

DARWIN'S CAFÉ - LISBOA

UM ESPAÇO DA MELHOR ESPÉCIE...

A Fundação Champalimaud convidou, o LA Café disse que sim. E ao restaurante, que nasceu em fevereiro de 2010, da parceria destes dois gigantes, foi dado o nome de um grande da ciência moderna: Darwin. Com um legado assim, as expetativas só podiam ser enormes. O Darwin Café não desilude

Com enormes paredes enviaçadas voltadas para o Tejo e vistas para a Torre de Belém, a companhia dificilmente seria melhor. Uma ementa que fizesse justiça a um sítio como este já se estava a ver que seria difícil de encontrar, mas o chef António Runa teve visão para o projeto.

Sente-se na esplanada ou fique-se pelo interior do restaurante. De uma forma ou de outra, a "paisagem" é apelativa. Pensada e desenhada ao pormenor, a sala recebe até cerca de 150 pessoas em simultâneo. É um único espaço aberto com três níveis diferentes que marcam os três grandes ambientes da casa: a sala de estar, o restaurante/biblioteca e o restaurante/laboratório.

No primeiro nível, fica uma pequena sala de espera com convidativos cadeirões e sofás de pele. Uma espécie de homenagem ao que os decoradores do espaço - do gabinete de arquitetura da Lanidor - imaginam ter sido o escritório ou o laboratório de trabalho de Darwin. Por isso, aqui não faltam enciclopédias antigas, cópias de manuscritos do cientista emolduradas e objetos representando animais que Darwin estudou (caso das borboletas, sapos, peixes e anfíbios) "fechados" em campânulas, como se de cobaias se tratassem.

TEORIA DA EVOLUÇÃO DOS ESPAÇOS

Mas o trabalho de Darwin não se confia aos restantes dois espaços do restaurante. Em todas as paredes sobressaem inscrições de frases célebres que descrevem o homem e o cientista. A um olhar mais atento não

Nas paredes, sobressaem inscrições de frases célebres que descrevem o homem e o cientista

passa também despercebida, atrás da gigante estátua em que se lê na vertical o nome de Darwin, uma pequena cronologia que acompanha a vida e obra do cientista que deu voz e conteúdo à Teoria da Evolução.

Numa das paredes, um trompe l'oeil reproduz as estantes de uma biblioteca, mas o conhecimento prometido não passa de um engenhoso papel de parede. No lado oposto, o ambiente da sala é determinado por um enorme painel que mostra precisamente a evolução das espécies. São estas duas ilustrações que definem e distinguem estas duas áreas do restaurante. O que têm em comum é a prova de que, aqui, o saber não ocupa mesmo lugar. Mas na hora de se sentar à mesa, escolha o ambiente que escolher, o conhecimento passa a ser outro...

PASSE PELOS BRÁS

António Runa está com o projeto dos LA Cafés desde que estes surgiram em Portugal, há cerca de 12 anos, e, no Darwin's Café, o chef continua a "dar cartas". É ele o responsável pelos sabores de uma cozinha internacional enamorada pela gastronomia portuguesa.

Os pratos são muitos (cerca de 25 ao almoço e ao jantar) e a escolha



não é fácil, ainda para mais, quando existe uma ementa especial para almoços, outra para lanches e uma para jantares. Felizmente, a refeição compensa-lhe o esforço da decisão, quer vá por um dos risotos, quer vá por um dos Brás ou até mesmo por um dos pratos de carne ou peixe.

Recicle a própria Teoria da Evolução à medida que avança na sua refeição. Com sol, peça uma entrada de Salmão fumado recheado com mous-

Os Brás são uma criação do chefe António Runa e, por isso, não devem ser desconsiderados

se de queijão sobre alface e molho de framboesa. Quando a lua já for alta, escolha talvez o trio de foie gras, sempre ciente de que as opções não se ficam por aqui.

Evolua para um prato principal: se estiver voltado para o peixe, desfrute de um Lombo de bacalhau com crosta de broa e amêndoa sobre risotto de soja. Se for mais sensível aos pratos de carne, experimente as Plumões de porco preto com crosta de mostarda e broa sobre risotto de tomate com coentros.

Os Brás são uma criação do chefe António Runa e, por isso, não devem ser desconsiderados. Pense além do bacalhau e aos almoços fique-se por um Brás de pato com funcho assado e salsa ou um Brás de camarão com coentros.

As sobremesas também têm um lugar especial. Com carta própria, são criações do chefe que aliciam a fazer a refeição perdurar. Entregue-se ao pecado da gula com um Creme brulé Darwin, uma Tarte de lima e chantilly ou uma Panacotta de chocolate branco, hortelã-pimenta e coulis de framboesa. No final, vai desejar que o seu apetite seja tão extenso como a lista.

DOU-TE UM DOCE...

Entre almoços e jantares, o espaço não fecha portas. Afinal de contas, é hora do lanche. Fica para o chá das 5?

DETALHES

Darwin's Café
Avenida de Brasília Ala B Fundação
Champalimaud - 1400-038 LISBOA
Telefone: 210480222

