



## Sabores internacionais

No Darwin's Café, que homenageia um dos pais da ciência moderna, a cozinha é de autor, com vista para o rio

Neste espaço amplo à beira Tejo, com 154 lugares sentados e onde apontamentos «científicos» fazem a diferença na decoração, o chef António Runa aposta numa ementa essencialmente de cozinha internacional de autor, que prima pela diversidade. *Carpaccios, gnocchi, folhados, risotti*, entre outros ingredientes de além-fronteiras, convivem com pratos de origem lusa «reinventados», numa mistura de novos sabores interessante para os sentidos, como brás de bacalhau com amêijoas, escalopes de tamboril panados sobre legumes salteados ou bife do lombo em massa folhada, entre outros. Para finalizar a refeição, deliciosas sobremesas, como gelados, frutas, *scones*, bolos diversos ou mesmo um original crepe recheado com maçã, framboesas, nozes, molho de chocolate branco, *mascarpone* e *crumble*. A carta de vinhos é vasta, disponibilizando desde champanhes, verdes, brancos, tintos e rosés.

No belíssimo terraço sobre o rio, as refeições são mais frugais, à base de hambúrgueres, tostas e *bruschette*. As ementas ao almoço e jantar são distintas, com preços por prato entre 10 e 26 euros.

O restaurante pertence à Fundação Champalimaud e foi projectado pelo departamento de arquitectura da Lanidor, que assume a gerência, a par dos restantes La Caffé, de que é detentora. **A**

---

Telefone 213 568 175 Web [www.darwincafe.com](http://www.darwincafe.com)