteiras e, como tal, a prioridade é celebrar verdadeiros momentos de partilha: “Falo muito com os clientes e é muito fácil estabelecer cumplicidade”. Nestes diálogos, a proprietária procura não só auscultar opiniões, mas também absorver influências e sugestões. Como o idioma nunca foi uma barreira, percebemos que o espaço acolhe maioritariamente portugueses, mas em diferentes momentos do ano chegam franceses, ingleses e espanhóis. Nesse aglomerado de pessoas, percebemos que a diversidade é a palavra-chave e isso reflete-se no bom vinho, na boa gastronomia e na paisagem bucólica em que muitos vêm desaguar.

Na verdade, muito deste ofício está ligado ao conhecimento e à capacidade de reinvenção e são tanto os clientes habituais como os recém-chegados que ajudam a trilhar parte desse caminho: “No ano passado, comparativamente com os anos anteriores, senti que tivemos mais estrangeiros. Notámos que havia muitas mais pessoas aqui em Braga do que em Lisboa, por exemplo”. Hoje, são já vários os que se renderam aos encantos do Norte e o Cosy faz questão de estar próximo das pessoas, nos momentos mais marcantes. Nesse sentido, tem realizado vários eventos, que vão desde o simples aniversário até à celebração de datas mais festivas como a Páscoa, o Carnaval, o Halloween e o aniversário do restaurante.

Como nos aproximamos do Dia de São Valentim, o Cosy preparou um menu especial ajustado a todos os paladares. Ficamos a saber que para o jantar estão incluídos sabores como tártaro crocante de atum e amêndoas, ostra confitada em pasta de sésamo negro, bolinho de lagostim com espuma de coentros, tempura de língua de bacalhau, Royal Sushi, Bacalhau confitado e Naco de picanha. Como o melhor fica sempre para o fim, haverá ainda crocante de pêra, creme de limão com kefir e rum. Para acompanhar tudo isso, o restaurante mima com Kopke Branco, Assobio Red e Terras do Coucão Vinho Verde.

# COSY

sushi | restaurante | bar



Edifício Dynamic  
Avenida Robert Smith, 38 • 4715-249 Braga  
Tel.: 253 260 552 | 967 974 981  
Email: info@restaurantecosy.pt

[www.restaurantecosy.pt](http://www.restaurantecosy.pt)