

# ACTUALIDAD€

ECONOMIA IBÉRICA  
DEZEMBRO 2023 (mensal) | N.º 318 | 2,5 € (Cont.)



## Fazer crescer os negócios do futuro

PÁG. 32



“Os resultados do PRR já se conseguem sentir no dia a dia do cidadão e em particular na indústria” PÁG.14



El sector de la publicidad sigue en alza en España

PÁG. 20



## Bartolomeu Bistro & Wine: ordem para viajar, com Miguel Neto ao leme

As propostas de viagem do chef Miguel Neto estão mapeadas na carta, entre a Partida, a Travessia e a Chegada, mas quem quiser um roteiro predefinido pode optar pelos menus Cabo das Tormentas ou Cabo da Boa Esperança. O Bartolomeu Bistro & Wine está integrado no Torel 1884 Suites & Apartments, que ocupa um palácio do século XIX, na Baixa portuense. Além do nome, que homenageia o navegador português, a decoração do edifício também alude aos Descobrimientos, com referências aos continentes africano, americano e asiático.

Texto **Susana Marques** smarques@coile.org Fotos **DR**

**D**epois de Bartolomeu Dias ter dobrado o Cabo das Tormentas, o rei português D. João II renovou a esperança de chegar à Índia por mar e rebatizou a ponta mais a sul do continente africano, o ângulo onde o Atlântico e o Índico se misturam, de Cabo da Boa Esperança. Os dois nomes do cabo inspiraram dois menus do Bartolomeu Bistro & Wine, o restaurante que integra o projeto hoteleiro Torel 1884 Suites & Apartments, no Porto. Do “Cabo da Boa Esperança” (40 euros por

pessoa) fazem parte a cevadinha de cogumelos, espinafres e soja, o tártaro de atum e peixe branco, rábano e coentros, os crepes de alfarroba, alho francês e bacon e a tarte de lima, suspiro e sésamo tostado. Já o Cabo das Tormentas (60 euros por pessoa) arranca a sua viagem com coração de alface, avelã e queijo, seguido de peixe branco curado, manga e aipo, que antecede o polvo, com cenoura e pepino e termina com a mousse de chocolate, amendoim e flor de sal. Os dois menus incluem harmonização vínica, água e café. Dobrar este

cabo, ou seja, degustar estes menus é possível num espaço que já foi cofre de um banco e hoje guarda os vinhos do Bartolomeu. Transformado em garrafeira, a sala pode ser reservada para jantares a dois.

No Bartolomeu também é possível navegar à carta, sabendo que o percurso gastronómico inclui opções mais ligeiras na Partida, como a tosta de queijo de cabra, pistacho e mel, ou o *fondue* de queijo e linguiça picante com orégãos. A escolha adensa-se na Travessia, adoça-se na Chegada. Assim, pode fazer a



Travessia com pratos como corvina, molho de “Bulhão Pato” e bivalves; cogumelos, gema de ovo e batata; prego do lombo, queijo da serra e mostarda; crepes de alfarroba, alho francês e *bacon*; peixe curado, manga e aipo; ceviche de choco com cevadotto e lima ou batata doce, iogurte e ovas de truta.

À Chegada, espera-o um *crumble* de maçã, amêndoa e baunilha ou as já referidas tarte de lima ou *mousse* de chocolate. Pode também eleger a seleção de fruta ou gelados artesanais.

Cada prato é uma promessa de viagem, garante o chefe Miguel Neto: “Os pratos também são uma viagem que cada um faz ao interpretar o que está a comer porque vai reavivar memórias e sentimentos.” O chef exemplifica com “a referência à Lagoa das Sete Cidades, recriada com um molho esverdeado que integra o tártaro de atum”, acrescentando que há evocações dos diferentes lugares por onde os navegadores portugueses andaram: “O oriente está representado na panqueca japonesa com maionese de *togarashi*. O ceviche de cavala junta Portugal e o Peru. A carta está feita para que o cliente escolha o que quiser, sem haver divisão entre entradas e pratos e todos podem ser partilhados.”

Foi também numa viagem que Miguel Neto teve a certeza de que a



gastronomia era área em que queria trabalhar: “Estava em San Sebastián (País Basco) a estagiar num restaurante e fui aí que tive a noção do ritmo, da organização, dos tempos, que são essenciais na cozinha, da exigência que implicava trabalhar num restaurante e percebi que era mesmo isso que queria. Tinha 17 anos, estava a meio do curso profissional de hotelaria (em Fátima) e fui estagiar durante quatro meses para San Sebastián, uma cidade onde se respira gastronomia. As pessoas podem estar na rua a comer um petisco de um restaurante e a beber um vinho de outro. Toda a cultura gastronómica da cidade é impressionante.”

Depois desse estágio seguiram-se outros, bem como o curso de gestão, “essencial para ter a noção de como gerir negócio como o da restaura-

ção”. Talvez por isso, na cozinha de Miguel Neto tenta-se aproveitar tudo o que é possível e esse princípio acaba por inspirar novos pratos.

O Bartolomeu abriu pouco antes da pandemia, foi forçado a fechar e reabriu com uma reformulação do projeto, conta o diretor do hotel Luis Alves: “Mantivemos o conceito de viagem e de partilha, mas associado ao *fine dining* e com um serviço requintado, que não é muito comum quando estamos a falar de comida de conforto, que pode ser servida a qualquer hora do dia. Penso que, sem ostentação, conseguimos atingir um público muito interessante”. Miguel Neto já fazia parte da equipa na inauguração do Bartolomeu. Depois saiu para reforçar outros projetos do grupo Torel e regressou em 2022 para liderar a cozinha: “O que fizemos foi trabalhar melhor a elaboração dos pratos, com diferentes técnicas, bem como a apresentação, acrescentando valor à carta.”

O Bartolomeu assume-se também como um *wine bar*, com uma carta que privilegia os vinhos da Quinta da Vacaria, a adega do grupo Torel Boutiques, bem como uma curadoria de vinhos verdes, espumantes e rosés.

A geografia influencia a carta e serviu também de mote para a decoração do antigo palácio do século XIX, a cargo da Nano Design, conta Luís Alves: “Cada andar do palácio representa um continente em que os exploradores portugueses estiveram. No primeiro andar, onde está o Bartolomeu, África é a protagonista. Depois a América Latina e o último andar é dedicado à Ásia, onde foi criada uma biblioteca com livros de todo o mundo.” Os quartos, as suites e apartamentos também têm nomes e referências ao mesmo universo. ■

**Bartolomeu Bistro & Wine**

R. de Mouzinho da Silveira, 228  
Porto  
Telefone: 226 090 003