



SushiCafé Avenida

★★★★★

Na despedida das críticas de restaurantes, **Tiago Rio** encontrou um excelente restaurante de sushi. E um dos espaços mais cool da cidade.

Vou desistir do meu sonho de alguma vez vir a ser um verdadeiro crítico de restaurantes. Acho que devemos ter abertura de espírito em relação aos restaurantes, apreciando tanto a tasca humilde, como o mais sofisticado restaurante. Desta vez fui longe demais: apaixonei-me por um restaurante sushi da moda, que ainda por cima faz parte de uma cadeia que tem restaurantes nas Amoreiras e no Colombo...

Mas desafio qualquer pessoa a não partilhar o meu entusiasmo pelo SushiCafé Avenida. Não conheço restaurante mais *cool* em Lisboa. Contra um fundo extremamente branco, formas orgânicas e cores, e uma subdivisão inteligente do espaço (bar, balcão de sushi e depois uma área de refeições ampla) fazem deste espaço um local íntimo e acolhedor. Tipo uma cave da Prada.

O sushi encontra a comida ocidental moderna, com um toque de cozinha molecular, o que encaixa na perfeição no espaço.

Apesar de todo este lado *cool*, o serviço é simpático e genuíno. A criança da minha mesa, por exemplo, ao fim de cinco minutos já estava aos abraços com a empregada. E isto também é importante porque, ao contrário de todos os restaurantes *cool* e chiques por onde tenho andado, este é muito *child friendly*, com um monte de coisas para ver e fazer.

Depois de ter pedido o menu mais extravagante (95€ para duas pessoas) vi pratos espectaculares a serem servidos nas outras mesas e quase me arrependi. Tive medo que o meu menu, de nove pratos, fosse apenas uma imitação tímida do que estava a ver. Mas nada disso: todos os pratos foram espectaculares, bem concebidos e executados. Francamente, ao nível dos melhores restaurantes de Lisboa. Não é propriamente um Noma, mas os pratos demonstram um conhecimento surpreendente da cozinha contemporânea, com escolhas inteligentes para

acomodarem as exigências da localização e do nível de preço.

Mesmo a 47,5€ por pessoa o menu é um excelente negócio. Por favor junte "lindo e delicioso" às descrições dos pratos que se seguem. Ceviche com algas, complementares e contrastantes. Depois, sushi e sashimi: tudo bom peixe, mas um atum excelente, quase como manteiga. A espuma "ar de mar" içava-o ainda mais do normal. Depois um verdadeiro prato de fusão: bacalhau negro com migas de feijão frade, grelos e areia de sésamo negro. Depois de um rol de pepino, espinafre, salmão e caranguejo veio um *magret* de pato, mal passado por dentro, alourado por fora, suculento, com batatas dauphines. No fim, tempura de gambas e sopa de miso.

A sobremesa foi uma salada de frutas literalmente desconstruída: pequenos pedaços de romã, manga, pêra, e fruta de calda como ameixa e

kumquat, espalhados num prato com uma pequena fita de geleia branca. A solução mais inteligente para o enigma da sobremesa apropriada num restaurante de sushi.

Tendo em conta tudo isto, sou inclinado a defender que o menu é a opção ideal. De qualquer forma, mesmo por 20€ consegue-se comer muito bem e com muito estilo.

Eu tinha a secreta esperança de que se fosse banido do clube dos críticos de restaurantes, seria por qualquer razão que metesse sexo ou drogas. Mas, na verdade, dar cinco estrelas ao SushiCafé é uma razão igualmente boa.

Rua Barata Salgueiro, 28 (Centro)
21 192 8158. Seg a Qui 11.00 às 16.00 e 19.00 às 01.00 (Sex e Sáb até às 02.00).

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