



PORTO No restaurante da nova Cocorico Luxury Guesthouse, que homenageia os laços entre Portugal e França, serve-se cozinha francesa de autor – onde não podia faltar o croque-monsieur, «antepassado» da francesinha –, acompanhada de vinhos do Douro e do Porto. TEXTO DE **MARIA JOÃO MONTEIRO** FOTOGRAFIA DE **RUI OLIVEIRA** E **CRISTIANA MILHÃO**/GLOBAL IMAGENS

Chegam à mesa duas fatias de pão de forma recheadas com uma dose generosa de fiambre e queijo, envolvidas em molho de trufa. É uma espécie de sanduíche, servida com salada de alface e tomate *cherry*. Podia ser apenas uma francesinha com um *twist*, mas é, na verdade, o parente mais antigo do prato portuense.

O *croque-monsieur*, receita francesa que inspirou a confeção da francesinha nos anos 1950, é o convite perfeito para a viagem entre Portugal e França que a *guest-house* Cocorico, acabada de estreitar, se propõe fazer. «Queremos celebrar a relação histórica entre

os dois países», diz Sara Faria, diretora-geral.

Da carta à decoração, há um encontro entre duas culturas, que se fundem com a intenção de «quase não se distinguir quem é quem». É essa a sensação mal se entra e se dá de caras com o maneirismo onde repousa um vestido



armado que lembra a corte de Maria Antonieta e que é, também, «uma referência à nobreza portuguesa, representada na própria morada», a Rua Duque de Loulé.

A *brasserie* estende-se ao longo de um corredor de ambiente intimista, onde as divisórias envidraçadas e as janelas arredondadas, a par dos sofás com mantas, fazem lembrar os vagões de um comboio. Nas mesas, há pratos Costa Nova em forma de folha de videira, detalhe que alude ao mote deste restaurante que se apresenta, nas palavras da *chef* Flora Mikula, como o «único da cidade que combina a comida francesa e os vinhos do Porto e do Douro».

A *chef* parisiense, responsável máxima pela cozinha dos hotéis do grupo Millésime, detentor do Cocorico, explica que o Porto foi a escolha natural para dar o primeiro passo na internacionalização da marca, tendo em conta que «o trabalho é focado em regiões onde há vinhas e bons vinhos». A carta, assegurada no dia-a-dia pelo *chef* César Veloso, é um mapa da cozinha francesa, com o nome dos pratos complementado pela indicação da região de origem.

Nas entradas, destaca-se a sopa fria de tomate e manjerição, um creme fino e adocicado com *chantilly* de queijo de cabra oriundo da Provença, servido com uma



O pátio, com videiras e fontes a correr água, é um dos grandes trunfos do Cocorico. Em especial para quem chega da movimentada Rua Duque de Loulé e aqui encontra um inesperado sossego.



madalena de azeitona. Flora nota que «os portugueses gostam muito de carne» e nisso a oferta é vasta. Sobressai a vaca de Borgonha e o magret de pato, guarnecido com espargos verdes, molho de estragão e batata *dauphine*. No peixe, a tarte fina de salmonete é uma surpresa que combina a base de massa folhada com o toque salgado do peixe e traz pequenos legumes bio e creme de alcachofras.

Para terminar, há sobremesas como granola de frutos vermelhos com sorvete de requeijão, e mil-folhas de frutos vermelhos, que põe a acidez de amoras, mirtilos e framboesas em contraste com o creme de baunilha e amêndoa.

Além da carta principal e do menu do dia (a partir de 16 euros), está disponível o menu «A toda a hora», que inclui petiscos como *tapenade* de azeitona e terrina de *foie gras* de pato.

O Cocorico tem ainda um pátio que é um mundo à parte para quem chega da movimentada Rua Duque de Loulé. Ali, só se ouve a água que cai das fontes embutidas nas paredes de azulejo. O olhar prende-se nos galos da parede, símbolo de Portugal e França e testemunhas de uma simbiose que se espera tão feliz como a amizade entre os dois países. ●

COCORICO. Cocorico Luxury Guesthouse, Rua Duque de Loulé, 97 (Batalha) Tel: 222013971 Web: cocorico-porto.pt Das 12h30 às 15h00 e das 19h30 às 23h00 (das 15h00 às 19h30, serviço de petiscos). Não encerra. Preço médio: 50 euros

ID: 76272597

10-08-2018

EVASOES

#176

NAS BANCAS
1,60€

PORTO

HÁ UM NOVO
RESTAURANTE
FRANCÊS
NA CIDADE

CONFORTO AO AR LIVRE

Glamping & Campismo

**CIDADE
BERÇO**

ROTEIRO DE ARTE
E GASTRONOMIA
EM GUIMARÃES

13 PARQUES DE NORTE A SUL
PARA VÁRIOS GOSTOS E CARTEIRAS



SEMANAL DE 10 A 16 DE AGOSTO DE 2018

*ESTA REVISTA FAZ PARTE
INTEGRANTE DA EDIÇÃO
DE SEXTA-FEIRA DO JORNAL
DE NOTÍCIAS, EA PARTIR
DE SÁBADO, É VENDIDA
SEPARADAMENTE PELO
PREÇO DE 1,60 EUROS

E AINDA: VINHOS + COMPRAS + RESTAURANTES + CARTAZ DE CINEMA, TEATRO E MÚSICA + PROGRAMAÇÃO DE TELEVISÃO