



Um paladar que se abre a um mundo de sabores

Muitas são as tradições que cabem num país pequeno e Luís Queirós, que está no ramo da restauração há 15 anos, sabe que a arte gastronómica se cruza inevitavelmente com a vida das pessoas. Hoje, está à frente do Restaurante Tá na Mesa e fala-nos de uma cozinha ancestral que é preparada com o que a terra tem de melhor.

Apesar de este projeto contar apenas com cinco meses de existência, o gerente aprendeu muito cedo a identificar tradições e hoje há todo um mapa de sabores por descobrir: “O balanço é positivo, o restaurante cresce de dia para dia e vai evoluir ainda mais”, observa. Claro que o facto de ter gerido outros negócios (ligados à restauração e não só), também lhe permitiu crescer junto das pessoas da terra e colher saberes de outrora. E é, precisamente, nesse pulsar de recordações que agora nos deparamos com uma mesa cheia de partilha e afeto.

Luís Queirós faz questão de destacar uma mão cheia de sabores, que variam entre o Cabrito, as Tripas à Moda do Porto, o Bacalhau com Broa, os Lombinhos ao Alho, a Vitela, a Chanfana, entre muitas outras propostas típicas da cozinha regional portuguesa. Cada ingrediente chega na dose certa e as matérias-primas são previamente selecionadas e avaliadas para que cada alimento possa ser apurado com tempero e mestria: “Temos imensos pratos que fazemos durante a semana, por isso, de segunda à sexta, disponibilizamos o prato económico; e na sexta à noite e fins-de-semana existem os pratos com serviço à lista”, informa.

Como chegam aqui pessoas de diversas idades e regiões, associada a este repasto existe igualmente uma ampla variedade de vinhos regionais que vêm reforçar o melhor que cada pedaço de Portugal tem para oferecer: “Temos vinhos do Alentejo, do Douro e do Dão e, mediante aquilo que o cliente quiser comer, também aconselhamos o vinho mais apropriado para aquela refeição”, especifica. O porta-voz sabe que todos

os detalhes contam e, quando chegamos ao capítulo das sobremesas, ficamos logo a saber que o pão-de-ló húmido se tornou um doce obrigatório para quem por aqui passa.

Neste momento, o espaço tem capacidade para cem pessoas e está preparado para fazer festas de aniversário, casamentos, batizados, jantares de grupo e, em noites pontuais devidamente anunciadas, realizam-se noites de fado. Como estamos perto do Porto e a tradição também recebe o alento de quem está próximo, o Restaurante Tá na Mesa vai passar a confeccionar francesinhas todas as quintas, sextas e sábados à noite. “No futuro, vamos introduzir mais um prato ou dois de marisco”, comunica. O objetivo será proporcionar novidades no âmbito da culinária portuguesa, celebrando os sabores locais, com toda a sua generosidade e autenticidade.



Rua Santos Pousada, 1007 • 4430-290 Oliveira do Douro - Vila Nova de Gaia • Telefone: 227 844 052 • Telemóvel: 915 907 792