

Tasca do Joel

Prazer dos sentidos

Uma ida a Peniche é sempre motivo de grande prazer. Por ali respira-se a mar por todo o lado. Nas vestes das suas gentes, nas casas, nas fábricas, nos barcos e até no bonito porto de pesca, sente-se a cultura deste povo pelo mar. Também os produtos do mar são a sua maior riqueza gastronómica. As sardinhas de Peniche são famosas e sabem como em nenhum outro sítio. O peixe e o marisco em muitas casas são tratados com os devidos mimos, como é o caso do incontornável "Estelêtas". Mas a paragem ia ser na "Tasca do Joel", um restaurante indicado por pessoa de cultura gastronómica exigente, o que só por si deixava água na boca. Localizada para os lados do Cabo Carvoeiro, esta "Tasca



do Joel", muito grande, está bem dividida por secções. Para início de refeição existem saladas de búzios, polvo, ovas, excelente presunto pata negra e muitas outras coisas boas. Para os pratos principais, temos uma recheada vitrine com peixe fresquíssimo da lota

gestões aos clientes. Os vinhos são servidos em copos Riedel. A lista divide-se em duas partes. Uma primeira mais pequena, que está anexada à lista de comidas e que apresenta sugestões do dia, tanto em tintos como brancos. Estes vinhos podem também ser servidos a copo. Depois aparece um lista mais abrangente, onde todas as regiões nacionais estão representadas com as suas melhores propostas. A Estremadura está representada por alguns dos melhores produtores, mas nota-se a falta de muitos outros. A culpa ao que apuramos nem é bem do restaurante, mas mais dos produtores. De referir que a "Tasca do Joel" recentemente ficou em segundo lugar no concurso nacional de cartas de vi-



do Joel" começa por causar impressão positiva, mesmo antes de franqueada a porta. Do lado esquerdo temos uma garrafeira com tudo o que de bom se faz por este país, mais um naipe de propostas internacionais. Segue-se depois gama de produtos gourmet, de altíssima qualidade e de escolha sensata (nada daquelas coisas que se vê à venda em muitas pseudo-lojas gourmet). O aspecto do restaurante é agradável e cuidado, saltando à vista dois fornos, que servem para, imagine-se, grelhar os peixes e as carnes. A lista é bastante vasta e, ainda que

local, bacalhaus vários, carnes certificadas, porco preto e caça. Naquilo que provamos gostamos dos entreténs de boca, tal como dos gostosos salmonetes. Ficámos com água na boca para rapidamente repetir a visita e provar outras iguarias que pelas outras mesas andavam com bom aspecto. Quanto ao vinho, a lista e a forma como este é aqui tratado não tem paralelo na região. Todas as quintas-feiras os empregados de mesa do restaurante têm provas de vinho com um profissional, de modo a que possam de uma forma mais correcta e esclarecida fazer su-

nho na categoria "preço-qualidade".

Em jeito de balanço, este restaurante é visita obrigatória para todos aqueles que apreciam as coisas boas de comer e de beber. Não se esqueça de quando por ali passar, no final guardar um tempinho para passar pela garrafeira e pela loja gourmet para em casa dar continuidade ao prazer dos sentidos.

TASCA DO JOEL

Rua do Lapadura, 73 - PENICHE
Tel. 262 782 945

tascadojoel@mail.pt - www.tascadojoel.com
Encerra à segunda-feira