

A reinvenção de um clássico de Lisboa

The reinvention of a Lisbon classic

Muitas são as pessoas que ficam apreensivas na mudança, mas Salvador Machaz guardou vestígios do passado e aprendeu a reinventar-se. Hoje, é sócio-gerente do Vela Latina, que recentemente passou por uma profunda remodelação, onde fora introduzida a técnica nikkei.

A história começou há 30 anos, com o seu pai Joaquim e tio António Machaz, o objetivo foi sempre “keep it simple...but with the best” e hoje os vestígios são visíveis pela legião de clientes que conquistou: “Temos uma obsessão pela qualidade e muitas pessoas vêm cá porque se sentem em porto seguro”, afirma. Um dos capítulos mais interessantes são as sugestões do chef e, no menu dos clássicos, podemos encontrar os Filetes de Pescada com Risotto de Alcachofras, o Fígado de Aves em Tarte de Maçã e a Salada de Lavagante fresco com Espargos Verdes. Claro que muitos clientes também se sentem atraídos por outras propostas como o Carpaccio de Novilho com Queijo da ilha, o Bacalhau com Migas, o Peixe fresco na brasa e no forno e a terrine de Foie Gras. “A alimentação mediterrânica é algo que fascina e não há nenhum turista que entre aqui que fique indiferente”, partilha.

Claro que nada disto seria possível sem uma equipa coesa e experiente e o apoio do chef Benjamim Vilaças, que está aqui desde o início para colocar em cada refeição o melhor que a alma lusa pode oferecer. Recentemente, o espaço passou por várias remodelações e a decoração ficou mais arrojada. Logo à entrada encontramos um bar e um restaurante complementar – o Nikkei – (fruto da integração dos novos sócios da Confraria do Sushi) dedicado à cozinha peruana de influência japonesa. Com a chegada do Verão, fazem-se também as sunset parties e muitas outras festas temáticas, mas como o Vela Latina se conjuga no futuro, Salvador Machaz prepara-se para fazer renovações em janeiro do próximo ano com o objetivo de trazer novas reinvenções para o espaço.



Many people become apprehensive with changes, but Salvador Machaz kept traces of the past and learned to reinvent himself. Today, he is the managing partner of Vela Latina, which recently went through a profound restructuring, where the Nikkei technique had been introduced.

The story began 30 years ago, with his father Joaquim and uncle António Machaz, the goal was always to “keep it simple... but with the best” and, today, the traces are visible by the legion of customers it has conquered: “We have an obsession with quality and many people come here because to find a safe space”. One of the most interesting chapters is the chef’s suggestions and, in the classic menus, we can find the Fillets of hake with Artichoke Risotto, Poultry Liver in Apple Pie and Lobster Salad with Green Asparagus. Of course, many customers are also attracted by other meals, such as the Carpaccio of Veal with Island Cheese, the Cod with ‘Migas’ (Crumbs), the fresh fish on the grill and in the oven and the terrine of Foie Gras. “Mediterranean food is something that fascinates many people and there is no tourist that comes here and feels indifferent to it”, he reveals.

Of course, none of this would be possible without a cohesive and experienced team and the support of the chef Benjamim Vilaças, who has been here from the beginning to place, in every meal, the best that the Portuguese soul can offer. Recently, the restaurant has gone through several remodelling and the decoration became bolder. At the entrance we find a bar and a complementary restaurant - the Nikkei – (thanks to the integration of the new partners from Confraria do Sushi) dedicated to the Peruvian cuisine of Japanese influence. With the arrival of summer, there are also sunset parties and many other theme parties to be expected, but since the Vela Latina is always expressed in the future, Salvador Machaz is preparing to make renovations in next year’s month of January, with the goal of bringing new reinventions to this place.


VELA LATINA
Dine & Wine
EST. 1988



Doca do Bom Sucesso 1400-038 Lisboa • Reservas: 213 017 118
www.velalatina.pt

NIKKEI
FOODS NEVER TASTED BETTER