



GASTROBAR COM PETISCOS DE AUTOR

LISBOA Encerrado no início da pandemia, o Tágide Wine & Tapas Bar reabriu recentemente como gastrobar. O novo conceito trouxe petiscos mais elaborados, sem perder de vista a harmonização vinica.



O Largo da Academia Nacional de Belas Artes, no Chiado, continua o mesmo lugar sossegado e sonoramente animado pela passagem do Elétrico 28. No número 19, porém, os últimos meses foram de intenso trabalho de equipa com vista a redefinir o conceito do espaço, que agora se chama Tágide Wine & Gastrobar. No lugar das tapas entraram petiscos mais gastronómicos, para provar com descontração.

Esta carta foi introduzida aquando da reabertura do espaço, esta primavera, ao fim de dois anos de pausa, e é da autoria do chef Luís Calixto, que assume também a cozinha do Tágide (o restaurante clássico no piso de cima) desde o final de 2021. Aqui, o chef mantém o foco nos produtos portugueses e sazonais, com recurso a pequenos produtores, e introduz, num prato ou outro, alguns toques asiáticos.

É o caso do tártaro de espadarte, que surge com maçã verde, pepino, torricado de pão alentejano e coentro vietnamita. Ainda mais fresco é o tártaro de ostra, uva, pepino e granzado de citrinos. Com a aproximação dos Santos Populares, o chef criou também uma reinterpretação do gaspacho, que em vez de tomate é feito com morango e pepino e enriquecido com um lombo de sardinha em cima de uma tosta.

Nos petiscos cabe ainda cacholeira, produzida no Ribatejo em exclusivo para o chef, com pera, mel e especiarias. Este prato demonstra

bem a ligação de Luís Calixto aos pequenos produtores, sendo natural de Vale do Paraíso, na Azambuja, e conhecedor das tradições da lezíria. Nos pratos mais substanciais há feijoada de choco confitado com enchidos, puré de feijão e pickle de couve-roxa e cenoura.

Igualmente profusa é a carta de vinhos, em constante atualização, e

que privilegia colheitas de pequenos produtores e vinhos de baixa intervenção, com alguma predominância para a região do Douro. O Tágide Wine & Gastrobar mantém, de resto, o sistema Enomatic, que permite conservar e servir vinhos a copo com grande qualidade. De terça a sábado ao almoço, existe um menu com prato, bebida e café. ● AR

TÁGIDE WINE & GASTROBAR

Largo da Academia Nacional de Belas Artes, 18-20 (Chiado)

Tel: 213404010

Das 12h30 às 15h e das 18h30 às

23h. Encerra domingo e segunda.

Preço médio: 30 euros

