

Porto de peixe

TEXTO Luis Antunes ■ FOTOS Ricardo Palma Veiga

Quarenta e 4 é a aposta "sulista" de um homem do Norte: Pedro Amaral Nunes, tornado famoso pelo seu São Gião, restaurante que coloca Moreira de Cónegos no mapa gastronómico. Aberto há um ano e meio em Matosinhos (portanto, no Sul...), este Quarenta e 4 revela ambição, sofisticação, qualidade. Ponto alto da refeição: as sobremesas! Exactamente!



Com os créditos reunidos no São Gião, a descida a Sul de Pedro Amal Nunes não poderia deixar de criar grandes expectativas. Ele é originariamente do Porto e abriu o São Gião há já 22 anos. Agora ancorou em Matosinhos, junto ao porto de Leixões, pegou num velho armazém de grande pé-direito e equipou-o de forma acolhedora, confortável e refinada. Num dia frio de Janeiro, é reconfortante chegar à enorme e pesada porta de entrada, adivinhar pelo logótipo gravado em metal ao que vimos, depois entrar na antecâmara, encarar a grande sala e sentir um calor aconchegado, uma recepção

LISTA DE VINHOS

A lista de vinhos não é muito extensa, mas tem preços muito comedidos para o nível do restaurante. Após uma secção de novidades (2 Douros brancos, 2 Douros tintos, 1 Alentejo branco e outro tinto), temos uma lista de vinho a copo com 2 champagnes, 5 brancos, 1 rosé e 10 tintos, com preços próximos dos 4 euros. A lista de bolhinhas tem 5 espumantes, 3 champagnes brancos brutos, 4 champagnes rosés e 5 champagnes brancos datados. Preços muito simpáticos, com Roederer Cristal 2000 a 250 euros, o que num restaurante é notável. Vinhos brancos são assim: 5 Verdes, 17 Douros, 1 Beira Interior, 1 Bairrada, 2 Dãos, 2 Ribatejos, 1 Terras do Sado e 10 Alentejos e 7 estrangeiros de 5 países. Rosés são 2 do Douro e 2 do Alentejo. Nos tintos, temos 37 Douros, 3 Dãos, 4 Bairrada/Beiras, 2 Ribatejos, 1 Terras do Sado, 26 Alentejos e 4 estrangeiros de 3 países. A lista completa-se com 9 vinhos doces a copo, embora haja ainda mais alguns na lista de sobremesas. A lista acaba por ser bastante completa, com ênfase no Douro e Alentejo, mas acima de tudo muito sensata nos preços. Vejamos exemplos: Quinta Sardonía 2004 a 47€, Mouchão 2002 a 42€, Vinha Paz 2006 a 15.50€, Xisto 2004 a 40€, Muxagat tinto 2005 a 20€, um copo de Warre's Otima 20 Anos por 5€.



Acolhedor e sofisticado, no Quarenta e 4 o cliente sente-se bem

amigável. O tempo e o espaço do bar, com os seus cadeirões de couro, permite abrandar, acalmar, e apontar ao destino de uma refeição, que pode vir a ser muito longa. Num restaurante gosto sempre que me perguntem se quero tomar um aperitivo, o que infelizmente é mais excepção do que regra. Aqui, não se esquecem desse mimo, que se pode concretizar numa flauta de champanhe, num fino (afinal sempre estamos no Norte), ou numa Água das Pedras. É uma boa pausa para escolher primeiro a comida das crianças e começar a planejar a dos adultos.

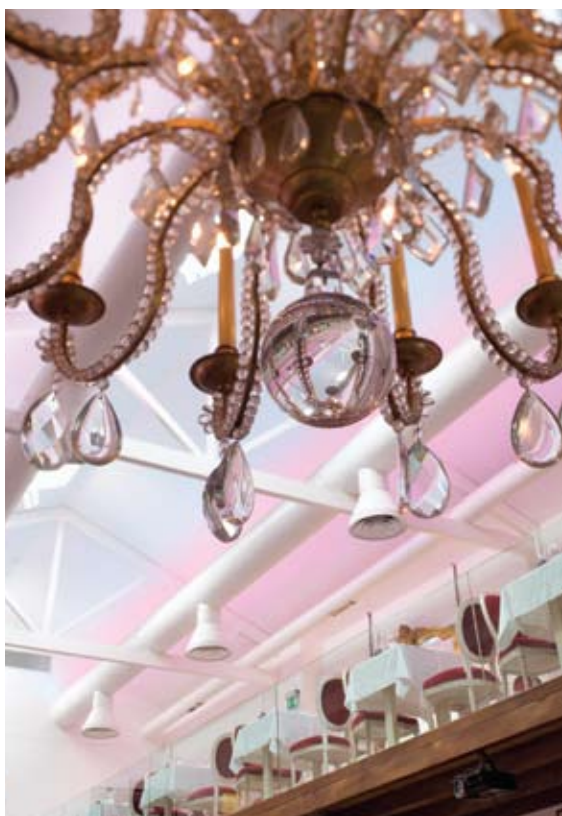
Para além do espaçoso e acolhedor bar vêem-se as mesas, de toalhas de pano em discretos padrões floridos, cadeiras estofadas a veludo vermelho, um tecto alto onde as traves pintadas de branco entremeiam com os tubos do ar condicionado que justificam o conforto. Livramo-nos dos casacos e entrevemos o elegante mezzanine, local de fumos, que paira uns 4 metros acima do chão. Todos os pormenores de decoração são profundamente pensados, com rigor, qualidade e um design intencional. Como exemplo, a casa de banho: privadas em ripi-nhas verticais a lembrar as antigas barracas de praia de veraneio, lavatórios em planos de mármore liso, um émulo de um mercado de peixe de uma praia de trabalho. Entre o

peixe e o divertimento, é esta a tônica deste restaurante onde o cliente se sente bem.

E o tacho? A lista varia todos os dias, mas com alguma continuidade, dependendo das proveniências do mercado. O tom da carta é de variedade e sofisticação. Entradas um pouco banais, onde as surpresas positivas vieram de alguns pormenores. Bons pimentos padrão bem fritos, gambas frescas fritas num ponto perfeito, omeleta (atenção ao dicionário) de salsa e cebola exemplar de fritura externa e maciez interna. Mas os mísscaros pareciam pleurotus do supermercado, os espargos grelhados eram vulgares, o carpaccio de boi com emulsão de cerejas resultou algo desequilibrado pela acidez dos citrinos e o presunto de boa origem (bísaro?) estava encimado por umas farripas insípidas de foie gras. A sopa de legumes era muito fresca e saborosa, mas as couves estavam cozidas demais. Já a canja de gambas merece nota altíssima, pelo ponto de cozedura das gambas, a deixá-las crocantes e quebradiças, pela originalidade e ousadia dos morangos, pelo sabor intenso e profundo do fumé de peixes, pelos aromas frescos e pungentes dos coentros e algas. Polémica, mas a mostrar modernidade, arrojo e sedução.

Visitei os pratos principais com detenção. Os filetes de pescada estavam perfeitos, com interior húmido e fresco, o polme crocante de fritura cuidada. As vieiras pareceram-me pouco interessantes e muito envolvidas em gordura. Os peixes grelhados vêm limpos de espinhas, confeccionados com delicadeza para exibir a sua frescura e deixar vibrar a sua textura. Provei o rodvalho,





o peixe-galo, o robalo e a dourada, todos com nota muito positiva, ou não estivéssemos no eixo Leça-Matosinhos, onde seria pecado capital deixar por menos.

Nas carnes, há mais irregularidade. O folhado de pato tinha pormenores belíssimos (folha de cima com sementes de sésamo e pincelada de ovo com o aspecto e textura vidrada da melhor pele de leitão assado, ou as fatias de presunto demolidas e secas no forno, com sabor e textura carnuda e levemente estaladiça) mas o aroma e sabor

muito enfático da gordura era penalizante, tal como o sabor do próprio recheio de pato, que pareceu trivial. Os pézinhos de porco recheados com alheira e acompanhados com arroz de grelos estavam saborosos e com a textura gomosa e mordente, mas o recheio poderia ser mais afirmativo. Miminhos de porco preto e secretos em farripas muito bem confeccionados, carne de boa origem e bem feita, como a costela mindinha, uma espécie de entrecosto de porco, junto à barriga, que é assada no forno com

batatas. Peito de pato um pouco além do ponto, mas bom tal como o molho de framboesas. Finalmente o bife do lombo estava saboroso e mal passado, mas ainda pode melhorar o ponto de grelha.

No capítulo dos acompanhamentos é necessária uma revisão. Batatas cozidas e gratinadas em bom nível, tal como os grelos salteados, carnudos e saborosos. Cenouras muito bem cozidas, firmes e doces. O arroz de gambas e algas é uma boa ideia. Mas o ponto de todos os arrozes estava muito para além do aceitável. Alguns foram iniciados e reservados e só depois acabados, quer em tachinhos quer enrolados em bacon e tostados no forno. Foi o caso dos arrozes dos peixes, bem como do arroz de pato e do risotto de soja. Faltou rigor nos detalhes, e a refeição saiu prejudicada.

Ambição doceira No final deste desfile, entre pratos e componentes mais e menos bem conseguidas, apesar de tudo havia um tom de satisfação e sossego. O melhor da refeição ainda haveria de vir: as sobremesas são criativas, complexas, ricas e, acima de tudo, devidamente leves para permitir terminar com vontade a refeição. Canilhas

EMENTA (selecção, muda todos os dias)

Entradas

Carpaccio de boi com emulsão de cerejas 11€
Espargos grelhados 8€
Míscaros grelhados 5.50€
Pimentos padrão 5€
Queijo fresco grelhado 6.50€
Gambas ao alho 9€
Presunto com foie gras 13€

Sopas

Creme de legumes 2.50€
Canja de gambas 6€

Ovos

Omeleta de camarão 8.80€
Omeleta de salsa e cebola 4.80€

Peixes

Filetes de pescada com arroz de gambas 14.50€
Vieiras de cebolada no forno 16.50€
Dourada grelhada com arroz de grelos 17€
Peixe galo grelhado com arroz de gambas 19€
Rodovalho (ou robalo) grelhado com arroz de gambas e algas 17€

Carnes

Peito de pato com molho de framboesas 14.50€
Folhado de pato 15€
Pezinhos de porco recheados com arroz de grelos 15.50€
Costela mindinha assada com grelos 16.50€
Nispo de vitela estufada com chalotas e legumes 14.50€
Miminhos de porco preto com risotto crocante de soja 15€
Secretos de porco preto com batata gratinada 15€
Meio bife do lombo 15€

Sobremesas

Delícia de baunilha com molho de champanhe e framboesas 6.50€
Canilhas 5€
Bolo de chocolate fondant com molho de açúcar 6.50€
Pudim de abade de priscos 5€
Semi-frio de alfarroba com gelado de noz-moscada e azeitonas confitadas 7.50€
Folhado de maçã com creme inglês de gengibre 7€
Serra amanteigado (ou semi-curado, ou curado) com doce de pêra e noz-moscada, doce de figo ou goiabada 5.50€



Ficha

Nome: Restaurante Quarenta e 4
Morada: Rua de Roberto Ivens, 44, 4450-246 Matosinhos
Telefone: 22 936 37 06 ou 93 448 54 65
Fax: 22 936 37 07
URL: <http://www.quarentae4.com>
E-Mail: geral@quarentae4.com
Fecho: Domingos
Refeições: almoços (12h30 às 15h00) e jantares (20h0 às 23h00)
Meios pagamento: todos os cartões
Estacionamento: fácil
Chefe de cozinha: Pedro Amaral Nunes (sub-chefe José Loureiro)
Escanção chefe: Ruben Teixeira
Reservas: aconselhadas
Preço médio sem vinho: 40€
BYOB: aceite sem custos



Carpaccio de presunto com foie gras



Folhado de pato

são tubinhos de massa muito bem frita, seca e estaladiça, recheadas de um creme de ovos, e cobertas com canela e açúcar. O pudim de abade de Priscos pareceu-me uma versão aligeirada, mas muito equilibrada. O folhado de maçã poderia beneficiar de uma maçã mais ácida, reineta ou granny smith, mas os cubos assados sob um quadradinho de massa folhada e rodeados de um especiado e complexo molho fazem um final sedutor e longo. O fondant de chocolate veio frio e num caso cozinhado demais, mas largamente compensado pelo fragrante molho de açafraão. O semi-frio de alfarroba estava delicado, complexo, com aromático gelado de noz-moscada

As sobremesas são criativas, complexas, ricas e devidamente leves

em cima de azeitonas confitadas, e acompanhava com pó de framboesa seca. Brilhante combinação. A carta de sobremesas propõe para cada uma um vinho fortificado a copo, entre colheitas tardias, Porto Vintage, Moscatel de Setúbal ou Porto Tawny 20 Anos. Tudo a preços muito simpáticos.

Aliás, a carta de vinhos é desenhada em torno da ideia de boa relação

preço/qualidade. Boa cobertura do país, alguns vinhos estrangeiros incluindo uma belíssima colecção de champagnes, que chegam ao Roderer Cristal. Os copos Spiegelau deveriam ser melhores, já que no tamanho grande são algo simplistas (esferas cortadas), pesados e pouco versáteis. Os pequenos estão ao nível “copo de prova,” o que também é pouco para um restaurante que tan-

to cuida dos pormenores. A lista de vinhos foi concebida por Jorge Bitá, que já não está na casa, e é agora gerida pelo chefe de sala Paulo Silva. No Quarenta e 4 está-se bem, come-se bem, bebe-se bem. É o tipo de restaurante onde o espaço se impõe, acolhedor e aconchegante, e a comida de base portuguesa nortenha se apresenta variada, fundada em boas raízes, aligeirada, mas sem lhe modificar o cariz. As influências externas aqui não substituem a origem portuguesa, antes a temperam, a inspiram, a tornam um pouco mais leve. É ainda um restaurante amigo do vinho, onde se leva uma garrafa sem levantar perguntas, se partilha com o pessoal interessado, ou mesmo com a mesa do lado. Brilham alto as sobremesas e o ambiente. O serviço é simpático e afável, mas pede algum apuramento. Precisam de afinação (ou de mais presença do chefe?) alguns pormenores de cozinha que, quando forem vencidos, podem transportar este 40 e 4 definitivamente para um outro patamar. É já um restaurante a visitar e revisitar. A defender, que tantas baixas temos tido estes dias. ○



Semi-frio de alfarroba com gelado de noz-moscada e azeitonas confitadas



Pedro Nunes dicit

“Quando tento definir o meu trabalho, vem-me sempre o mesmo pensamento – é algo que me abre a alma e me põe feliz!”

Avaliação

- + Ambiente acolhedor, arejado e refinado.
- + Carta variada, moderna, com ampla escolha.
- Bom serviço de vinhos, mas copos sofríveis.
- Alguma falta de rigor em detalhes dos pratos