



## Flavors that preserve authenticity

We all know that the relationship between Portugal and Brazil has crossed centuries of history, but in the Restaurant À Parte we realize the influences that only gastronomy can lead. Henrique Pinheiro, owner of this establishment, was born in São Paulo, but had been educated by an Azorean mother, a father who grew up in Marco de Canaveses, and is married with a woman from the province of Trás-os-Montes. Today he tells us about these exchanges and the impact that they produce on this restaurant's gastronomy.

To better understand these experiences, we will have to go back in time and realize that the establishment opened on September 7, 2009 - a date symbolising the independence of Brazil. At this moment, our interviewee deepens Portuguese-Brazilian influences and, given that he also studied Hotel Management in Switzerland, he knows that much of what he has built so far is related to this mixture: "When we opened, we were starting from zero. This need forced us to roll up our sleeves and we were very fortunate because people needed a restaurant of this kind. It is something that is linked to Portuguese culture: eating well and feeling good".

Here, we find a restaurant with seven divisions and capacity for one hundred places. Each fragment lives in its own atmosphere thus making it easier to identify experiences and concepts: "If you want a large dinner you can choose a bigger area, and if you prefer a more intimate place you will have another space for that purpose". In light of that comfort, we see Portuguese and tourists experiencing flavors as diverse as Rump Steak, Sliced 'Picanha' and,

of course, the speciality of the house - the Risotto. In this last one, diversity is immense and the interviewee proposes us the Grilled Swordfish with Shrimp Risotto, the Scalded Lobster in Seafood Risotto and, by influence of his wife, the 'Alheira' Risotto.

Much of the menu is also based on traditional Portuguese cuisine that aims to be "simple, tasty and free of any pretentiousness". For this to happen, the owner goes every day to 31 de Janeiro Market, where he looks for fresh and authentic ingredients. Such is reflected also in homemade desserts and quality Portuguese wines.

Simultaneously, there is also a second establishment known as Restaurant À Parte 2, which in a peaceful and classic atmosphere places a strong commitment in grilled food.

To ensure that nothing fails, the wife's support is also highly relevant and Henrique Pinheiro is now preparing to establish a pizzeria. This time the concept will be different, but the interviewee guarantees that the future will consist in preserving genuine flavors that always arrive fraternal and free of snobberies.

## Sabores que preservam a genuinidade

Todos sabemos que a relação Portugal-Brasil atravessa séculos de história, mas no Restaurante À Parte damos conta de influências que só a gastronomia pode conduzir. Henrique Pinheiro, proprietário do estabelecimento, é natural de São Paulo, mas foi criado por uma mãe açoriana, um pai marcoense e é casado com uma transmontana. Hoje fala-nos dessas partilhas regionais e do impacto que isso mesmo produz na gastronomia do restaurante.

Para melhor compreendermos essas vivências, teremos de recuar no tempo e perceber que o espaço abriu no dia 7 de setembro de 2009 – uma data que celebra a independência do Brasil. Neste momento, o nosso interlocutor aprofunda influências luso-brasileiras e, como também estudou Hotelaria na Suíça, sabe que muito do que construiu até aqui reside nessa mistura: "Quando abrimos, estávamos no zero. A necessidade obrigou-nos a arregaçar as mangas e tivemos muita sorte porque as pessoas precisavam de um espaço assim. É algo que está ligado à cultura portuguesa: comer bem e sentir-se bem".

Aqui, damos conta de um restaurante com sete divisões, com capacidade para cem lugares. Cada compartimento vive a sua própria atmosfera e assim torna-se mais fácil identificar experiências e conceitos: "Se alguém quiser um jantar de grande dimensão pode optar por uma sala maior ou, se preferir um lugar mais intimista terá outro espaço". Nesse conforto, vemos portugueses e turistas a experimentar sabores tão diversos como o Bife de Alcatra, Picanha Fatiada e, claro, a especialidade da casa – o Risoto. Neste último, a diversidade é imensa e o entrevistado propõe-nos o Espadarte Grelhado com Risoto de Camarão, o Lavagante Escaldado em Risoto do

Mar e, por influência da sua mulher, o Risoto de Alheira.

Muita da ementa baseia-se também na cozinha tradicional portuguesa e pretende ser "simples, saborosa e sem pretensiosismos". Claro que, para que tal aconteça, o proprietário desloca-se todos os dias ao Mercado 31 de Janeiro, onde busca ingredientes frescos e autênticos. Isso acaba por se refletir também nas sobremesas caseiras e nos vinhos portugueses de qualidade.

Paralelamente, hoje damos conta de um segundo espaço conhecido como Restaurante À Parte 2 que, num ambiente tranquilo e clássico, faz uma aposta forte nos grelhados.

Para que nada falhe, o apoio da mulher também é preponderante e Henrique Pinheiro está agora a preparar-se para criar uma pizzeria. Desta vez o conceito será diferente, mas o entrevistado garante que o futuro passará por preservar os sabores genuínos que chegam sempre fraternos e sem etiquetas.



A Parte

À Parte  
RESTAURANTE | COZINHA COM MODOS

À Parte: Av. Defensores de Chaves, 14 C • 1000-117 Lisboa (Saldanha) • Telefone: +351 213 543 068

À Parte 2: Av. da Praia da Vitória, 35 • 1000-246 Lisboa • Telefone: +351 211 363 519

[www.a-parte.com](http://www.a-parte.com)