

O sonho e os sabores partilhados

Tiago Neto e Daniela Moreira estiveram durante muitos anos a trabalhar no Algarve. Ele, na restauração e ela em Enfermagem. Mas desde muito cedo perceberam que a bússola apontava para Norte. A transição geográfica acabou por se dar de forma natural e hoje o casal apresenta-nos o restaurante Túnel dos Sabores, localizado no centro da cidade de Barcelos.

Os nossos entrevistados uniram esforços e, atualmente, podemos encontrar uma casa com sabor mediterrâneo, que tão bem representa a essência da região. Num ambiente descontraído e sereno, podemos deliciar-nos com pratos tão saborosos como o Bacalhau à Túnel, “que é um bacalhau à Braga, mas frito com tempura por fora, dando-lhe um aspeto mais crocante”, a Salada de Polvo com Abacate, o Polvo salteado com Batata Doce e Morcela e o Bife de Porco que leva queijo de cabra, ananás e doce de abóbora.

No fundo, o objetivo é oferecer um conjunto diverso de especialidades que encham a mesa de frescura e união. Já no que às sobremesas diz respeito, convidam-nos a degustar a pavlova de morangos e a panna cotta com calda de chocolate branco e frutos vermelhos. Portanto, a carta privilegia propostas tradicionais, com uma interpretação moderna e cosmopolita. Mas se há aspetos que, de facto, distinguem Tiago Neto e Daniela Moreira dos seus pares é que, além da vocação para a criação e seus dotes culinários, ambos possuem um sentido apurado para o negócio.

Hoje, a casa prepara-se para os jantares de Natal e procura proporcionar o máximo conforto a todos os que a visitam. E, se por um lado os empresários buscam aqui uma morada acolhedora e intimista para partilhar o momento da refeição, muitos são os jovens em início de carreira que repetem uma e outra vez esta aventura dos sabores. Tiago Neto continua a sonhar e pensa um dia abrir um novo espaço, quem sabe na Póvoa de Varzim ou na ribeira do Porto.



The dream and the shared flavours

Tiago Neto and Daniela Moreira have been working for many years in the Algarve. He worked in restaurant industry; she in the nursing field. But from a very early age, they realized that the compass was pointing in the direction of north. The geographical transition happens naturally and today the couple introduce us the Túnel dos Sabores, located in the centre of Barcelos.

Our interviewees joined forces and, presently, we can find a house with Mediterranean flavour that so well represents the essence of the region. In its fun and peaceful atmosphere, we can delight ourselves with tasty dishes such as Túnel Style Cod, “which is like a Braga Style Cod, but fried on the outside with tempura, giving it a crisper look”, Octopus Salad with Avocado, Sautéed Octopus with Sweet Potatoes and Black Pudding and Pork Steak with goat cheese, pineapple and pumpkin jam.

The goal is to offer a diverse set of specialities that fill the table with newness and unity. In the desserts chapter, they invite us to taste the strawberry pavlova and the panna cotta with white chocolate syrup and red fruits. Therefore, the menu privileges traditional proposals, with a modern and cosmopolitan interpretation. But if there are aspects that distinguish Tiago Neto and Daniela Moreira from other restaurants is that, in addition to the professional vocation for creating and using their culinary skills, both visionaries have a strong business sense.

Today, the house prepares for Christmas dinners and seeks to provide maximum comfort to everybody. And if, on the one hand, entrepreneurs are looking for a cosy and intimate address to share the moment of the meal, many young people in their early career repeat this adventure of flavours over and over again. Tiago Neto continues dreaming and thinks of eventually opening a new space, perhaps in Póvoa de Varzim or in the Porto river.



Rua D. Diogo Pinheiro n.16
4750-282 Barcelos, Braga
Telemóvel: 914 838 011
tuneldossaboresbarcelos@gmail.com