



LESS

BY MIGUEL CASTRO SILVA

+ PLYMOUTH



Tanto o risoto de açafrão com vieiras (direita) como o tártaro de robalo brilham na companhia do gin Plymouth.



Ainda hoje há quem pense que foi o chef que adaptou o cardápio do Less ao gin, mas, na verdade, foi bem mais simples e espontâneo do que isso: havia vontade das duas partes e a oportunidade surgiu para implantar o Less by Miguel Castro e Silva. O convite para a empreitada partiu dos sócios do projeto Gin Lovers, depois de abrirem na Embaixada do Príncipe Real o seu primeiro bar e loja em nome próprio. De gin, e de tudo o que lhe diga respeito direta ou indiretamente, o grupo entende, mas para a parte da restauração queriam alguém experiente e com nome na praça. Castro e Silva surgiu como um parceiro lógico, tanto que o conceito aplicado no Less há muito que fervilhava na sua cabeça.

A vasta carta de gins, sugeridos para serem maridados com a comida, não pesou na sua decisão nem o obrigou a desviar-se da ideia original. Castro e Silva está a fazer a cozinha que quer, e de que sentia saudades desde os tempos do Bull & Bear, no Porto, com predominância de pratos – entre arrozes, marinados e tártaros – que tanto podem ser partilhados como comidos a solo. Mas voltemos ao gin.

Com o Plymouth, que foi por um bom tempo o gin oficial da marinha britânica e é proveniente de uma região demarcada na Grã-Bretanha, a sua ligação começou precisamente aqui, no Less, pelo que não hesitou que este, na sua variedade Navy Strength (mais alcoólica, com 57%, mas que consegue ser intensa de sabor e suave no final de boca), fosse o escolhido para acompanhar dois pratos de eleição. O primeiro, um tártaro de robalo temperado com azeite, flor de sal, limão, funcho e cebolinho e coroado por uma mousse de beterraba, nozes, sumo e raspa de limão, foi conjugado pelo bartender Pedro Segurado, embaixador da marca, com uma tônica de travo a lima, mais maçã verde e citronela. É outra forma de conseguir as notas cítricas que o tártaro pede. No segundo, o risoto de açafrão e limão com vieiras, o toque a caramelo exigiu da dupla Ana Morgado e Pedro Segurado uma desconstrução do dry martini, de modo a fazer-se um contraponto. A taça usada foi previamente defumada com alecrim e nela juntou-se, em partes iguais, três infusões do gin – uma com ovas fumadas, outra com a alga alface-do-mar e a terceira com a alga botelho-comprido – e vermute. Último detalhe importante: deve ser bebido enquanto frio. ●



desta edição do guia, consulte
www.evases.pt

**LESS BY MIGUEL
CASTRO E SILVA**
Gin Lovers Príncipe
Real, Embaixada,
Praça do Príncipe Real,
26, Lisboa. Tel.:
213471341. Web:
miguelcastrosilva.
com. Das 12h00 às
23h00, de quinta a
sábado, até às 00h00.
Não encerra. Preço
médio: 20 euros