

Aberturas Nova Mesa



Há um novo restaurante no Príncipe Real, junto à Praça das Flores. Chama-se Nova Mesa, inaugurou em Outubro e pretende ser um espaço acolhedor, com comida que viaje por vários continentes. A decoração (em tons de bege e... bege) tem aquele ar familiar e rústico que associamos à casa de férias de uns tios de Cascais ou ao catálogo da Companhia do Campo. Já a cozinha, pensada por Cédric Lecler, proprietário, francês, de 48 anos, que em conjunto com o chef Christophe Tondoux (que já trabalhou no Chapitô e na Velha Gruta) saltita entre a Ásia e a Índia, e faz escala na Europa e no Magreb. As especiarias dão o cunho especial da casa aos pratos e todos os legumes que usam são biológicos. Ao almoço, há menus a 13,50 euros e ao jantar a 24

euros, ambos com *couvert*, entrada, prato e sobremesa (só não incluem as bebidas). Exemplos de pratos? Se falarmos em *dim sum* de porco e camarão, caril *thai* suave de frango do campo com legumes ao vapor, couve estufada com salsicha confitada, *coulis* de manga com *mousse* de coco, gelados artesanais (ao almoço) ou vieiras *tandoori* salteadas, tagine de borrego com cuscuz e legumes, *magret* de pato na sertã com maçã e *mousse* de batata doce; ou ainda as chamuças de mel com gelado de canela (ao jantar) já dá para ter uma ideia. *O Nova Mesa fica na Rua Marcos Portugal, n.º 1 (Praça das Flores). Abre de segunda a sábado das 12.00 às 15.00 e de terça a domingo das 19.30 às 23.00 (de quinta a sábado até à meia-noite). Reservas pelo 21 396 6287.*

H3chega a Cascais

Abriu um novo H3 no CascaiShopping. E o que não dava muita gente para ter tido a mesma ideia de Albano Homem de Melo, António Cunha Araújo e Miguel Van Uden (os três donos do extinto Café 3, na Avenida da Liberdade): criar uma cadeia de hambúrgueres a meio caminho entre a *fast food* e o *gourmet*. Eles chamam-lhe *not so fast food*: "a rapidez, o preço e a produção em larga escala pendem para a *fast food*. Tudo o resto esforçamo-nos que seja *not so*", como explicou Albano Homem de Melo à Time

Out. Refere-se à carne, cem por cento de novilho, aos produtos frescos, aos molhos (como as reduções de vinho do Porto e o molho holandês) e aos hambúrgueres com *foie-gras*, espinafres ou ovo a cavalo. O H3 é um fenómeno de sucesso e está a crescer mais ou menos à velocidade da luz. Em pouco mais de dois anos já abriu 20 lojas (13 são na área de Lisboa) e passou a fasquia do um milhão de hambúrgueres vendidos. *O H3 do CascaiShopping está aberto todos os dias das 10.00 às 23.00.*

Já te comia Pesto de urtigas

Parece gel de banho, não parece? Mas não. É mesmo pesto. A diferença é que este não é de manjerição, mas de urtigas, 100% *made in Portugal*, e o resultado não fica nada atrás do italiano. Foi para provar esta tese que se lançou no mercado a Penhas Douradas Food, uma nova gama de produtos *gourmet*, feitos a partir de matérias-primas naturais da serra da Estrela. Que é como quem diz uma mistura de tradição e sofisticação, 2 em 1. O chef Luís Baena magicou várias combinações e

surgiram coisas como este pesto de urtigas, ou outras igualmente inesperadas: biscoitos de zimbro, palitos de queijo da serra, *chutney* de abóbora, geleia de poejo ou línguas de gato de feijoca.

O pesto de urtigas está à venda na Lx Gourmet (Rua Gonçalves Zarco, 19 B, Restelo. 21 363 1806) por 3,90€.



Eventos

Curso de vinhos fortificados

O enólogo e crítico de vinhos Anibal Coutinho vai dar um curso sobre vinhos fortificados nos próximos dias 10 e 11 de Novembro, nas instalações da Miele, em Carnaxide. Nos dois dias, das 19.00 às 21.00, vão estar à prova mais de dez vinhos portugueses e de algumas regiões internacionais. Para quem não saiba, os vinhos fortificados são aqueles que levam aguardente vinica, que os torna mais alcoólicos (19 a 22º). É o caso do

vinho do Porto, do vinho da Madeira, do moscatel de Setúbal, do Xerez (Espanha) e do Marsala (Sicília). Além da prova propriamente dita, o curso aborda temas como as castas, as regiões, a vinificação, os aromas e a gastronomia. O preço é de 175 euros por pessoa (125 euros para quem tenha cartão Miele). *A Miele fica na Avenida do Forte, n.º 5, em Carnaxide. Inscrições pelo telefone 21 424 8100 até sexta-feira, dia 6. Máximo de oito participantes.*