



SABER COMER

# O Café de S. Bento no Estoril

Quase uma réplica da casa lisboeta, onde o *ex-libris* é o bife do lombo

Texto de **Pedro d'Anuniação**  
Fotografias de **Helena Garcia**

O CAFÉ de S. Bento, junto à Assembleia da República, um sucesso com bodas de prata festejadas, abriu em Janeiro a sua primeira sucursal, no Casino Estoril (junto à entrada do Salão Preto e Prata, onde estava o chamado Bar Americano). Embora sem se fecharem no trinco, as portas envidraçadas estão lá, a demarcar o espaço.

Percebe-se a intenção de vincar a ligação à casa mãe. Mas não chega à pura réplica: lá está o balcão do bar realmente replicado, e as cores e feitios dos cadeirões estofados, até as mesas iguais às do novo andar de cima de Lisboa. As fotografias dos cafés da capital, nas paredes de S. Bento, são substituídas por motivos marítimos da região. E mantêm-se a familiaridade da cara de algum empregado de S. Bento. Mas as *boiseries* de Lisboa, a imitar antigos cafés da capital, já lá não estão. As paredes rasgam-se com grandes zonas envidraçadas, com vista para o lounge do Casino. A atmosfera já não é *art nouveau*. Mais duas diferenças importantes: no Estoril não se servem almoços, mas aceitam-se marcações de mesas. E o espaço permite afastar mais as mesas.

No serviço – igualmente hospitaleiro –, só notei uma diferença mais evidente: os dois vinhos a copo em Lisboa (fora os *champagnes* e o excelente português Chardonnay Loredos) são os tintos Churchill Estates (celebrado pelo papa americano da crítica Robert Parker como um dos três melhores vinhos portugueses), do Douro, e o Ânfora, do Alentejo; no Estoril, mantém-se o Churchill, mas



acompanhado de outro, muito bom, o Quinta de Pancas Selecção do Enólogo, da Estremadura. Não se fica a perder. E a lista de vinhos continua um bem seleccionado conjunto de boas propostas, a preços razoáveis.

O rei da casa continua a ser o extraordinário bife do lombo, inicialmente inspirado na receita do Mar-rare, que chega muito bem na versão de meio bife, ao estilo dos velhos cafés. Há três hipóteses: à casa (de natas), à portuguesa (com azeite e manteiga, alho e louro) ou grelhado. O acompanhamento são batatas fritas (não das congeladas, mas cortadas e preparadas diariamente na casa, redondas ou em palitos), deliciosas e em doses abundantes. O espar-

regado pode completar o acompanhamento.

Para maior ligeireza, há a tosta de salmão com salada verde, as tostas mistas e a magnífica salada da casa (verde, com alfaces, rúcula selvagem, tomate seco e parmesão).

De destacar o queijo da Serra, que sempre veio de produtores premiados, com uma composição apimentada. E finalmente as sobrementas, que são o mais moderno desta lista, e quase todas irresistíveis.

O Estoril e o Casino ficaram a ganhar com esta nova oferta – cuja fórmula de sucesso tem sido bem alimentada nos últimos 25 anos.

Café de S. Bento – Estoril

Casino Estoril

Av. Dr. Stanley Ho – Estoril

Telef: 214 669 835/911 915 250

Não Encerra; só serve jantares, das 19h30 às 3h

Fumadores

Café São Bento - Estoril

Casa mãe - Estoril

Av. Dr. Stanley Ho - Estoril

Telefone: 214 669 835

Cap. Postal: 2705-100 Estoril

N.º Contribuinte: 504221950

Registo no G.º: Lisboa e G.º

Capital Social: 14.250,00 Eur

N.º Contribuinte:

Verde e Branco: No 00/00000011		Total
Data: 13/03/09		€ 2,70
N.º Recibo: 10		€ 25,00
1. Colar:		€ 3,00
1. 1/2 Vinho Português:		€ 4,00
1. Salada Verde - Toasta 5:		€ 3,30
1. Salada de Queijo / Lombo:		€ 11,00
1. Salão:		€ 4,00
2. 1/2 Freixão 200:		€ 11,00
1. Tosta - Lombo de Queijo:		€ 1,00
1. Dondeletrada:		€ 1,20
TOTAL:		€ 61,20
Imposto:		€ 0,00
Taxa:		€ 0,00
12,0:		€ 4,56
Total:		€ 65,76

Imposto Efetuado em: € 91,20

Total: € 156,96

Mês: 15 - Anos: 2015

Identificação por: Apartado

Processo: Sur. Contribuinte

144 2015/010

O rei da casa continua a ser o extraordinário bife do lombo, ao estilo dos velhos cafés. Há três hipóteses: à casa (natas), à portuguesa (com azeite e manteiga, alho e louro) ou grelhado. O acompanhamento são batatas fritas



Classificação de 0 a 20 valores

## A escola da Marinha

MANUEL Fernandes, 44 anos, irmão mais novo do chefe de cozinha do Café de S. Bento de

Lisboa (e um dos três sócios da casa), José Fernandes, é o cozinheiro do Estoril. Tal como o

irmão, é um produto da escola da Marinha, conhecida por cuidar as suas messes. Fora essa experiência, todo o seu trabalho tem sido no Café de S. Bento de Lisboa, entre a sala e as ajudas na cozinha, incluindo as substituições de José Fernandes. Ambos foram trazidos por António Miranda Cabral, gestor da casa desde o primeiro momento, um oficial de Administração Naval na Reserva que, complementarmente à função de navegação, foi responsável na Armada pela logística, alimentação, *cocktails* e almoços de representação. Mas a iniciativa do Café de S. Bento, e toda a sua concepção gastronómica, pertencem a um terceiro sócio, Luís Frazão Gomes. Economista

que os acasos da vida conduziram para as questões agrícolas logo depois da sua formação (foi secretário de Estado da Agricultura de Durão Barroso e encarregou-se desse sector durante 15 anos na Missão de Portugal em Bruxelas), tornou-se também por gosto e conhecimentos um *gourmet* e colecionador de vinhos. São dele as receitas dos Cafés de S. Bento, e os detalhes da sua confecção: desde os flamejar exacto dos bifes aos ingredientes dos molhos. A receita inicial era a do velho Marrare, tirada de jornais antigos, e devidamente adaptada. As sobremesas, com excepção do que se designa por Melhor Bolo de Chocolate do Mundo, ali servido, e dos gelados Häagen-Dazs, são da sua filha Catarina, que lhe segue os passos.

panunciacao@sapo.pt



**Luís Frazão Gomes,** Manuel Fernandes e António Miranda Cabral