

Há novidades na carta do Avenida SushiCafé

31 de Maio, 2019

A carta do Avenida SushiCafé está “mais colorida, mais aromática, mais cítrica e mais saborosa”, lê-se em comunicado. O chef Daniel Rente e a sua equipa andaram a fazer experiências na cozinha e o resultado são treze novos pratos que desafiam o paladar, na casa que continua a ser “o” abrigo da comida japonesa em Lisboa.

Novas ideias...

Por trás daquilo que há de novo na carta, estão dois meses de experiências, com ideias que já povoavam as mentes dos cozinheiros do restaurante há algum tempo. Daniel Rente e o seu braço direito no Avenida, Carlos Mateus, comandaram o exército da criatividade numa batalha ganha, a julgar pelos pratos que agora juntam às referências de um menu variado, japonês e contemporâneo.

O chef fala de apostas resultantes de um acto criativo mais prolongado, mais experimental e livre; já o sous chef teve como principal bússola criativa a questão “o que é que eu comeria quando tenho mesmo fome?”. A resposta chega em treze novidades que trazem intensidade e se juntam aos pratos icónicos de que os clientes do Avenida SushiCafé não prescindem.

... E novos sabores

Nos tártaros há os novos Fish wakame (10,30€), uma salada de peixes marinados em óleo de trufa, sementes de papoila e ovo de codorniz, o Gyu truffle (10€), um tártaro de novilho com óleo de trufa, karashi sumiso e raiz de lótus crocante, e o Shiru yuzu (10,50€), com peixe branco, malagueta doce e yuzu. Os Devil gunkan (8€) chegam sempre aos pares e têm salmão, queijo parmesão e malagueta vermelha, e os Wall Street (10€) são 4 investimentos sem risco, com robalo, atum e unagi com ovas de ouriço do mar.

O Atarashi na mesa (16€) traz à rede sashimi de vários peixes, e há ainda quatro novos pratos que juntam tradição japonesa a inovação e criatividade, e ultrapassam a expectativa com que entramos num restaurante de sushi: o Bbq Udon (12€), massa udon com barriga de porco e molho barbecue, o Gyu pot (14€), que junta improvavelmente vieiras a um estufado de novilho, sobre arroz gohan, o Paprik-ho! (13€), uma massa somen salteada com molho de marisco, espargos verdes e miolo de sapateira, e o Nero Tuna (17€), um tataki de atum com pergamina negra sobre grelos salteados com goma tare e arroz gohan. Salada de frutas com gelado de amendoim diz-se Annmitsu (4.50€) - não deixa de ser fruta no final da refeição, e também é nova e fresca — e o Banafho (5€) é um crocante de cereais de mel com banana, caramelo de miso e chantilly.