

1998

PAULOBOLJ

CARAS Decoração
ESPECIAL

acj OUTUBRO 98 - 110,00 49020

Estilos de vida

- Casa rústica na cidade
- Apartamento sofisticado sobre o mar

No mundo dos mais novos

- Quartos dos 0 aos 16 anos
- Zonas de estudo

GRÁTIS

REVISTA 140 páginas

Coleção Gravuras Botânicas do séc. XVIII

ESPAÇOS PÚBLICOS

JOÃO RIBAS E PAULO LENCASTRE
A tradição ao serviço dos portuenses

Na Quinta do Fojo, perto do Porto e no meio de um cenário com mais de dois séculos de história, foi criado um clube de golfe.

A Quinta do Fojo foi fundada em 1714 pelo general inglês William Neville. Duzentos anos depois, esta propriedade, que integra um solar e um lago setecentistas recuperados de forma exemplar, continua a ser uma das referências de Vila Nova de Gaia e da cidade do Porto.

Foi neste espaço que João Ribas e Paulo Lencastre criaram um moderno clube de golfe, com o cuidado de respeitar a traça arquitectónica das construções originais.

Em cerca de 13 hectares de terreno foram projectadas dois

No restaurante-bar, decorado por Paulo Lobo, a principal preocupação foi obter um ambiente a um tempo informal e requintado.

ESPAÇOS PÚBLICOS

Nesta página, vários planos da Quinta do Fojo e do interior de alguns dos edifícios que dão apoio ao clube de golfe. Em baixo, uma perspectiva da esplanada que se estende em frente do restaurante-bar. Em baixo, na foto inferior, e à direita, dois planos da zona do estar do "clubhouse", onde as linhas contemporâneas se aliaram diferentes cores, como o verde e o azul. A decoração destes espaços esteve a cargo do arquitecto Paulo Lobo.



edifícios e um pequeno anexo que servem de apoio ao clube. *"Tentámos preservar não só a arquitectura original, como também as noras, os jardins e os relevados da quinta"*, sublinha João Ribas. É no meio deste cenário de sonho que muitos portueses, e não só, podem desfrutar, desde o final do ano passado, do clube de golfe.

Os associados, na maioria empresários e quadros superiores, têm ao seu dispor um conjunto de serviços que inclui, por exemplo, uma academia de

golfe, um clubhouse com loja e um restaurante-bar. No interior destes espaços presente-se, mais uma vez, a intenção de criar um ambiente muito confortável e acolhedor, mas que não colida com a tradição que o lugar inspira. A decoração tem assinatura do arquitecto **Paulo Lobo**.

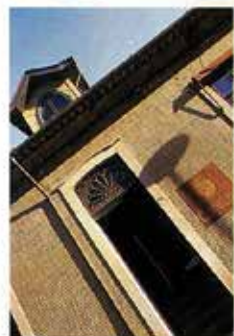
Na quinta poderá surgir muito em breve um centro equestre. Paralelamente, está em estudo o projecto de conversão das antigas instalações agrícolas em estalagem. ●





grande plano

bendita cafeína!



Tudo começou, há uns anos, com a Praia da Luz e a Praia de Gondarém, projectos que ficaram na memória de quem por lá passou. Hoje Vasco Mourão ocupa o seu tempo entre o Café da Praça e o Caféina, dois dos cafés/restaurantes mais *in* da cidade do Porto. Os sucessos vão-se acumulando e mais interessante do que isso numa cidade onde a frequência e locais de moda variam a uma velocidade estonteante, os espaços de Vasco vão ficando, nunca perdendo as características originais. «Fundamental na escolha é a localização e o próprio espaço para criar uma atmosfera com características próprias, não adaptando os estilos aos clientes, mas sim tomando-os como fonte de inspiração», diz o próprio.

Quando surgiu em 1991 no centro da cidade, na Praça de Lisboa, o Café na Praça recuperou o conceito de esplanada/restaurante um pouco esquecido na Cidade Invicta. Com a colaboração próxima do decorador Paulo Lobo, os elementos decorativos vieram acrescen-

tar algo de novo, aqui inspirados pelo movimento neo-barroco da altura, expresso em pequenos detalhes como o espelho de moldura dourada da sala interior ou nas mesas de apoio. Habitualmente, neste espaço são promovidas diversas iniciativas de carácter cultural. A música é sempre um elemento presente.

Um serviço descontraído *q.b.* e refeições servidas ao som de um horário de funcionamento que vai até às duas horas da manhã. Aconselham-se como entrada as tostas de frutos do mar e perca-se nas sobremesas. No outro lado da cidade, na Foz, uma casa restaurada do início do século, na cozinha da Rua de Gondarém com a Rua do Padrão, transformou-se em 1995 no Caféina. Entramos, à esquerda o café como o nome indica, com os jornais diários para ler e releer, uma estante de livros, cadeiras em madeira e estofos em pele e um piano. Mesmo ao lado é a escada, uma impressionante estrutura em ferro que conduz aos escritórios no primeiro andar:

À direita, o restaurante onde as paredes tratadas com pigmentos de verde escuro, a par com os candeeiros de pó em ferro, acentuam um ambiente elegante e despretençioso que nos situa numa atmosfera de clube. Da carta, experimente o pato. As sobremesas de colher remetem-nos para um universo quase divino.

Restam alguns sonhos para concretizar? «Gostar, gostar, seria ter um hotel de charme, como o Coste (em Paris) ou o Blakes (de Londres). Tudo o que faço é muito pelo prazer que me dá e onde a componente decoração tem um peso com bastante importância. Para além de tudo considero-me com perfil de governanta, escolher os pratos, os copos as cartas inspirando-me nas viagens, experimento, testo e adapto.» Para já o novo projecto que vem aí é o Trinca Espinhas, um restaurante de peixe a abrir em Matosinhos depois do Verão. Café na Praça, Praça de Lisboa, 4050 Porto, Tel: (02) 208 64 98, Caféina, Rua do Padrão, 100, 4000 Porto, Tel: (02) 610 82 10.

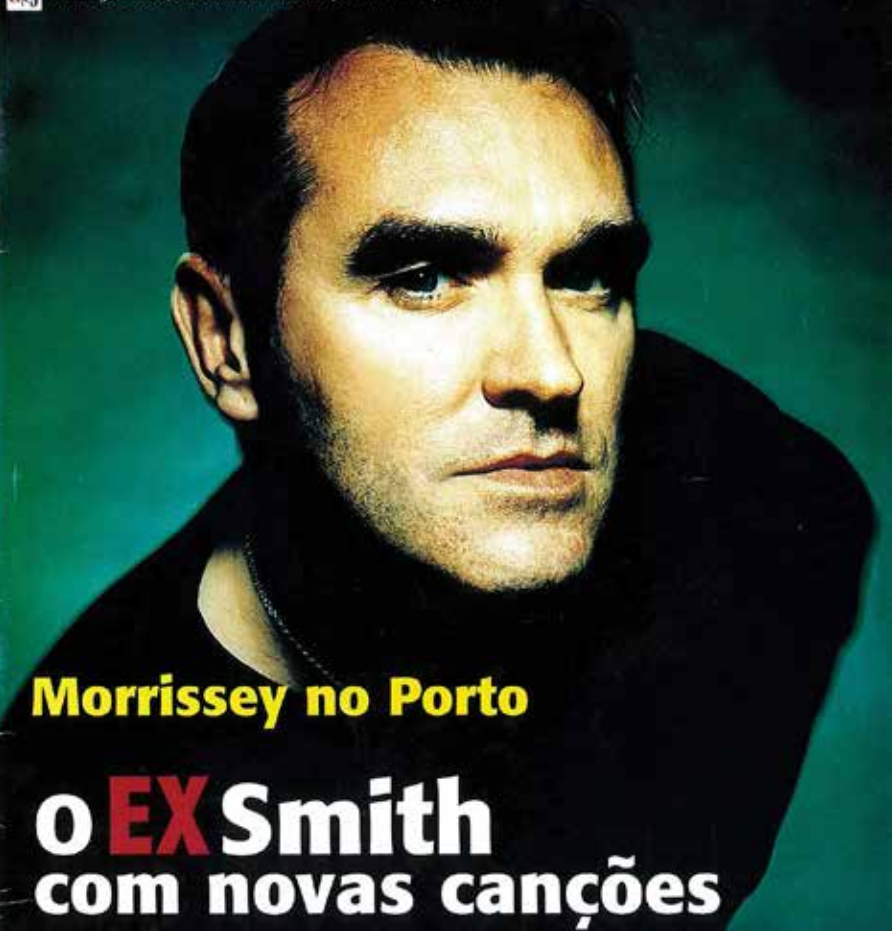
PRODUÇÃO E TEXTO DE JOÃO CARRIÇO ■ FOTOGRAFIAS DE ANA PAULA CARVALHO/CHROME STUDIO



VISÃO 7 **PORTO & NORTE**
28 de Outubro a 3 de Novembro

Cinemas	22
Restaurantes	34
Noites	38
Música	46

Parte integrante da edição n.º 346 da revista Visão. Não pode ser vendida separadamente.



Morrissey no Porto

o EX Smith
com novas canções

Toscano

Rua Dr. Carlos Brandão, 22
☎ 02 609 2430 ☎ 11h30-15h30,
19h-24h ☎ Dares, 30 lugares ☎ M, MB,
AmEx, Diners, EuroCard, Visa
► José Rocha trabalhou na Suíça com
bons chefes de cozinha e resolveu levar o
seu conhecimento para a Invicta. O pra-
toremias apreciado desta casa é a Lasagna,
filé, seguida do proprietário, vem gente
de todo o lado à sua procura. Algumas
referências da lista: Carpaccio de Salmão
com Purmeño, Presunto de Parma, Co-
po de Parma, Gambaretti com Azeit,
Salada de Cuscuzo Frio, Pastas cruas,
Solimboca, Oso-Buco, Costeleta de An-
cho e Padua Italiana com Amêijoas e Es-
paguete. Sobremesas: Gelado Caseiro de
Manga e Tiramisú. \$\$\$

Grande Porto

Casa de Chá Boa Nova

Lagoa de Boa Nova, Lagoa da Palmeira,
Matosinhos ☎ 02 995 1283 ☎ 12h-15h,
19h-24h ☎ Dares, 60 lugares ☎ M, MB,
AmEx, Diners, EuroCard, Visa
► Restaurante com uma vista panorá-
mica. O espaço foi concebido pelo pre-
stígio arquitecto português Álvaro Siza
Vieira, há 40 anos. O nome pode induzir
em erro, uma vez que, efectivamente, se
trata dum casa de chá, mas também com
funções de restaurante. Especializado em
Peixe Assado no Forno, no Grelhado, Fei-
joada de Marisco, Lingua com Arroz Mal-
vado e Cuscuz de Tamboril. \$\$\$\$

Esplanada Marisqueira Antiga

Rua Roberto Freixo, 638, Miraflores
☎ 02 938 0660, 12h-24h ☎ Seg,
13h-19h ☎ M, MB, AmEx, Diners,
EuroCard, Visa

► Mariscos e peixes frescos em todo o es-
planada. Serafin Miraflores cozinha o seu
ofício e sabe que um restaurante deste
género depende de três coisas: produtos
de primeira qualidade, elaborações sim-
ples e bons preços. Arroz de Marisco,
Carne Diversa, sobremesas caseiras,
simplesmente perfeitas. Podem Francisco
e Tião, Creme Queimado, Troncheira e Ovos,
Papou de Anjo e Gelatina de Marisco.
Vinhos do Norte na sua tripla categoria
de venda: branco, branco e tinto. Ambiente
agradável e bom serviço. \$\$\$\$

Gaveto

Rua Roberto Freixo, 636 com Av. Serpa
Pinheiro, Matosinhos ☎ 02 932 8796 ☎
12h-01h30 ☎ Ter, excepto Des,
100 lugares ☎ M, MB, AmEx, Diners,
EuroCard, Visa
► Matosinhos está cheio de marisqueiras
abertas durante todo o dia, sendo o Gar-

MATOSINHOS



Decoração vanguardista

O último desafio de Vasco Mourão é o peixe com design

A. H. M.

Na principal avenida
gastronómica de Matosinhos
parecia que já se sabia tudo sobre
de como tratar o peixe até, que no
passado mês de Abril, surgiu este
Tasca Espinhas. O conhecido
restaurador português Vasco
Mourão, responsável pelo êxito do
Café da Praça, Cafelina e, até há
pouco tempo atrás, Praia da Luz,
decidiu levar a sua fórmula para o
lado de Noroeste Miraflores.
A grande diferença reside no tipo
de decoração vanguardista, obra do
arquitecto Paulo Lobo. É, sem
dúvida, o melhor deste restaurante,
especializado em confeccionar
peixe fresco ao gosto do cliente, seja
frito, grelhado, escalfado com alga
ou assado ao sal.

Os acompanhamentos são
estimulantes, em particular os
Risotos, que podem ser de
Cogumelos, Açafrão e Marisco,
Espinafres ou Espargos. Outra
possibilidade é a carne. Bife de
Lombo, Costeleta de Vinho,
Espetado de Carne, Chateaubriand
ou o apreciado T-bone. O pessoal
compensa a sua falta de
profissionalismo com a simpatia
natural, uma vez que a maioria é
estudante. Como está na moda,
convém reservar, sobretudo aos
fins-de-semana, pois tem poucos
lugares. \$\$\$\$

Trinca Espinhas

Av. Serpa Pinheiro, 263, Matosinhos
☎ 02 935 0246 ☎ 12h-15h30,
19h30-02h30 ☎ Dares, 55 lugares ☎ M,
MB, AmEx, Diners, EuroCard, Visa

to-resta da mais representativa. Pode-se
encontrar os lanches no mesmo local. Além
dos Pigos, das Franconinhas e de todo o
tipo de risotos, oferecem-se pratos de
confeição mais elaborada, como Arroz e
Açorda de Marisco, Raban, Arroz de Pe-
to, Caldo de Ovos, Trilha Meda do Por-
to e Cozido à Portuguesa. Uma excelente
opção para umes fora de hora. Bazar-
feira. \$\$\$

Machado

Rua Dr. António José de Almeida, 467,
Nogueira da Maia, Maia
☎ 02 941 0819 ☎ 12h-15h,
19h-24h ☎ Seg, Ter, 100 lugares
☎ M, MB, AmEx, Diners, EuroCard, Visa

► Talvez a mais conhecida restauração
da Maia, que recebe o nome do seu pro-
prietário, Fernando Ferreira Machado.
Representa a cozinha típica da região
de Lafões, sendo o prato mais em-
frentado e aquele por onde firma a casa
a Vieira Assada. Tem também outras es-
pecialidades como Bocalhão à Serrana
e Filet Milgênio. As entradas são nor-
malmente colocadas numa mesa, assim
como as sobremesas, variadas e deli-
ciasas. Vale a pena provar a Mousse de
Chocolate. \$\$\$

O Bem Arranjadinho

Rua do Marisco, 2, Lagoa da Palmeira,
Matosinhos ☎ 02 995 21 06 ☎ 12h-17h,
19h-24h ☎ Dares, excepto serviço de
gruppo por encomenda: 520 lugares ☎ M,
MB, AmEx, Diners, EuroCard, Visa
► Fez os domingos. Situada em frente
ao Porto de Leixões, em Lagoa da Palmeira
a 100 metros da Marina, ambiente
acolhedor e exótico cozinha tradicional
portuguesa. Entradas antigas, potiri-
cas, sardinhas de marisco, Vieira gratinada,
peixe com molho verde, bicos, enchidos
e fumados. Toda a variedade de peixes
assados em forno de lenha ou grelhados,
mariscos, variedade de peixe. Sobremesas:
creme queimado, soufflé surpresa,
delícia de noz, pudim Abade de Priscos e
etc. Espectacular seleção de vinhos na-
cionais e estrangeiros. \$\$\$\$

O Bocalhão

Av. Marco de Gomes, Oliveira do Bairro,
Vila Nova de Gaia ☎ 02 62 764 7754 ☎
12h-15h, 19h-24h30 ☎ Seg, 600 lugares
☎ M, MB, AmEx, Diners,
EuroCard, Visa

► Aproveitando o enquadramento da
quinta com mesmo nome, este restau-
rante foi inaugurado há 9 anos atrás e es-
ta vocacionado para festas e banquetes.
Cozinha tradicional confeccionada com
boas matérias-primas: Bacalhau à Breo-
nha, Filadélfia Peçada, Arroz de Marisco,
Feijão de Mourão, Cabrito Assado no
Forno, Vieira Assada à Lages e Entrecosto
no Grelho. Carrinho de embremetas pa-
ra escolher. \$\$\$

O Fernando

Rua das Pedras Brancas, 135, Miraflores,
Maia ☎ 02 942 8068 ☎ 12h-15h,
19h-24h ☎ Seg, 300 lugares ☎ M,
MB, AmEx, Diners, EuroCard, Visa

► Uma das melhores cozinhas do Norte,
muito conhecida pelo seu Cabrito Assa-
do no Forno. Mas não fica por aí, pois
oferece uma excelente cozinha tradi-
cional, preparada com os melhores pro-
dutores: Bacalhau com Batata a Murro, Pei-
xe Grelhado na Brasa com Batata à Murro,
Carne de Porco à Alentejana e Peixe
Fresco do Rio Gouladão ou Anadão. O sr.
Serafin Fernando de Almeida sabe o que
faz e realiza com o apoio da sua mulher,
Alia, na cozinha. Gerem os pratos por-
que está sempre cheio, especialmente aos
fins-de-semana. \$\$\$

Pavilhão de Caça

Rua Gonçalves Zarco, 2516, Matosinhos
☎ 02 995 5107, 12h30-15h30, 19h30-
24h ☎ Dares em jantar, 30 lugares ☎ M,
MB, AmEx, Diners, EuroCard, Visa
► Nesta agradável e encantadora casa
que oferece pratos de caça durante todo o
ano. As especialidades são o Bacalhau à Lare

R. DE MIRAGAIA, 97
4050-385 PORTO

www.paulolobo.com

PAULOBOL