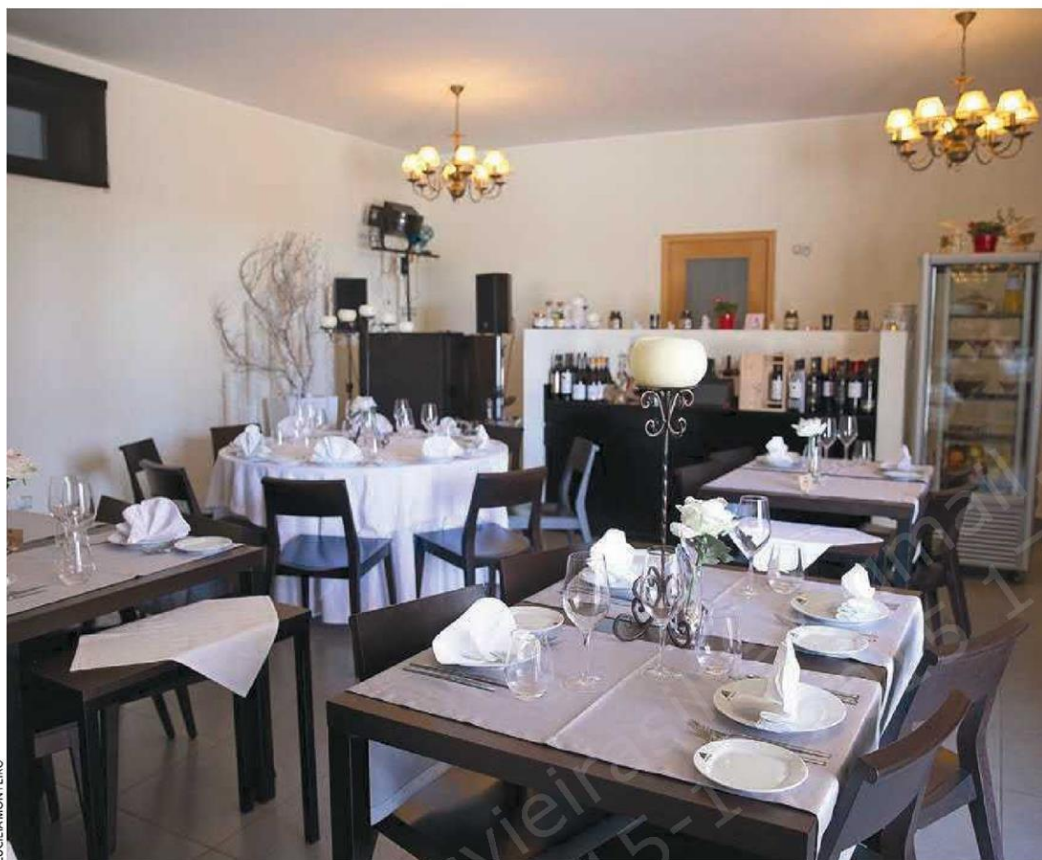




RESTAURANTES / *sete* / Porto&norte

POR Manuel Gonçalves da Silva



LUCÍLIA MONTEIRO



Refúgio de bom gosto

Restaurante acolhedor para as bandas do Gerês dedicado à gastronomia regional

Numa encosta da serra da Cabreira, a escassos três quilómetros de Vieira do Minho, abriu em 2012 um restaurante de traça moderna com ar sofisticado, embora exiba materiais correntes, como a pedra e a madeira, decoração típica de características rústicas

carne barrosã, muito tenra e suculenta, cujo sabor o molho de vinho e alho espevita. Já se tornou o ex-líbris da casa e bem o merece. Outro posto cimeiro é do cabrito da serra à Retiro, marinado antes de ir ao forno, de onde sai tostado, saboroso e rescendente, com arroz de miúdos também feito no forno,

MAIS...

Póvoa de Varzim

MARINHEIRO

Casa em forma de barco à entrada de Póvoa de Varzim, pelo norte, sempre repleta de peixes e mariscos. A ementa é extensa, destacando-se, nas entradas, as amêijoas à Bulhão Pato, o camarão

e cozinha regional, baseada nos produtos locais, cozinhados de forma tão simples como esmerada, quase sempre na grelha ou no forno. Tem instalações para eventos em cima e uma sala de refeições em baixo com as mesas devidamente distanciadas, umas com toalhas brancas, outras com caminhos de mesa em tons de cinza. O panorama envolvente seduz, como não podia deixar de ser na vizinhança do Gerês. O ambiente é familiar, descontraído e cordial. Limitada a seis pratos de carne e dois de peixe, a ementa tem propostas suficientes para satisfazer os apetites mais exigentes. A posta à Vieira, por exemplo, revela toda a bondade da

batatas assadas e grelos salteados. Tornado com pleurotos (lombinho succulento bem acompanhado pelos cogumelos), entrecôte à chefe (costeleta de vitela da vazia), bife de boi da serra (carne escura de sabor intenso) e secretos de porco bísaro na brasa completam a euforia carnal. Bacalhau no forno recheado com presunto e coberto com broa, ou na brasa, e polvo à lagareiro são alternativas muito credíveis. Boa doçaria caseira. Carta de vinhos diminuta, com um vinho verde e outro maduro a copo, embora não conste da carta. Serviço muito simpático.

RETIRO DA CABREIRA

R. do Emigrante, 102, Taboadelo, Pinheiro, Vieira do Minho T.253 741 210 / 93 290 5447.

12h-15h (16h-18h30 serviço de tapas), 20h-23h. Enc.

Dom jantar, qua.


Fumadores: Não

COMIDA 

VINHOS 

PM €20 —

da costa e o camarão-tigre, embora haja outros petiscos dignos de apreço, como o crocante de alheira com maçã e redução de balsâmico. Nos pratos de peixe impõem-se os grelhados – garoupa, cherne, linguado e robalo, entre outros –, bem como o robalo no sal e o tamboril à Marinheiro. Nos de carne os destaques vão para o medalhão três pimentas e para o costeletão laminado. E nas sobremesas também há um vencedor claro: folhadinho da casa. Boa garrafeira com opções de vinho a copo. Serviço profissional. **PM €25** R. Gomes de Amorim, 1663, A-Ver-o-Mar T.252 682 151. **11h30-23h** Fumadores: Área Específica

COMIDA 

VINHOS 

16

6 DE AGOSTO DE 2015