

Restaurante Vilamanjar

Manjar obrigatório



Há nove anos atrás, com nenhuma experiência na arte da restauração um jovem empresário decidiu por em prática a sua paixão pelas coisas da gastronomia: abrir um restaurante de qualidade em Sobral de Monte Agraço. A tarefa não se antevia fácil, tanto mais que a bitola a que se propunha também era elevada. Restaurantes há muitos e fazer só mais um estava longe dos seus horizontes. Havia ainda que contar com o factor mercado. Para além de a população não ser muito numerosa, no Sobral de Monte Agraço não havia a tradição de espaços de qualidade, o que tornava o risco ainda maior. Por tudo isto, meter as mãos à obra numa empreita destas era por si só um acto de coragem imensa. Sérgio Ribeiro, o autor da façanha, não virou a cara à luta e com alguns conselhos de Marco Leandro, um brilhante artista plástico e pintor recentemente falecido com formação superior em hotelaria, abriu o Vilamanjar por cima do Mercado Municipal. Como era previsível os primeiros tempos

foram muito difíceis e Sérgio Ribeiro chegou por mais de uma vez a pensar transformar o espaço num "restaurante de combate". Mas fazer isso ia contra os seus princípios e seria o ponto final de um sonho. Felizmente, e ainda bem para todos nós, que quando se trabalha bem o reconhecimento acaba por vir ao de cima e o Vilamanjar começou a entrar no roteiro gastronómico de muito boa gente. E desde o início até hoje o Vilamanjar continua a ser um excelente restaurante, onde o Sérgio faz muito bem as honras da casa, alvitando um naípe quase infundável de saborosas e distintas sugestões. O Sérgio vê a restauração como algo que está em constante mudança. Ele próprio concebe a Carta que recorre a produtos regionais de grande qualidade que são transformados a partir de técnicas culinárias conhecidas de todos nós. O que muda são as combinações que de tanta harmonia até deixam ficar água na boca. Veja-se o exemplo do que a ementa da terceira semana de Junho nos

reservava: Peixe Galo com Espargos Verdes e Camarão, Filetes de Linguado com crosta de castanha, Espetada de Porco Preto com ananás, Lombo de Porco com alho francês, Frango do Campo guisado, Polvo à vila e Barrosã estufada. Da lista ainda fazem parte outras interessantes propostas, bem como um conjunto de entradas sempre bem confeccionadas e onde a farinheira com ovos é sempre uma opção a ter em conta. Nos doces, os conventuais são de bom trato, tal como uma excelente Espetada de Frutos com leite creme queimado.

A lista de vinhos é das mais fundamentalista da Estremadura que conhecemos. Tirando uma ou outra garrafa do Alentejo ou do Douro, tudo o resto é da Estremadura. O Sérgio não se cansa de enaltecer as virtudes da "sua" Estremadura e o que acaba por ser mais difícil é a escolha, pois todas as grandes propostas de qualidade da região estão ali à mercê. Em último caso pode-se sempre escolher o Vinho da Casa (bag-in-box) ou não fosse este da Casa Santos Lima, um produtor incontornável da Estremadura.

Posto isto, não restam dúvidas que o Vilamanjar no Sobral de Monte Agraço é um dos melhores restaurantes de toda a Região Oeste. Nunca é demais lá voltar e para quem não o conhece a certeza que vem de lá satisfeito.

VILAMANJAR

Mercado Municipal
Sobral de Monte Agraço
Telf.:261 943 170
Capacidade: 90 pessoas
Preço Médio: 17 €
Encerra à 3ª feira