

Rui Paula subiu ao 9º andar do Tivoli para tirar a fome aos lisboetas

URL:

<http://observador.pt/2017/08/28/rui-paula-subiu-ao-9o-andar-do-tivoli-para-tirar-a-fome-aos-lisboetas/>

Veio do norte para se estrear no centro da capital. O novo restaurante de Rui Paula, cuja cozinha se inspira em memórias, mora no nono andar do hotel Tivoli e respira a paisagem que Lisboa lhe deu.

A famosa vista que elevou o Sky Bar e o deixou mais perto dos lisboetas (e turistas) não foi a lado nenhum. Está até mais perto. Todo o restaurante é beneficiado pela luz que entra pelas janelas largas. As mesmas cortinas de vidro que deixam, à espreita, o casario lisboeta que desce em direção ao rio. Mas antes do rio está Rui Paula, o chef nortenho que se estreia em absoluto - profissionalmente falando - em Lisboa.

Foram vários os convites para que o chef, que no currículo tem uma estrela Michelin pelo trabalho feito na Casa de Chá da Boa Nova e dois restaurantes no norte - o DOP, no Porto, e o DOC, no Douro - abrisse um restaurante em Lisboa. Como tudo na sua vida, foi preciso esperar pela altura certa, timing que se materializou com a abertura do Terraço by Rui Paula no dia 1 de agosto. Aceitar a proposta que exigiu um namoro algo demorado implicou que o chef de sotaque evidente tivesse carta branca (além da liderança da cozinha do Palácio de Seteais, da cadeia Tivoli). O que é que isto significa? "O serviço é como eu gosto. A comida é como eu gosto, com a proteína e com a guarnição que eu quero", diz ainda antes de o almoço de degustação começar.

Esta é a estreia absoluta de Rui Paula em Lisboa. © Miguel Manso

Enquanto folheia a carta composta por oito entradas, quatro pratos de peixe, quatro de carne e cinco de sobremesa, o chef garante que esta é uma ementa de conforto, criada em função das próprias memórias. Cada receita remete para a lembrança de alguém ou de algo, seja uma avó da meninice ou uma viagem feita em tempos, uma leitura específica ou um sabor que lhe ficou na ponta da língua. A herança cultural está na base de tudo o que cria e é à tradição que deve a origem dos seus cozinhados.

Não é por acaso que há propostas como a sopa de peixes e gambas (16EUR), o xerém de amêijoas e lingueirão com robalo (29EUR) e a carne de porco preto à alentejana (28EUR). Rui Paula não consegue destacar pratos da carta que desenhou - nem mesmo aqueles pelos quais é mais conhecido - mas, quando o assunto são as sobremesas, a sua versão do tradicional pastel de nata (13EUR) foge-lhe dos lábios num ápice. A acompanhar a comida de autor está a carta de vinhos que, apesar de ainda não estar completa, apresenta uma influência portuguesa muito grande, com especial apreço pelos vinhos de Lisboa, região vitivinícola que se tem vindo a destacar no panorama nacional.

Lombinho de novilho, isca de foie, puré de batata fumada e couve glaciada (29EUR). © Miguel Manso

Por falar em mesa, não há toalhas que cubram o tampo de madeira. O espaço está, aliás, munido com o essencial da decoração que, à semelhança do que aconteceu nas diferentes áreas do restaurante, teve um dedo de Rui Paula. Foi ele quem mandou trocar de tapete, substituindo o bege pelo azulão, e que escolheu as cadeiras a condizer. Findas as alterações que separam o restaurante do que ali existiu durante anos, o chef está contente e repete com frequência o quão "airoso" ele está. Arejado também, dado o terraço que lhe empresta o nome - sobranceiro ao famoso Sky Bar, que no início do verão mudou a aparência e vestiu-se a rigor para receber o novo vizinho.

Nome: Terraço by Rui Paula

Morada: Avenida da Liberdade 185, 9º andar, Lisboa

Horário: Todos os dias, das 12h30 às 15h e das 19h30 às 22h30

Telefone: 21 319 8640

Reservas: Aceitam

Site: www.minorhotels.com/pt/tivoli/tivoli-avenida-liberdade-lisboa

Ana Cristina Marques