

Fidelidade no bem servir

Amplamente reconhecido e premiado pelo público (integrando, inclusivamente, o Guia Michelin), o Solar dos Nunes simboliza o que de melhor se faz – gastronomicamente falando – neste país à beira-mar plantado, com especial ênfase nos encantos do Alentejo.

Na origem de todo esse sucesso encontramos a simplicidade de um projeto familiar, alicerçado no “sonho de um pai e de um filho”: o de servir, com iguais doses de qualidade e amizade, inesquecíveis momentos à mesa. Este é, aliás, um daqueles lugares onde o cliente ainda é tratado como um amigo, sendo a sua satisfação a razão de existir daquilo que Zé Tó Nunes descreve como uma “pequena grande casa”.

Obrigatória para os verdadeiros apreciadores de uma boa refeição são, desde logo, a “emblemática” e muito premiada sopa rica de peixe ou a canja de garoupa com amêijoas e espinafres – uma especialidade com “sabor a Mar”, transmitida de geração em geração. Mas como dizer que não, por outro lado, ao caldo de cação, à perdiz estufada, às amêijoas à Bulhão Pato e ao cozido à portuguesa? Já como aperitivos, poderemos saborear excelentes presuntos e queijos, à medida que o final da refeição fica, por sua vez, reservado para o arroz doce caseiro.

A par da arte de cozinhar, também a escolha das matérias-primas, o empenho dos 18 colaboradores e a honestidade foram ingredientes essenciais para a qualidade de uma casa que chegou às três décadas. Já enquanto eterno “apaixonado” pelo mundo da restauração, o nosso interlocutor promete seguir os passos de quem mais admirou: o seu pai, José Nunes. Foi, aliás, em sua homenagem que o Solar dos Nunes inaugurou uma nova sala, que garante um ambiente intimista, ideal para festas de aniversário e, acima de tudo, para o preservar de novas memórias.



Serving well with loyalty

Widely acknowledged and awarded by the public (having been included in the Michelin Guide), Solar dos Nunes represents the best this seaside country has to offer – gastronomically speaking –, especially through the charms of Alentejo.

Behind such success, we find the simplicity of a family business that began as a “dream shared by a father and his son”: to serve, through equal measures of quality and friendship, unforgettable moments at the table. In fact, this is one of the few establishments where every visitor is still regarded as a friend whose joy is the driving force behind what Zé Tó Nunes describes as a “small big house”.

As a result, the true lovers of a good meal should have a taste of the heavily awarded fish soup, as well as the grouper soup with clams and spinach – a specialty with a “sea flavor”, that has been taught from one generation to another. Even so, how could we refuse, on the other hand, the dogfish broth, the cooked partridge, the clams (Bulhão Pato style) or the Portuguese stew? When it comes to the appetizers, there are excellent hams and cheeses; meanwhile, the end of the meal should always be greeted with some homemade rice pudding.

Along with the art of cooking, the choice of the best ingredients, the commitment of 18 employees and honesty have all been played a key role in the quality of this three-decades-old house. Always a “lover” of such world, our interviewee promises to continue following the footsteps left by the one person he admired the most: his father, José Nunes. It was, in fact, in his honor that Solar dos Nunes recently opened a new and intimate dining room, suited not only for the celebration of anniversary events but also for the creation of new memories.



Solar Dos Nunes

Rua dos Lusíadas, 70 • Alcântara, Lisboa • Telefone: +351 213 647 359 • E-mail: solar dosnunes@hotmail.com • www.solar dosnunes.com



