



PUB

// Mais

Viva Lisboa. Viva o “Bras Cooking Style Scallop”

Por **Augusto Freitas de Sousa**
publicado em 3 Mar 2015 - 13:35



Share Like 4 g+ 0 Tweet 1 Share

Duas vivas ao chefe executivo. Tem 22 anos, mas já é mais que uma promessa. Faz parte da equipa da estrela Miguel Laffan, que foi convidado para consultor do Viva Lisboa. Cozinha de autor num espaço acessível

Há gostos para tudo. E dias em que uns pratos vão, ou estão, melhor que outros. Naquele dia as estrelas conjugaram-se, os planetas alinharam-se e o “bras cooking style scallop” ou, melhor dizendo, o brás de vieira e shitake trufado, ajustou-se ao cosmos. O creme, o mar, o toque asiático e o surpreendente sabor prolongado só teve um senão: a certa altura terminou.

Não quero dizer com isso que o menu de degustação se fique pelas vieiras. O momento começou com azeitonas temperadas com especiarias perfumadas, que acompanharam o pão fresco mergulhado em azeite português. Depois a sopa de peixe com camarão tailandês, as vieiras, migas e lascas de bacalhau numa salada morna de tomate e mexilhão, bochecha de porco preto num puré de batata trufado com cogumelos selvagens e, para concluir, o brownie de chocolate com gelado de manteiga de amendoim.

O chefe chegou depois. Com um sorriso, descreveu a sua cozinha com “produtos portugueses, técnicas francesas e influência asiática”. Os 22 anos do ribatejano Pedro Santos Almeida percebem-se quando se sabe que entrou na Escola de Hotelaria do Estoril aos 15. Entre outros, aos 18 anos esteve com o chefe Chakal, passou pelo Hemingway Cascais e acabou por participar na conquista da estrela Michelin na equipa de Miguel Laffan, em 2013.

Ambicioso, Pedro não esconde que um dia gostaria de figurar na lista do guia francês, mas ainda é “muito novo”. Só cozinha em casa para os amigos “por brincadeira”, porque a maior parte das vezes vai “ver o que se faz por aí”. O último prato que se lembra de ter gostado foi um “molinho de estômago de borrego” numa casa de petiscos do Bairro Alto, em Lisboa. Na cozinha, considera-se exigente, correcto e educado. “Faço tudo como eles”, refere-se à equipa.

Novo conceito Desde Fevereiro que o director do restaurante – e do Hotel Neya, que integra o espaço – quis separar “as águas”. Francisco Lorite convidou o responsável do L’AND Viniards, Miguel Laffan, para consultor do Viva Lisboa, que acabou por colocar um chefe da sua equipa, Pedro Santos Almeida, como executivo.

Francisco explica que a ideia foi apostar num conceito novo, separado do hotel, numa zona da cidade com poucos restaurantes de qualidade. Sobre Miguel Laffan refere que “percebeu imediatamente que era aquele o chefe” e, desde que tem “provado” o trabalho de Pedro Santos Almeida, não tem dúvidas da sua margem de progressão, até porque “os pratos são consultoria Laffan, mas com o toque pessoal do Pedro”. A sugestão foi criar “uma carta actual, bem composta, muito visual, alegre e fresca”. Além dos jantares vínicos que promete organizar, o director do restaurante lembrou que uma vez por mês vão destacar um produtor de vinho.

Restaurante Viva Lisboa. Rua D. Estefânia, 71, Lisboa. Telefone 213 101 801

Ler artigo parcial

// Comente este artigo...

PORTUGAL A METADE DO PREÇO!
a partir de 4 de Abril

49,90€
9,90€

Jornal i

PUB

Cofidis **Novo Crédito Consolidado**
De 5.000€ a 50.000€ junte os seus créditos e realize um novo projecto. TAEF desde 13,2%. Consulte-nos

PUB

TEATRO hotel
... O seu Palco no Porto!

Reservas

PUB

Go from this To this...

Upgrade your zip lock bag... **bellroy**

PUB