

12

novidades na restauração

2017 vai dar cartas. Cartas, menus ou cardápios, como preferir chamar-lhe.

Foi um passarinho que nos contou

Que o chef **Henrique Sá Pessoa** [1], recém-premiado com uma estrela Michelin no seu Alma, está prestes a abrir um restaurante chamado Tapisco, no Príncipe Real (R. D. Pedro V, no lugar de uma loja de roupa). Um sítio mais descontraído, consta, que vai ter como vizinho **Diogo Noronha** [8]. O chef que fundou a Casa de Pasto, o Rio Maravilha e o desaparecido Pedro e o Lobo está a preparar um novo projecto na Rua da Escola Politécnica. Poucos números ao lado, no Entre Tanto, o chef **Kiko Martins** [3] dá mais um passo na sua tentativa de colonizar o bairro com restaurantes cujo nome começa com um artigo definido: depois de A Cevicheria e O Asiático chega A Mesa, um lugar intimista para jantares até 15 pessoas. O outro chefe hiperactivo de Lisboa, **José Avillez** [5], não tem novos restaurantes em perspectiva mas tem um bairro inteiro para se entreter. O Bairro do Avillez vai expandir-se e abrir novos conceitos no andar de cima e um lugar secreto no andar de baixo. **Miguel Castro e Silva** [6], já habituado a grandes empreitadas, abre dois restaurantes no primeiro semestre do ano. O chef **Vincent Farges** [7], ex-Fortaleza do Guincho, regressa a Portugal depois de uma aventura no Caribe e vai abrir um restaurante no Chiado. Com ele vai o escanção Inácio Loureiro, também da Fortaleza. O pequeníssimo Leopold, da Mouraria, fechou há uns meses, mas **Tiago Feio** [2] e **Ana Cachaço** estão a preparar a mudança para o Palácio Belmonte, à beirinha do Castelo de São Jorge. **Tanka Sapkota** [4], da pizzeria Forno D'Oro e do restaurante italiano Come Prima tem um novo projecto em 2017 mas o passarinho que nos disse isso não disse muito mais. O chef **Olivier** tem um restaurante Absurdo para abrir este ano no Cais do Sodré, o seu sétimo em Lisboa. A zona boémia de Lisboa prepara-se para receber mais um food court, no antigo edifício dos CTT, agora completamente renovado. Para terminar, 2017 vai ser o ano em que a **Dunkin Donuts**, a maior cadeia de café e guloseimas arredondadas dos EUA, chega a Lisboa; para contrabalançar esta novidade hipercalórica a cidade vai ter mais supermercados **Go Natural**. A marca de comida saudável da SONAE conta ter mais cinco lojas para o ano em Lisboa e Porto. 2017 será também o ano em que os pães de fermentação lenta do mestre **Mário Rolando** chegam a vários pontos de venda e restaurantes da cidade. Foi um passarinho que nos contou – de pão e migalhas percebem eles.

