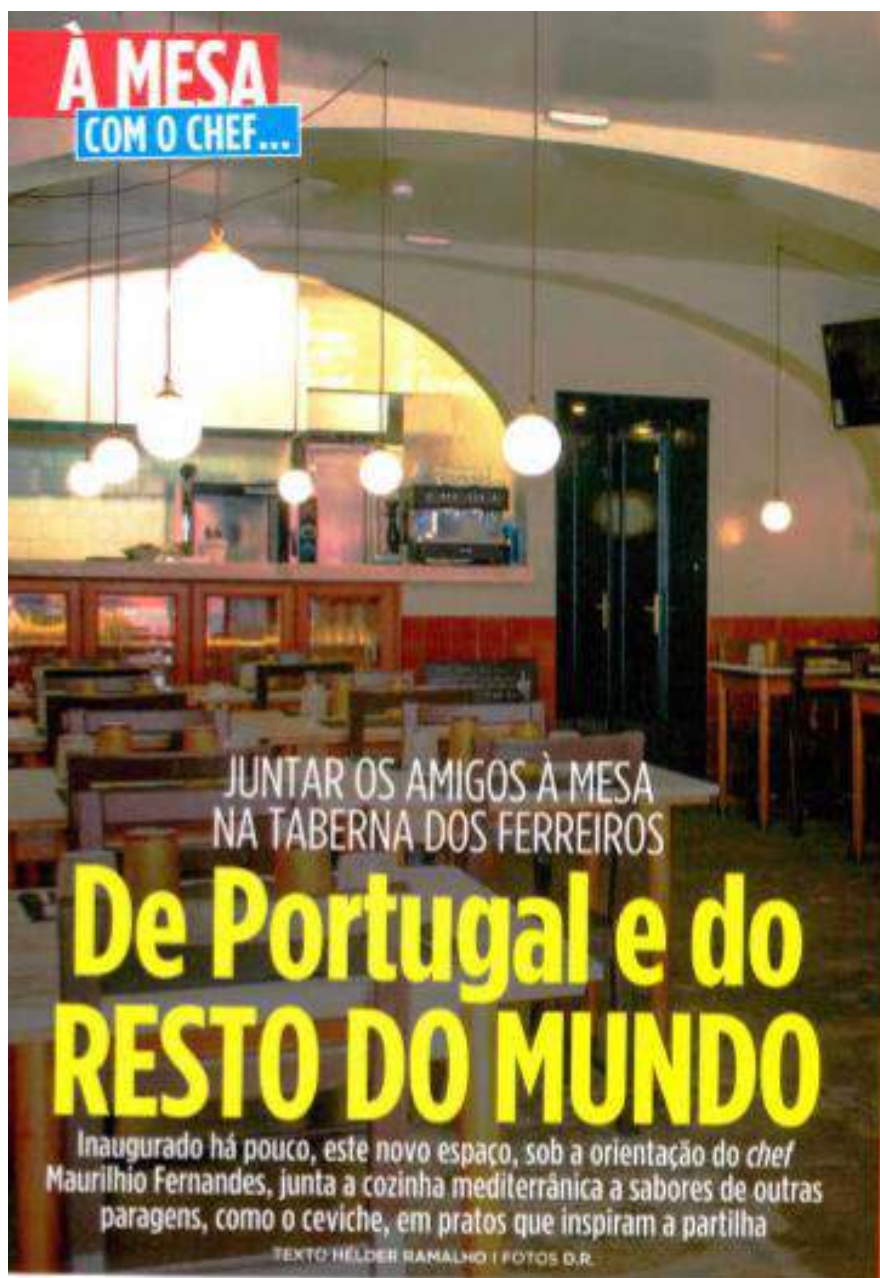


De Portugal e do resto do mundo

From Portugal and the rest of the world

TV Guia



Ainda é muito jovem um dos mais novos restaurantes da capital, mas a sua cozinha e a localização despertam a curiosidade de quem gosta destas coisas de comer bem e de conhecer novidades gastronómicas. Em Belém, a Taberna dos Ferreiros junta a cozinha mediterrânica à qualidade dos produtos locais, onde não faltam os pratos bem portugueses como o Bacalhau à Ferreiro ou o Bife à Portuguesa, assim como sabores de outras paragens, onde se incluem o carpaccio ou o ceviche. Tudo sob orientação do chef Maurílio Fernandes, à vista dos comensais. Segundo o gerente António Rocha Páris, é mais um factor de credibilidade: **“O facto de termos a cozinha ‘à vista’ confere uma maior credibilidade e confiança aos clientes, possi-**

bilizando assistir à confecção dos pratos e a todo o trabalho do chef.”

A decoração rústica e sóbria, da autoria do arquitecto Tiago Silva Dias, confere ao espaço um ambiente acolhedor e descontraído, com destaque para a presença de pequenos detalhes que apelam ao convívio e à partilha de sensações e sabores. E aqui a carta tem um papel preponderante, com os peixinhos da horta, as asinhas de frango com molho thai, o bacalhau mediterrânico, o naco às tiras, a tábua de queijos e enchidos, entre várias outras opções para serem desfrutadas à mesa. A garrafeira é outra das características diferenciadoras da Taberna dos Ferreiros, com referências exclusivas do produtor Cortes de Cima. Há apenas uma excepção: o verde Alvarinho Soalheiro. ●

TABERNA DOS FERREIROS, TV. FERREIROS A BELÉM, 5, LISBOA. TEL.: 215 873 837 ABERTO DE TERÇA A SÁBADO, ENTRE AS 12H E AS 17H E DAS 19H AS 22H; AO DOMINGO, DAS 12H AS 15H30.