



tos que fazem a diferença, como é o caso do 'carabineiro à guilho'.

A oferta é generosa: há 112 pratos nas duas cartas do Avenida! As opções multiculturais evitam a discriminação. Todos os clientes encontram uma solução gastronómica capaz de gerar satisfação. Por sugestão do chef e com ele à mesa do almoço partilhámos um ceviche de garoupa, ovos rotos, a paletilha com arroz de forno e grelos e na sobremesa pastéis meyhofmann.

Quatro momentos asiáticos

Feita a digestão e percorridas as entra-nhas das cozinhas JNeQUOI, jantamos no concorrido 'Asia'. Ainda nem tinha feito um mês de existência e já registava procura acima da média. Nem foi preciso fazer festa de inauguração. O contacto directo com alguns bons clientes é uma boa escola. E depois a fama espalha-se.

O 'Asia' não é mais um atrevimento



gastronómico, igual a muitos outros. "Não é mais um restaurante asiático". É a história dos descobrimentos portugueses, por sinal, espelhada num expressivo painel de azulejos portugueses, criado pela fábrica Viúva Lamego e que mede 4,54 por 2,27 metros.

Servem-se pratos genuínos da gastronomia de quatro países que têm o condão de dignificar a passagem dos portugueses pela China, Japão, Índia e Sião (Tailândia).

Qualquer amador em comida oriental estranha, mas depressa entra na rota dos sabores com marca portuguesa. António Bóia explica as diferenças: "A cozinha japonesa é fresca e de simplicidade, porque há três ingredientes dominantes: soja, arroz e peixe. Quando se misturam com rigor estas componentes, temos uma cozinha japonesa. A cozinha chinesa é a mais pormenorizada, de detalhe. Costumamos dizer é preciso ter paciência de chinês para fechar um dim sum, o desenho de cada um. A cozinha tailandesa é muito fresca e aromática, de produto muito natural, mas sem grandes pré-preparações. A cozinha indiana é mais quente e intensa, com mais especiarias transformadas e desidratadas".

As quatro experiências que cativam já muitos asiáticos, muito mais fiéis à sua gastronomia mesmo não estando no seu País, mas também os portugueses, ocorrem em 950 m² de restaurante, repartidos por quatro ambientes distintos: o bar, o restaurante, o sushi-bar e o terraço. Cabem 300 pessoas e se mais lugares houvesse, mais seriam à espera de experimentar uma ementa notável, dividida em oito categorias: dim sums; sopas e saladas; spring rolls, tempura e chamuças; wok; robata e tandoori; caris; clássicos e sushi e sashimi, aos quais se juntam os acompanhamentos, couvert e sobremesas.

Uma carta que os empregados fazem questão de explicar com precisão e que assume a portugalidade do restaurante. "O JNeQUOI Asia é a revelação do nosso legado no Oriente. Convidamo-lo a celebrar e a partilhar esse