



Com oito anos de existência, O Peniche, em Vila do Conde, é um restaurante onde o convívio e a boa disposição são valorizados acima de tudo.

Francisco Peniche está no ramo da restauração desde que se lembra e passou por vários locais de referência até chegar à criação do restaurante onde hoje se encontra. A história que aqui está subjacente, porém, começou numa geração anterior, com os seus avós, que se estabeleceram nesta terra e rapidamente espalharam o seu nome.

Um claro motivo de orgulho para o nosso anfitrião e que, naturalmente, teria que refletir neste seu projeto, batizando-o assim como O Peniche. De facto, a influência familiar é algo bem presente no seu trabalho, tendo herdado do pai esta sua vocação para a cozinha.

Ao mesmo tempo que é uma vocação, é também um grande prazer, falando-nos de como gosta “de ver as pessoas a comerem aqui, e a felicidade que sentem quando estão à mesa”. Tudo isto motivou-o a abrir este negócio, no qual pode mostrar as suas habilidades nesta arte, com uma dedicação especial aos pratos de peixe, como nomeadamente o bacalhau.

Decidiu, na altura, reinventar este espaço (com 40 lugares sentados) onde anteriormente se faziam pizzas, trazendo-lhe a confeção diária de pratos típicos, nas horas de almoço e jantar, com muitos petiscos ligados ao mar e com pratos diversificados consoante a altura do ano.

Alguns dos destaques do Peniche são o bacalhau à casa, a salada de bacalhau e a vitela assada, aos domingos. Durante a semana, disponibiliza cinco opções para

o menu de almoço, sempre típicas da cozinha regional portuguesa.

Enquanto cozinheiro, Francisco Peniche gosta de preparar tudo na hora e não adiciona molhos artificiais, sendo que todos são caseiros e elaborados na sua cozinha, com alguns segredos à mistura. Também o peixe segue a mesma autenticidade, chegando sempre fresco do mar e direto para as suas panelas para ser confecionado.

Como apaixonado por esta arte e pelo seu efeito nas pessoas, sabe que será

sempre algo que vai levar para a vida, e mesmo quando terminar o seu percurso profissional promete que continuará a fazer refeições para a família, amigos, e todos aqueles que tiverem a vontade de confraternizar à mesa.



A felicidade está na mesa

