

*de Entulho. Carapalho de Torco. Carolinos. Espera Marido. Mulatos de Torres Vedras. Pinhada. Paparote. Esparregado. Orelha de Porco. Sopa de Beldroegas. Tigelada de Chicha apas.*

GOURMET



*Laranja. Albeira de Mirandela. Bux. Ovos. Formigos. Manjar Branco. Sericai. Sopas Fervidas. Raia com Molho de Pitau. Fataca na Telha. Enguias à Pescador. Tigeladas a*



Os nomes dos pratos alinham-se na decoração das paredes e animam o ambiente sóbrio em preto e branco.

# Português Suave

RECÉM-ABERTO EM TORRES VEDRAS, O RESTAURANTE MIDI PRIMA PELA LEVEZA DO DESIGN CONTEMPORÂNEO ALIADO AOS SABORES DE SEMPRE.

Texto de Mariana Monteiro • Fotografia de Ana Paula Carvalho

Para quem está habituado a Lisboa custa a acreditar que a Avenida da Liberdade possa ser uma estrada com canteiros de flores, praticamente sem edifícios em redor e sem trânsito. Mas nesta rua de Torres Vedras circula mais calma do que automóveis. É neste espírito que se encontra o Midi, restaurante que ali abriu recentemente.

O charme discreto do vidro com inscrições chama para os sabores da cozinha tradicional – desde as cascas de batata fritas ao polvo e às favas, com aromas que o Outono já pede. Dentro, a música acalma e prepara o espírito para uma refeição que se quer tomada devagar. Pelas paredes continuam escritos inúmeros pratos que animam o mobiliário sóbrio e branco.

Paulo e Cristina Carvalhal já tinham experiência no ramo, mas quiseram investir num espaço diferente dos que já existiam na zona. “Em Torres Vedras não existe nenhum espaço com esta envergadura”, explica o proprietário. “Com salas diferentes para fumadores e não fumadores, com design, com serviço personalizado e preços acessíveis.” Em conjunto com o gabinete Lema Barros & Castelo Branco Arquitectos, o casal conseguiu passar das ideias ao concreto. Com uma sobriedade elegante, a arquitecta Cristina Castelo Branco elaborou um projecto com linhas simples e um jogo entre branco, preto e rosa suave. Como decoração, bastaram os nomes de receitas. Os assentos variam entre confortáveis cadeiras de braços e sofás. O cuidado chegou aos uniformes dos funcionários, pretos com apontamentos de verde, em combinação com o logótipo do restaurante.

Depois de comer com os olhos é altura de provar as especialidades da casa. O bacalhau com broa e o cabrito assado no forno estão garantidos ao fim-de-semana, mas os fãs de comida leve podem contar com peixes grelhados e pratos vegetarianos. Sempre servidos com um sorriso.



Avenida da Liberdade, 2, Torres Vedras. Tel. 261 31 24 82. De terça-feira a domingo, das 11h00 às 16h00 e das 19h00 às 00h00. Preço médio: €15; prato do dia: €6, s/bebida.