



HÁ OURO NESTE ARROZAL

COMPORTA Não temos na nossa prodigiosa língua tradução para "serendipity" e é exatamente o que acontece quando damos com o magma imanente que a cozinha do hotel **Quinta da Comporta**, no Carvalhal, instalou e passa de forma orgânica a todos os que se sentam à mesa do seu restaurante.

Tem menos de 200 anos o termo que nos permite concentrar surpresa, bondade e felicidade para descrever aquele lugar que procuramos sem saber e que depois de encontrado nos eleva e faz maiores. Não é difícil dar com o hotel Quinta da Comporta, apesar da simplicidade quase minimalista da receção, que quase nos faz passar sem perceber que é ali. Contraponto salutar do sistema clássico, que rapidamente nos põe no espaço do restaurante. Governa os fogões o chef João Sousa, vindo do Vila Vita Parc, em Alporchinhos, onde chefiou o restaurante Atlântico, cerca de sete anos a consolidar saberes para chegar à autonomia intelectual e de organização que disponibiliza no atual posto.

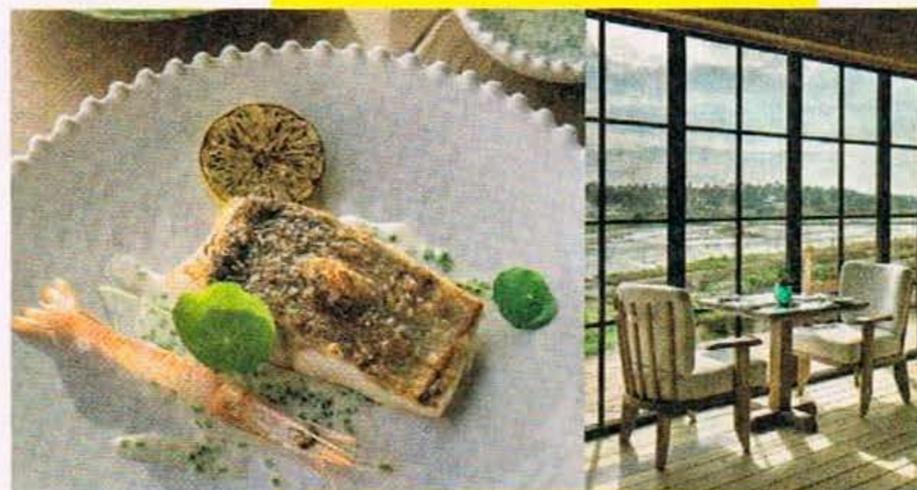
A lógica da sua cozinha assenta no máximo de produto próprio - há uma horta biológica - e explora a fundo todas as proximidades - peixe, marisco, carne e legumes - para proporcionar à mesa a mesma harmonia que o hotel proporciona. O restaurante trabalha com duas cartas, almoço e jantar, e recebe de igual forma passantes e ficantes, renunciando totalmente à designação de certa forma pejorativa de restaurante de hotel.

Saladas e pratos ligeiros disponíveis para quem procura frescura e leveza ao almoço, caso do brilhante ceviche do mar (18 euros), composto por peixe do dia, algas e puré de abacate, com a assessoria de chips de batata e batata-doce. O tratamento cítrico que dá nome ao prato a buscar equilíbrios de sabores e texturas, marca de resto do chef nas suas abordagens. Optei pela presa de porco alentejano (26 euros), pondo à prova o trabalho de fogo que é dado à peça, desafio inteiramente superado. A presa não é peça fácil de processar e chegar

com a tenrura que apresentava é notável. Boas batatas fritas com especiarias, a enriquecer a experiência e a puxar pelas mãos para a exploração. Fechei a experiência almoçante com tarte de limão merengada (8 euros).

A luz exterior dá lugar ao conforto da luz interior quando chega a hora de jantar. A coreografia de serviço permanece, com a juventude do espaço ainda a fazer-se sentir em pormenores mas nunca prejudicando a experiência. Inesquecível o lavagante azul do Atlântico (22 euros), declinado com caril tailandês, texturas abrilhantadas por frutas tropicais. Tive vontade de repetir, não fora a expectativa grande sobre o resto da experiência.

Dito e feito, que a etapa seguinte foi de truz. Filete de robalo com arroz cremoso de camarão, flor de açafraão e algas (28 euros), enorme e longa vénia ao chef Sousa, feiticeiro de equilíbrios e respeito absoluto pela integridade do peixe. Genial o prato de porco ibérico aqui chamado de porco preto 3D (28 euros), composto por bochecha estufada, presa grelhada, pipocas, as três preparações anunciadas a concretizar-se com o mesmo rigor que o peixe, o que é raro. E que bem sabe ver a nobreza com que uma proteína assim forte é tratada. Está criado um destino obrigatório para os amantes da boa mesa e que mesmo na exigente e lauta extensão restaurativa do Carvalhal e Comporta distingue-se pelo brilho e harmonia. Há mesmo ouro neste lado do arrozal. ●



SÍTIO
★★★★★
SERVIÇO
★★★★☆
COMIDA
★★★★★

RESTAURANTE DA QUINTA DA COMPORTA

Rua do Alto do Pina 2
7570-779 Carvalhal
Tel. 265 112 395
12:30-15:00; 19:00-23:00
Não fecha
Preço médio: 50 euros

A refeição ideal

Foie gras e figo (22 euros)
Carpaccio de peixe (14 euros)
Filete de robalo com arroz cremoso de camarão (28 euros)
Porco preto (ibérico) 3D (28 euros)
Terra de chocolate (14 euros)