

## COMER AO PÉ DE CASA

A **elegância** marca o "eSpaicafé", aberto desde Julho, em Telheiras. A decoração é sóbria, baseada no contraste preto-branco sobre linhas geométricas, mas modernas.

Se o embrulho é convidativo, o conteúdo não destoa. A cozinha – que só fecha à uma da madrugada – é internacional, **"mas sempre disposta a ir buscar produtos e sabores da cozinha tradicional portuguesa"**, como frisa Mário Pereira, de 38 anos. Como engenheiro, este alfacinha de gema já palmilhou muito mundo, o que acabaria por fazer reflectir no seu restaurante-café muito para lá do próprio nome – "eSpai significa espaço em catalão", refere.

O projecto gastronómico já era antigo na sua cabeça. **"Há muito que pretendia algo que me permitisse relacionar com o público em geral"**.

Para o efeito, juntou numa mesma sala três valências diferentes, separadas não por paredes, mas pelo próprio mobiliário: sofás amplos num recanto vocacionado para tomar um dos 15 chás e infusões disponíveis, enquanto se come um "scone" (fabrico próprio) e se passa os olhos pela imprensa diária ali fornecida; uma zona maior para refeições menos prolongadas, que à noite se converte em bar; e ainda as mesas para almoços e jantares com mais tempo. **"Conseguimos jun-**

## Espaço de bem-estar

**tar gente de diferentes idades"**, regozija-se Mário Pereira.

Logo de manhã, a carta de cafetaria do "eSpai" permite tomar um "brunch", isto é, um pequeno-almoço reforçado que pode substituir ou, pelo menos, adiar a refeição maior. Rosbife com molho tártaro em pão de cereais, tosta de presunto e banana, ou hambúrguer com foie gras são algumas das hipóteses.

O menu de almoços inclui uma sopa, um prato de carne e outro de peixe (6,50€), variando todos os dias.

Exemplos: espadarte com cuscuz, entrecosto no forno com migas, sopa de tomate com mangericão... As saladas (média de 6,50 €) vão desde a de melo com camarão, à de cherne com molho teriyaki, ou a vegetariana com molho de mel e lima.

Nas iguarias *à la carte* constam entradas, saladas, quiches, pratos quentes, risotos, pastas e ovos, de que são exemplos o vol-au-vent de ricota e espinafres, mexilhões em cama de beringela, farinheira au Pomar (4€); folhado de marisco com lagosta, bacalhau com broa em cama de grelos; bife eSpai (do lombo, com molho de frutos vermelhos), vol-au-vent de caça, supremo de frango com manga recheada, fillet de pato com frutos silvestres.

Destaque, ainda, nas sobremesas, para o bolo eSpai, absolutamente imperdível para fanáticos do chocolate...



### ESPAICAFÉ

R. Padre Américo, 18 D,  
Telheiras

T. 21 715 62 16

Aberto das 08h00 às 02h00