

Desgustar Coimbra em... O Palco

18 de Abril, 2023

Do turismo para a restauração, **Ana Vinagre e Marco Almeida**, proprietários do Restaurante “O Palco”, convidam a degustar Coimbra. Apresentamos, na primeira pessoa, “O Palco”, que sugerem tudo o que não devemos perder nesta experiência.



Arroz de Bivalves, Algas e Enguias Fumadas

Qual a história do Restaurante “O Palco”? Como surge a ideia, como passou de um desejo à realidade?

O Restaurante O Palco nasce de um sonho do Chef Marco Almeida em ter o seu próprio espaço onde pudesse criar uma cozinha de autor de acordo com os seus ideais ligados à sustentabilidade e ao respeito pelos produtos e pelos seus produtores. Passa de sonho a realidade quando, durante a pandemia e face à escassez de alguns produtos (a maioria produtos que eram importados, ou que vinham de mais longe e que devido às restrições deixaram de ser distribuídos) o Marco vê a dificuldade que muitos restaurantes tinham em manter o seu serviço. Assim, percebe que é altura de criar o seu próprio espaço, recorrendo a produtores locais, criando assim um restaurante assente na lógica do KM0, recorrendo a produtos produzidos ou transformados (como é o caso do café, bacalhau, cacau) numa distância máxima de 100km. Desta forma não só diminui a pegada ecológica, como ajuda à manutenção de pequenos produtores e apresenta uma cozinha mais real e mais saudável.



Bacalhau

Quem são os seus proprietários? Como se definem? Que histórias têm para contar? Qual o seu trajeto profissional?

Os proprietários são Marco Almeida e Ana Vinagre. O Marco vem da Guarda (Porto da Carne) formado em Gestão e Produção de cozinha pela EHT Coimbra e durante o seu percurso profissional passou por vários restaurantes como é o caso da Fortaleza do Guincho, Belcanto, Feitoria, Lazarte (San Sebastian, Espanha), Átrio (Cáceres, Espanha), Il Gallo d'Oro e Arcadas (Hotel Quinta das Lágrimas) onde foi sub-chefe até setembro de 2022.

A Ana vem do Alentejo (Ponte de Sor), formada em Turismo pela Faculdade de Letras da UC e sempre trabalhou na área da promoção, passando por entidades como a Agência Regional de Promoção Turística do Alentejo e o Hotel Quinta das Lágrimas.



Arroz Doce

O que oferece “O Palco” aos seus clientes? A que dias da semana, almoços/ jantares? Como se pode consultar a ementa? Qual o melhor método para se reservar?

O Palco tem para oferecer aos seus clientes uma cozinha assente na sazonalidade e nos produtos locais. Tem disponível 2 menus de degustação (1 com proteína animal e outro totalmente vegetariano), assim como opções à carta (1 único prato) e opções infantis (desde a sopa sem sal para bebés a um menu mais completo para jovens até aos 16 anos). Os pratos que compõem esta carta vão sendo alterados sempre a sazonalidade o dita.

No que respeita à carta de bebidas, esta é inteiramente regional dispondo apenas de vinhos da Bairrada, refrigerantes do Bussaco e cerveja artesanal também da zona, por exemplo.

Funciona de 5a a Sábado - almoço e jantar, Domingo - almoço, e segunda-feira - almoço e jantar.

A ementa pode ser consultada no [site](#).

As reservas podem ser efetuadas através do telefone 938451205 ou do email reservas@o-palco.pt



Ostra

Pedia que me descrevessem os pratos que poderão constituir apenas uma refeição no restaurante? Que vinho aconselhariam para acompanhamento?

Um menu de degustação de 10 momentos poderá incluir:

1a cena - Espumante Caves Messias Blanc de Noirs

Pastel de tremoço (pastel de nata feito com creme de tremoço)

Pastel de pata roxa (similar a um pastel de bacalhau mas feito com pata roxa (similar ao cação), fumado e com um gel de erva príncipe e gengibre)

Cocktail de beirão (líquido por dentro - redução de beirão e uma fina camada de manteiga de cacau por fora. Muito frágil e por isso deve ser ingerido de uma só vez, recorrendo à colher onde vem servido)

2a cena - Espumante Caves Messias Blanc de Noirs

Pão de massa mãe (feito diariamente por nós)

Manteigas artesanais (1 de cabra e outra de banha e porco com molho de leitão)

Azeite (vindo de Lagares da Beira)

Molho à Portuguesa (com recurso a carnes e enchidos regionais) com ovo a cavalo

Neste momento, pretende-se que o cliente se sinta em casa, coma sem cerimónias, "molhando" o pão nos diversos acompanhamentos

3a Cena - São Domingos Volúpia

Ostra

Ostra da Ria de Aveiro, braseada, com puré de pezinhos de coentrada e uma falsa pérola de chocolate branco, espumante e água do mar

4a cena - São Domingos Volúpia

Caracois

Apresentados como se de um risotto se tratasse. Usa-se a goma de arroz carolino do baixo Mondego e queijo curado da região. Ao servir, acrescenta-se couve frita, cogumelos desidratados e emulsão de cogumelos.

5a cena - Filipa Pato Dinâmica

Bacalhau

Lombo de bacalhau Lugrade, frito. Puré de sames e alho negro, cuscus de salsa, cebola em pickle e punheta de bacalhau.

6a cena - Filipa Pato Dinâmica

Arroz de bivalves, algas e enguia fumada

Arroz carolino do baixo Mondego, caldoso, com bivalves e algas de Aveiro e enguia fumada do produtor Irmãos Norinho.

7a Cena - Giz by Luis Gomes - Vinhas velhas tinto

Xadrez de Porco

Barriga de porco confitada, papas de milho branco com cozido à portuguesa, Papas de milho amarelo fritas com enchidos regionais, trouxa de couve com feijão frade e orelha de porco.

Terminamos com molho de pimenta verde e esféricos de balsâmico.

8a cena - Vinho Licoroso Marquês de Marialva Singular

Arroz doce

Palquito (mini gelado) de arroz doce coberto de chocolate branco e terminado com raspas de gema de ovo curada

9a cena - Vinho Licoroso Marquês de Marialva Singular

Rosas

Uma sobremesa alusiva à Rainha Santa e ao seu milagre das rosas.

Pudim de pão tradicional, caramelizado. Gelado de rosas e Gin Adamus, e uma falsa framboesa de laranja (em alusão aos laranjais de santa clara)

10a cena - Aguardente Velha Grande Reserva Caves de São João

Café

Café Fábrica Estrela da Beira (torrefação histórica na cidade), acompanhado por pasteis de Tentúgal da Pastelaria Afonso em Tentúgal



Pastel de Nata de Tremoço e Licor Beirão

Qual a ligação do restaurante a Coimbra? Porque a região não deve estar fora do radar dos visitantes nacionais e turistas?

Localizado numa zona central da cidade de Coimbra, a cinco minutos da Universidade, O Palco pretende dar a conhecer a região a quem nos visita. Para isso utilizamos loiça de Coimbra (feita à mão propositadamente para o restaurante), produtos e sabores locais e inclusivamente tentamos incluir as lendas da cidade na nossa proposta gastronómica (exemplo da nossa sobremesa “Rosas” que faz alusão ao Milagre das Rosas e aos laranjais de Santa Clara).

Coimbra é uma das cidades mais importante de Portugal, tendo até sido capital do Reino. Uma cidade com uma história fantástica e muito para descobrir, desde a Universidade (classificada pela UNESCO como Património da Humanidade), Jardim Botânico da Universidade, Mosteiro de Santa Clara a Velha, até às ruelas da Baixa da Cidade.

Coimbra adapta-se às necessidades de cada visitante. Se viaja com crianças deve incluir uma visita ao Portugal dos Pequenitos, ao Exploratório e ao Museu Chimico da Universidade por exemplo. Se é uma amante da Natureza - Jardim Botânico, Penedo da Saudade ou Jardim da Sereia.

Pode ainda visitar:

- Mosteiro de Celas
- Mosteiro de Santa Clara a Velha
- Sé Velha
- Sé Nova
- Arco de Almedina
- Igreja de Santa Cruz
- Mercado Municipal D. Pedro V
- Entre muitos outros locais ligados não só à história do próprio país como também à tradição estudantil.



Xadrez de Porco

O que não se deve perder na região?

Alguns exemplos:

- Aldeias do Xisto
- Rota dos Vinhos da Bairrada
- A cidade de Coimbra
- As ruínas de Conimbriga
- Núcleo Museológico do Sal na Figueira da Foz
- Cabo Mondego
- Mata Nacional do Bussaco
- Livraria do Mondego
- Aveiro e os seus canais