



HELENA GARCIA

# Comer com Darwin **sobre o Tejo**

Os risotos, que aparecem de diversas formas, são claramente a especialidade do chef

## Pedro d'Anunciação

O RESTAURANTE da Fundação Champalimaud, com a sua arquitetura contemporânea imponente e a situação privilegiada sobre o Tejo, fica entre a Torre de Belém e o que era a Docapesca de Tenreiro.

Aberto em Fevereiro, e sem sequer ter sido muito badalado na comunicação social, tornou-se um fenómeno de público, sobretudo à hora do almoço. A esplanada, que estará a abrir por estes dias, vai seguramente ser um dos locais mais agradáveis da cidade. Quanto ao espaço, decoração e situação, só podemos desdobrar-nos em encómios.

Vejamos agora a comida. Há listas distintas de almoço e jantar. Nos almoços, predomina o estilo do LA Caffè (ver texto junto), com pratos mais ligeiros e em conta: saladas, risotos, massas.

Mas também surgem algumas propostas substanciais, a preços também um pouco superiores, para quem tenha em mente uma refeição forte. Os jantares (caso da factura que se junta) são um tanto mais formais e dispendiosos.

O serviço, embora simpático, padece de algumas deficiências – sobretudo distrações e esquecimentos –, que podem desafiar a paciência da clientela. Os defeitos notam-se sobretudo ao jantar, quando se espera um funcionamento mais formal, de acordo com o espaço e os preços.

Os risotos – aparecem de diversas

formas, como pratos principais (de frango e camarão com salsifis e *pesto* de salsa; de frango, farinha e *mozzarella*; preto com pato confitado e *mozzarella*; preto com tamboril e bacalhau em molho de tomate; de açafrão com salmão, *pack shoi* e tomate *cherry*) ou como acompanhamentos (de salsa, com um bife, ou de amêijoas e coentros com filetes de tamboril ou com lombo de salmão) – surgem claramente como uma das especialidades do chef. E, no entanto, o excesso de queijo parmesão retira-lhes qualquer outro sabor.

Parecem sair melhor algumas massas: *linguine* com espinafres, natas e

queijo de cabra ou com pato grelhado e molho de laranja; *spaghetini* com camarão, legumes salteados e molho de soja ou com pato confitado e couve portuguesa; *tagliatelline* com camarão e lulas; *penne rigate* com molho de tomate e queijo de cabra.

Também parecem bem apresentados outros pratos mais substanciais, de carnes e bacalhaus, num tom equilibrado e contemporâneo (*magret* de pato com esparregado e batatinhas no forno, bacalhau sobre puré de grão, grelos salteados e *pesto* de tomate seco, bife de atum com cebola roxa sobre batatinhas salteadas com feijão verde, hambúrguer com *foie gras*, etc.).

Mas há também propostas que parecem convidativas e se tornam uma verdadeira decepção, como esta sopa de senxabida: creme de bacalhau com lascas de parmesão.

Há finalmente sobremesas boas e destaque uma: crepe recheado com maçã, framboesas, nozes, molho de chocolate branco, *mascarpone* e *crumble*.

A lista de vinhos poderia moderar-se nos preços, embora tenha uma selecção perfeitamente aceitável.

De qualquer maneira, é fácil de compreender as enchentes que a casa vai tendo. É indispensável a marcação.

## Darwin's Café

Fundação Champalimaud  
Av. Brasília, Ala B – Lisboa  
Tel. 210 480 222

Fecha segundas e terças, ao jantar

Darwin's Café  
Café da Fundação Champalimaud - Av. Brasília, Ala B - Lisboa  
1400-028 Lisboa  
Contacto: 210 480 222

Moeda e Dinheiro USD/2459  
10-06-2011 11:18 - 10

Item	Descrição	Total
2	COFFEE	2,50
1	Crème de bacalhau com lascas de	12,00
1	Filetes de tamboril e ovo frito	16,00
1	Bife de atum com cebola roxa	2,00
1	Água T 1,1	0,00
2	20 Stück Choc. - creme	1,00
1	10 Stück Mac. - creme	1,00
1	10 Stück Mac. - creme	1,00
1	10 Stück Mac. - creme	1,00
Total IVA		65,75

Preço actualizado de 11/11/2010  
IVA incluído a taxa de 12,50%

Fundação Champalimaud  
CAMPALIMAUD CENTRAL, PAV. 100  
1400-028 Lisboa  
1400-028 Lisboa  
1400-028 Lisboa

## O lifestyle da Lanidor

O GRUPO Lanidor, para além do seu tradicional negócio de roupa e moda, distinguu-se na restauração moderna e informal com os seus LA Caffè, designadamente o da Av. da Liberdade, já tratado nesta secção. E foi a esse grupo que a Fundação Champalimaud, dedicada à investigação médica na área oncológica, resolveu entregar o seu restaurante.

O tema e o nome, escolhidos pela administração, centraram-se numa grande figura histórica da ciência: Darwin.

A comida que se pretendia era certamente a mesma moderna, informal, relativamente ligeira, que tornou conhecidos os restaurantes do grupo Lanidor. E por isso o chef de cozinha é o mesmo: António Runa. Claro que aqui, num espaço grande e muito convidativo, Runa tem de ir um pouco mais longe do que no LA Caffè, mais procurado para refeições simpáticas e rápidas.

Formado na Escola de Cozinha da Marinha Portuguesa, em Vila Franca de Xira, tinha já antecedentes domésticos (com a mãe e a avó). Depois passou por várias cozinhas famosas, com cujos chefs se aprimorou: o Consensus (CCB), no tempo de Joaquim Figueiredo; o Tucanos, com Francisco Ferreira; o Nobre da Expo, com Justa. E ainda fez mais um curso de novas tecnologias de cozinha com Luís Baena. P.A.