



Restaurante Midi

Cozinha 100% lusa

A concepção arquitectónica, o mobiliário e a decoração do espaço levam-nos a pensar tratar-se de um restaurante com propostas culinárias “modernistas”. Um olhar mais atento revela-nos, contudo, uma lista de pratos da tradição gastronómica portuguesa.

Pataniscas de bacalhau, sopa de beldroegas, arroz de matança ou de cabidela, raia com molho de pitáu, fataça na telha, enguias à pescador, chanfana, cabrito à padeira, arroz de pato, cozido à portuguesa, migas gatas, rabanadas, formigos, tijeladas, pastel de feijão, pinhoadas, espera maridos ou ainda boleima alentejana. São inúmeras as referências tradicionais enunciadas que, face ao espaço, poderão suscitar dúvidas. No entanto, tudo fica mais perceptível nas palavras de Paulo Carvalho: “Esta é uma clara opção pela cozinha tradicional, com uma grande aposta na apresentação dos pratos, ou seja, em dar uma atenção especial ao empratamento, apresentando a cozinha tradicional adaptada às novas exigências do consumidor”. Cristina Carvalho, esposa de Paulo, é há já alguns anos sócia de outro espaço de restauração, de cozinha tradicional, também em Torres Vedras. Por esse motivo, também Paulo passou, desde que se casaram, a estar ligado a esta área. A experiência adquirida foi um factor decisivo para que decidissem apostar num novo espaço, com um conceito que “ainda não existia e por isso apresentava alguns riscos, já que esta é uma região tradicionalista e até um pouco conservadora”, esclarece.

O restaurante Midi abriu as portas a 3 de Janeiro de 2009. Um ano depois, e apesar do tão falado clima económico, o crescimento “está acima do previsto” revela o empresário, acrescentando que “tivemos o cuidado de montar, inicialmente, uma estrutura de pessoal com apenas 8 pessoas, mas actualmente já contamos com 13”.

Para garantir a qualidade do serviço de sala, reconhecidamente eficiente e atencioso, “contratámos um formador, o que muito contribui para fidelizar os clientes que são, maioritariamente, de classe média alta para quem, mais do que o preço, conta a qualidade da cozinha e do serviço de sala”, refere Paulo Carvalho. No topo dos pratos preferidos dos clientes estão o bacalhau com broa e o cabrito no forno.

A título de curiosidade, saiba que o nome do restaurante, Midi, é uma homenagem do casal aos filhos Miguel e Diogo. ←

Restaurante Midi
Av. da Liberdade, n.º 2 – Cruz do Barro
2560-271 Torres Vedras
Telf: 261 312 482