

RoberTine

Alvíssaras! Vinhos e tapas à vista

Não se admire se quando entrar neste restaurante sentir uma ligeira tontura, como se estivesse em alto mar. É que a sensação é semelhante à de entrar numa caravela quinhentista, toda forrada a madeira, com um leme mesmo no meio da sala de jantar, barris e redes por todo o lado. Dentro de uma vitrina há um mapa mundi e uma grossa edição de capa dura de *Descobrimientos Portugueses*, gravada a letras douradas, de Jaime Cortesão. Ao fundo, para completar a cena, e em exibição dentro de um nicho na parede, está uma réplica em calcário do padrão que os primeiros exploradores levavam quando chegavam a novos territórios.

“Eu sou holandês e a Tina é dinamarquesa. E como tanto os nossos países de origem, como Portugal sempre tiveram uma forte ligação ao mar, achámos que este era o tema perfeito para o nosso restaurante”, explica Robert, acrescentando que em 2015 abriram um primeiro espaço para ver como corria o negócio. “Mas depois encontramos este lugar e quisemos ficar com ele. Em Dezembro começamos por abrir apenas a zona do bar, onde só servíamos bebidas, e agora, mais recentemente, a apostar em tapas e vinhos”, conta Tina.

A noite está agradável e para as mesas da esplanada vão vinhos de Portugal, cocktails e gins, acompanhados de tábuas com presunto, chouriços, queijos de cabra e de ovelha (entre 6,50€ e



12,50€). As minichamuças de caril com molho, os pimentos padrón, as alheiras com chouriço no pão e os pastéis de bacalhau com molho especial (a 3,50€) são especialidades. Mas se a sua fome for de um pirata, há ainda bitoques e bifes do lombo (10€ e 18€) e sobremesas avantajadas, como a da casa, que leva frutos vermelhos, gelado de baunilha e merengue (3,50€). Arrrr.

RoberTine

Rua das Taipas, 65-71
(Praça da Alegria). 21 347
0215. Qui-Seg 15.00-00.00.

Sobremesa da casa com frutos vermelhos, gelado de baunilha e merengue



Tábua de queijos e enchidos

* Três pratos que tem de comer... na Mercantina

O genovês Giorgio Damasio quer tornar os restaurantes de Alvalade e do Chiado ainda mais italianos do que já são. Vai daí, acrescentou ao menu novas pizzas, mais pratos de massa fresca, risotos de bacalhau fumado e até um hambúrguer. É ir, gente.



Massa garganelli com açafrão, espargos e mexilhão (12,80€)



Tábua de mozzarella di bufala, provola affumicata e bocconcini di fior di latte (entre 7,50€ e 12,90€)



Hambúrguer de salmão em focaccia de tinta de choco (9,50€)

Comer & Beber