

Uma nova Esperança

No espaço previamente ocupado por uma taberna e mercearia (R. do Norte, 95, tel.: 213 432 027), os donos do bar Bedroom abriram recentemente um restaurante italiano chamado Esperança. «É um espaço sem grandes pretensões, simples e sóbrio, mas com uma cozinha diferente», afirma Duarte Uva, um dos donos. Destaque para as oito variedades de carpaccio disponíveis (a um preço acessível) e para as massas «diferentes do comum».

Aberto nos dias úteis das 12.30 às 15 e das 20 às 2 horas e ao fim-de-semana das 13 às 16 e das 20 às 2 horas.

Fecha apenas à segunda e terça-feira à hora do almoço.



MENU

pura tentação

Sabores italianos, vinhos de eleição, francesinhas e chocolates alentejanos.



Francesinhas

São um dos ex-libris da cidade do Porto. O restaurante-cervejaria PortoBeer (fica na Av. da Boavista, tel.: 226 086 793) propõe uma versão mais saudável deste prato: francesinhas vegetarianas. Apesar de ter menos calorias, o Chef garante que o sabor e a textura se mantêm intactos. Aproveite e disfrute do espaço amplo e contemporâneo.



Pela diferença

Para momentos diferentes, vinhos distintos: o Ruffino Il Ducale 2003 é um tinto intenso da Toscana. O Monte da Charca Branco, citrico e floral, é da região de Palmela e o Moscatel de Setúbal (das Caves João Maria da Fonseca) mudou de visual.

A receita do sucesso

Depois da série televisiva, as cinco amigas de Wisteria Lane apresentam um livro de cozinha (publicado pela Oficina do Livro). As receitas são tão distintas quanto as personalidades e estilos de vida das cinco personagens, que também revelam as suas listas de compras e dão alguns conselhos.



Made in Alentejo

A idela é original: combinar o savoir-faire da alta chocolataria com a autenticidade dos sabores alentejanos. Resultado: por exemplo, bombons com aguardente de medronho ou trufas com alecrim. A loja chama-se Mestre Cacau e fica em Beja (tel.: 284 326 168).

