



deiras internas no espaço onde 80% da carta é portuguesa com produtos genuínos, apresentação cuidada e correcção de pontos de cozedura e 20% internacional, onde pontifica o foie gras ou o torneó francês, as tortilhas e ovos rotos de Espanha, as massas italianas, uma salada alemã e um ceviche peruano.

Em dois espaços distintos é possível petiscar. “Potencializamos a partilha” que pode contemplar um ‘hot dog lavagante’, um dos maiores sucessos do restaurante, ou toda a cozinha de tacho, on e pontificam um arroz de lavagante, sem carcaça, piano de entrecosto com favas, sem qualquer osso, e o prato mais procurado, paletilha com arroz de forno e grelos Um sucesso que custa 37 euros. Um valor modesto quando comparado com outros preços do espaço servido por uma garrafeira climatizada. Alia há vinhos de 20 mil euros que se abrem.

O ‘Asia’ não é mais um atrevimento gastronómico, igual a muitos outros. “Não é mais um restaurante asiático”. É a história dos descobrimentos portugueses

Refazer a cozinha portuguesa respeitando a autenticidade é um dos lemas do JNcQUOI Avenida. Uma festa com surpresas. “Todos os meses, excepto em Agosto, há semanas temáticas, que vigoram de quarta a quinta da semana seguinte”. Trufa, lampreia, bacalhau, lingueirão de mergulho foram já motivos que levaram a Lisboa restaurantes que sejam ícones nacionais nalgumas especialidades. Adegas dos Apalaches de Castelo Branco já exibiu o cabrito estonado. O restaurante O Gaveto, de Matosinhos, costuma fazer lampreia e tripas.

Da Madeira é que ainda não surgiu “algo que marque”. Bóia quer levar algo icónico sem ser espetada. Na lista de espera está já o capão de Freamunde e a alentejana galinha acerejada

O propósito é ter uma ementa intemporal, embora com margem para introduzir novos pratos sempre que se encontram novos produ-