

ROTAS | GOURMET



DARWIN'S CAFÉ

## Diz que é uma espécie de restaurante

Não é fácil conseguir reserva no Darwin's Café, mas vale a pena insistir. O restaurante da Fundação Champalimaud é generoso, pragmático e pouco experimental. Ainda assim, uma experiência a repetir

Texto de Miguel Somsen | Fotografia de Pedro Sampayo Ribeiro



Lombo de bacalhau sobre puré de grão, grelos salteados e pesto de tomate seco; o chef António Runa, responsável pela cozinha do Darwin's Café e a Fundação Champalimaud

**D**izem que a crise vai arrasar com os restaurantes mais fracos e que só as espécies mais fortes irão sobreviver. Mas, se fosse assim, as tascas estariam condenadas a fechar portas até ao final do ano e todos os restaurantes de luxo conseguiriam garantir o *break even* que a situação exige. Acontece que nos dias de hoje o maior luxo é não correr riscos, e os restaurantes com ambições topo de gama, como o Darwin's Café, correm muitos riscos. Basta olhar para os cinco metros de altura na arquitectura da sala de refeições para imaginar o investimento faraónico de semelhante obra (o espaço serve 150 lugares sentados, mas facilmente serviria 200). Bem sei, trata-se de um restaurante de fundação (da Fundação Champalimaud), mas isso não significa decerto despesa sem fundo. O curioso em relação ao Darwin's Café é que inicialmente todo o seu esplendor parece suspeito, quase novo-rico; mas passado o preconceito inicial até ficamos agradados pelo facto de a experiência comensal ter sido aprazível e generosa. Sem grandes entusiasmos, apetece fazer um *mashup* dos aforismos de Darwin e dizer que é menos importante a vigência da "lei do mais forte" do que esta capacidade de nos adaptarmos à mudança ou às circunstâncias determinadas pelo nosso próprio apetite. Visitei o Darwin's numa noite pouco cálida da semana santa, e apenas pude imaginar os dias quentes e gloriosos que serão proporcionados pelo espelho de água do Tejo sobre a maravilhosa esplanada do Darwin's, em Belém-Pedrouços, no Verão de 2011. Não precisei de uma pinga de álcool para me sentir bem, mas o vinho caiu que nem

ginjas. Depois tive a sorte de o serviço (confuso) ser distraído ao ponto de me oferecer dois *amuse bouche* em vez de um, contribuindo assim para esta espécie de encantamento manifesto que coincidiu com o fim da Quaresma. Eu temia o pior, porque a Fundação Champalimaud entregou a gestão do Darwin's à equipa que manda na cozinha do LA Caffé, o insípido restaurante da Lanidor na Avenida da Liberdade (do chef António Runa. Mas, estranhamente, e a deontologia impede-me de culpar apenas o álcool, tudo aquilo que no LA Caffé parece forçado e mecânico, no Darwin's funciona em harmonia, com erros naturais que são compensados por sorrisos e gestos sinceros, como se houvesse uma espécie de equilíbrio anónimo ou pagão entre cliente e *terroir*. Se a carta do Darwin's não é estupidamente inventiva como poderia sugerir a vizinhança experimental da Fundação, os preços também não são insultuosos: uma entrada partilhada de *gnocchi* com frango e tomate *cherry* (€10) anteciparam dois *risottos* cuja maior virtude foi a simplicidade: *risotto* de açafrão com salmão, couve chinesa *pack shoi* e tomate *cherry* (€12) e o multireferencial *risotto* preto com tamboril e bacalhau em molho de tomate (€15). E se nunca poderemos censurar um restaurante que nos permite levar os excedentes para casa num *doggy bag*, também espero que os leitores sejam indulgentes para com o comportamento animal que nos leva a querer repetir amanhã aquilo que não conseguimos terminar hoje. Faz parte da biologia humana esta incapacidade de acumular para assim poder repetir mais logo com o prazer de véspera.



#### ■ Darwin's Café

Centro de Investigação  
da Fundação Champalimaud  
Av. Brasília, Ala B, Pedrouços, Lisboa  
Reservas: tel. 210 480 222,  
[www.darwincafe.com](http://www.darwincafe.com)

Aberto todos os dias para almoço,  
lanche e jantar. À segunda e terça-feira  
não serve jantares.

Preço de refeição: um jantar para dois  
ficou a cerca de €90 com vinho, cafés  
e uma sobremesa partilhada. Os *gnocchi*  
de entrada eram na verdade um prato  
principal, o que significa que foram  
pedidos três pratos em vez de dois.



Pedro Sampeyio Ribeiro

A Fundação Champalimaud,  
em Belém, que acolhe o novo  
Darwin's Café