

# portuguesa



alho, azeitonas pretas portuguesas, ovos cozidos e salsinha, regado com azeite português. “O primeiro é uma boa opção por ser o carro chefe e o segundo por ser o prato mais novo e já está disparado na preferência de muitos clientes”,

explica a chef Olga.

Além dos pratos salgados, o restaurante carrega uma vasta seleção de doces portugueses como pastel de santa clara (R\$ 26,50), papo de anjo (R\$ 24), pastel de belém (R\$ 20) e bába de camelo (R\$ 23).

BRUNA GASTON CB/DA PRESS



## Conexão familiar

**Bacalhau de  
natas do Trás  
os Montes**

Com a proposta de trazer uma experiência genuinamente portuguesa para a capital, o restaurante Trás-os-Montes valoriza os sabores e a cultura da região. A casa, localizada na 215 Sul, está aberta desde 2021 e é um projeto familiar. “Desde o início, a nossa intenção foi preservar essa raiz com muito respeito: isso está presente nos pratos, nos doces, nos insumos utilizados e também na atmosfera do restaurante”, afirma o proprietário André Barbosa.

André destaca que possui uma ligação pessoal com essa história. “Sou neto de avó portuguesa, o que torna essa relação com a culinária e a cultura de Portugal ainda mais afetiva. Hoje, o Trás-os-Montes é um espaço acolhedor, familiar, pensado para receber tanto a comunidade portuguesa quanto os brasileiros que desejam conhecer ou revisitar os sabores mais tradicionais de Portugal”, comenta.

A sugestão da casa é o bacalhau nas natas (R\$ 236 para duas pessoas), preparado com bacalhau Gadus Morhua, pescado na Noruega e muito consumido em Portugal. O prato também contém batatas em cubo fritas, cebola, alho, pimenta, salsa, azeitonas pretas, creme de nata e queijo gratinado. Para acompanhar, o vinho português Gatão (R\$ 130) é uma opção para harmonização com o peixe.

Para André, a capital é uma cidade plural, com pessoas de diversas regiões do Brasil e do mundo, e a culinária portuguesa dialoga com esse público. “O uso de ingredientes de qualidade, receitas passadas de geração em geração, além da forte presença do bacalhau, dos vinhos e da doçaria, cria uma experiência gastronômica rica e acolhedora fazendo com que o cliente se sinta, ainda que por algumas horas, um pouco mais próximo de Portugal”, define o proprietário.