

POR FERNANDO MELO  
CRÍTICO DE COMIDA E VINHOS



# CRÍTICA

COMER E BEBER

## A CIDADE ALI EM BAIXO

**LISBOA** Num promontório urbano labora o **Terraço do Marquês**, onde o Parque Eduardo VII termina e o céu começa. Segurança nos ingredientes e nos produtos, opção de comer dentro ou fora, sente-se o frescíssimo citadino e ao mesmo tempo a paz do retiro que oferece.

**E**m boa hora decidiram os amigos Miguel Moreira e Henrique Pinheiro pegar no espaço que clamava há muito por um projeto sólido e sávido que fizesse justiça ao jardim suspenso. Vieram para ficar e o trabalho sustentado tem atraído clientela de alma epicurista amiga dos bons momentos.

Há que penar um bocado para lá chegar, tanto do lado jardim como do lado rua, mas o esforço extingue-se depressa face ao charme e horizonte aberto sobre Lisboa que ainda se mantém no registo de descoberta.

Coreografia de sala impecável, o serviço corre discreto e ligeiro, tanto na sala como na grande varanda, interações rápidas com os clientes, compassos de espera bem medidos, como devia ser em toda a parte mas que sabemos não ser. O petisco é mais do que recomendável, mas melhor ainda é levar fome, para dois ou três a servir de entradas, e conseguir chegar feliz à etapa dos pratos principais. Vamos às imperdíveis.

Ceviche de espadarte (10 euros) assumidamente não na forma estrita sul-americana, por isso sem «leite de tigre» mas bem conseguido, a cura cítrica e a assessoria da cebola a cumprir. Gambas panadas com molho *tonkatsu* (12 euros), crocantes e perfeitas no equilíbrio com o *dip*, apetece repetir vezes sem conta. Tirinhas de choco frito com maionese de gengibre e tomilho (8 euros) que lavam o preconceito em relação à triste versão costumeira, aqui limpas e a aguçar o palato.

Os peixinhos da horta com maionese de coentros (6 euros) de polme seguro e fritura condizente, o tal tempura prime-

vo que insistente e erradamente juramos ter em tempos inventado, mas isso é outra conversa. Presuntos serrano (10 euros) e pata negra (15 euros), cortados a preceito. Pica-pau de vazia (12 euros), a abalar as fundações daquilo que achamos ser um bom pica-pau.

Opções não faltam e está visto que quatro pessoas é o exército ideal para cada batalha neste terraço de evocação pombalina. As saladas merecem visita, inovadora a Caesar Terraço (14 euros), em dias daqueles em que se impõe o fator bio, com frango grelhado, parmesão, alface, anchovas e bacon salteado, mas em que não abdicamos do sabor nem da satisfação.

O atum braseado com legumes salteados e molho de soja (14 euros) é feito em modo maravilha, respeito pela integridade do peixe, a oferecer-se cheio de sabor e texturas. Muito bom o camarão-tigre grelhado (28 euros), fresquíssimo e tentação resiliente, a apetercer sempre.

O *chuletón* de quatrocentos grammas (33 euros), ligeira maturação, é para carnívoros sérios e para partilhar. Surpreendente mas bem-vindo é o *eisbein* com *choucroute* e batata assada (20 euros), peça de 600 grammas do porco cozinhado à alemã. Desafio que é sempre de agradecer, triunfo do inesperado. Como esta Lisboa inteiramente nova, que se nos abre dali. ●

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



### TERRAÇO DO MARQUÊS

Av. Sidónio Pais, 1,  
Parque Eduardo VII (Marquês)  
Tel.: 210107411  
Das 12h00 às 15h00 e das 19h00 às  
23h00. Encerra ao domingo.  
Preço médio: 25 euros

#### A refeição perfeita

Ceviche de espadarte (10 euros)  
Gambas panadas com molho  
*tonkatsu* (12 euros)  
Pratinho de presunto pata negra  
(15 euros)  
Camarão-tigre grelhado (28 euros)  
Entrecote 200 g (13 euros)  
Tarte de lima (4,50 euros)