



# Tasting Portugal with kindness and honesty

The gastronomic experience has a connection with true moments of friendliness. In the restaurant O Mercado, Paula and José Teixeira help us to better insight into these experiences and the ancestry background that Portuguese cuisine reflects in this place.

Before we move on, it is important to understand that José Teixeira has been working in the restaurant business since 1977 and knows that much of this activity is related to the details and the friendships that are created between people. During this evolution, there was a quality that was never compromised and if other establishments were prepared to serve a food characterless, the Mercado choose to encounters with what is more authentic and never lose the "soul" of the country: "Our customers recognize that these days it is difficult to find workplaces and we know that people are looking for these meals that takes more time to materialise and are not made at home", says Paula Teixeira.

Nowadays, the restaurant is situated inside the 'Mercado Rosa Agulhas' (in Alcântara) and as we enter we will see good fish, meats and a cuisine that whets the appetite of everybody. As we look more carefully at the menu, we realize that this art finds inspiration in the local flavors, and we can enjoy a promising repast through such homemade products like Grouper Rice, Cows Hoof with Chickpeas, 'Cozido à Portuguesa' (Portuguese stew), the traditional 'Caldeirada', Fried Cuttlefish with Tomato Rice or Coriander Rice.

Of course in this list of flavors, there are ingredients that are previously selected and although the owners do not hide that the fish gain greater prominence, there are also products that owners are keen to preserve, such as the Black Pig from Alentejo or the Veal of Trás-os-Montes: "The product has to be good, otherwise, we do not accept and what distinguishes us is

that honesty we support with the product, the way we produce the meals and, of course, the service we give the customer", emphasizes the interviewee. Moreover, José Teixeira is also a wine-lover and goes so far as to say that "the more we know wines from other countries, the better we recognize what you have in our own back yard".

In a large and luminous space, we find a team of genuine smiles and it is not by chance that today people of all ages come here and even in multiple contexts (business, family and tourism). When we talk more specifically about the identity of Portuguese gastronomy, the owners have verified an increasing number of restaurants that have succumbed to the pressure coming from the markets and work with pre-cooked meals. The Mercado departs from this tasteless concept and proudly shows what it's like to be Portuguese, tasting Portugal.



# Saborear Portugal com carinho e honestidade

A experiência gastronómica está associada a verdadeiros momentos de confraternização. No Restaurante O Mercado, Paula e José Teixeira ajudam-nos a compreender melhor essas vivências e a ancestralidade que a culinária portuguesa reflete no seu espaço.

Antes de prosseguirmos, importa compreender que José Teixeira trabalha no ramo da restauração desde 1977 e sabe que muita desta atividade se prende com os detalhes e as amizades que são criadas junto das pessoas. Durante esta evolução, houve uma qualidade que nunca ficou comprometida e se outros espaços se preparavam para servir uma comida descaracterizada, o Mercado optou por ligar-se ao que era mais autêntico e nunca perder a "alma" do país: "Os nossos clientes reconhecem que nos dias que correm é difícil encontrar espaços assim e nós sabemos que o que as pessoas procuram são estas refeições que demoram mais tempo a confeccionar e que não são feitas em casa", transmite Paula Teixeira.

Atualmente, o restaurante encontra-se situado dentro do Mercado Rosa Agulhas (em Alcântara) e logo à entrada vislumbramos bons peixes, carnes e uma cozinha que aguçe o apetite de todos. Ao olharmos mais cuidadosamente para a ementa, percebemos que a arte culinária encontra inspiração nos sabores locais, e podemos desfrutar de um promissor repasto através de sabores tão caseiros como o Arroz de Garoupa, a Mão de Vaca com Grão, o Cozido à Portuguesa, a Caldeirada e o Choco Frito com Arroz de Tomate ou Arroz de Coentros.

Claro que, nesta enumeração de sabores, existem ingredientes que são previamente selecionados e embora os proprietários não escondam que os peixes ganham maior destaque, há igualmente produtos que os



proprietários fazem questão de preservar, como é o caso do Porco Preto do Alentejo ou a Vitela de Trás-os-Montes: "O produto tem de ser bom, senão não aceitamos e o que nos distingue é essa honestidade que mantemos com o produto, com a forma como o confeccionamos e, claro, também o serviço que damos ao cliente", salienta o entrevistado. Para além disso, José Teixeira é também amante de um bom vinho e chega a afirmar que "quanto mais se conhece os vinhos de outros países, melhor se percebe o que temos dentro de portas".

Num espaço amplo e luminoso, encontramos uma equipa de francos sorrisos e não é por acaso que hoje chegam aqui pessoas de todas as idades e, inclusive, em múltiplos contextos (empresarial, familiar e turístico). Ao falarmos mais concretamente sobre a identidade da gastronomia portuguesa, os proprietários têm verificado um crescente número de restaurantes que cedem às pressões mercantis e recorrem a produtos pré-fabricados. O Mercado afasta-se desse conceito insípido e mostra orgulhosamente o que é ser lusitano, saboreando Portugal.



R. Leão de Oliveira – Mercado Rosa Agulhas, Loja 19  
1300-350 LISBOA • Telefone: 213 649 113  
E-mail: [restauranteomercado@gmail.com](mailto:restauranteomercado@gmail.com)  
[www.restauranteomercado.pt](http://www.restauranteomercado.pt)

