

DARWIN'S CAFÉ

Se esperava que o restaurante do centro Champalimaud não fosse mais do que uma cantina chique... desengane-se.

Tiago Rio viu, provou e garante que o sítio é mesmo muito bom.

★★★★★

Há várias razões para suspeitar do Darwin's Café, no novo edifício da Fundação Champalimaud. Primeiro, a ligação LA Caffé / Lanidor: a moda está para os restaurantes como o ar de pirata do John Galliano para um verdadeiro pirata, ou como os guardas do palácio de Buckingham para os SEAL Team Six. A moda também não joga bem com a ligação do local a descobridores e investigação biomédica.

Em segundo lugar, cheira a franchise mesmo antes de lá entrarmos, não só pela ligação LA Caffé, mas também por causa das fotografias que apareceram na imprensa quando o espaço abriu. Em terceiro lugar, os primeiros relatos de que tive conhecimento eram muito maus sobre o serviço e até sobre a comida.

Mas não dê a estas razões mais atenção do que deu às últimas eleições presidenciais. Pelo preço, não se consegue comida tão boa e com tanto estilo.

O espaço é o aspecto mais impressionante. Um volume imenso, paredes de vidro de alto a baixo com o rio em frente... apenas consigo pensar em dois sítios comparáveis em Lisboa, os dois ao dobro do preço. A fundação não deve estar a pedir uma renda muito alta, por isso está a subsidiar o nosso prazer de comer. A decoração não é tão opulenta como o espaço aguentaria, mas sim moderna, leve e agradável, incorporando referências ao local.

O serviço foi bom, com um gerente sempre presente, o que é um sinal muito promissor. A comida, e especialmente o seu valor, foi outro *highlight*.

Há menus diferentes ao almoço e ao jantar, mas admito que não vislumbrei qualquer diferença em termos de preço ou substância.

As sopas, a 2,5€, tinham desde logo muito bom aspecto: o creme de tomate se viesse sozinho não tinha

muita piada, mas a pasta de azeitonas pretas e anchovas no meio, não mexida, deu-lhe um bom *kick*. O mesmo efeito no creme de bacalhau, algo brando com lascas de parmesão a funcionarem muito bem.

O prato principal, tão impressionante como o espaço. O lombo de bacalhau fez-me decidir nunca mais tentar eu próprio fazê-lo em casa e vir sempre aqui. Grosso, mas perfeitamente demolido (consistentemente) e cozinhado. Macio, mas ao mesmo tempo com a textura característica do bacalhau, muito clara (estava tão macio que até pensei ter sido feita com bacalhau fresco). A 12€ por uma dose generosa, com grelos salteados, verdejantes e deliciosos e puré de grão é, por si só, uma razão para a visita.

O outro prato principal, magret de pato (12,5€), foi esmagado pela magnificência do bacalhau, mas estava bom por direito próprio, acastanhado por fora, mal passado por dentro, com umas batatinhas brilhantes e macias no forno e esparregado.

Depois disto a sobremesa foi desapontante. A tarte de leite condensado com merengue de banana (5€) estava branda e com uma cor inexpressiva, e apesar de

ter contrastes texturais bons, faltava-lhe a opulência que um simples *chantilly* traz à tarte de banana.

Ao almoço, durante a semana, toda a gente estava trajada formalmente, com roupa de trabalho, mas não vamos atirar isto contra o restaurante.

O vinho tem preços razoáveis, algumas garrafas marcadas apenas ao dobro do preço de retalho, mas o vinho a copo devia ser mais barato. E já agora, sangria, que está *à la mode*, adequar-se-ia bem ao local.

Há muito que os descobridores se foram, os investigadores estão nos laboratórios e a Lanidor está a tratar de moda noutro lado. O que interessa é que o Darwin's é um restaurante extremamente agradável, onde a comida vale mais do que custa.

Champalimaud Centre for the Unknown, Av. Brasília (Algés). 21 048 0222. Almoço 12.30 às 15h00; Lanche 16.00 às 19.00; Jantar 19.30 às 23.00. As segundas e terças encerra às 16h00

Os críticos da *Time Out* visitam os restaurantes anonimamente e pagam pelas refeições

