

COMER E BEBER NOVIDADES



Uma onda de sabor atlântico

Peixe, marisco e vegetais: é nesta trilogia adequada à zona oeste que o chef Nuno Matos foca o seu trabalho, agora à frente da cozinha do hotel Aethos Ericeira, depois de ter saído do Six Senses Douro Valley. O conhecimento somado em casas Michelin ajuda a manter a onda no alto nível

TEXTO ANDRÉ ROSA
FOTOS HAYLEY KELSING/DR

Nuno Matos foi atrás do que considera ser “um bom desafio” quando decidiu trocar a paisagem do luxuoso Six Senses Douro Valley, em Lamego, pelas falésias que rodeiam o hotel Aethos Ericeira. Chegado ao restaurante Onda, encontrou uma “equipa jovem” e comprometida com a evolução do produto oferecido aos hóspedes e todos os fatores se alinharam, conta o conimbricense de 34 anos à Evasões, ao fim do segundo mês de trabalho na unidade de cinco estrelas. “Tenho de pensar que este não é um restaurante de autor, é um restaurante agregador de gostos”, diz.

Tanto ao almoço como ao jantar, o menu acompanha o espírito livre e descontraído que a praia ali tão perto inspira. Após o pequeno-almoço, com vista para o mar, os hóspedes podem então optar por

pratos mais leves e casuais, como ceviche de peixe do dia; salada de beterraba e laranja, canónigos, amêijoas e queijo azul; ou amêijoas à Bulhão Pato. À noite, os pratos têm o cunho autoral que reflete a passagem do chef por várias cozinhas Michelin, na Dinamarca, em França e no Reino Unido, após o curso de produção alimentar em restauração feito no Estoril.

Em consonância com o terroir do Aethos, equilibrado entre o Atlântico e os campos férteis do oeste, Nuno Matos faz questão de trabalhar com os peixes, mariscos

e vegetais nacionais – e locais, sempre que possível –, dando, ainda assim, três opções a quem não abdica da carne. Polvo com molho de noz, uvas e salsa; cru de robalo selvagem com maçã verde, trevos e lima; pregado com puré de funcho molho de noz e manjeriço; e peito de pato, puré de batata-doce e nabo assado, são algumas das criações que revelam uma cozinha focada no produto e sabor.

“Os pratos não têm muitos elementos e podem parecer simples, mas por trás têm um processo muito cuidado. Além disso, damos tanta atenção à proteína como à guarnição”, garante o chef, que opta por valorizar o produto alterando-o o menos possível – ao grelhar o peixe e a carne no forno *l’osper*, por exemplo. De olhos postos na época de verão, Nuno Matos e a restante equipa já se encontram a preparar outras novidades. Na calha está o novo bar de crus Marola, que dará apoio ao terraço e à piscina aquecida.



Nuno Matos, chef do Onda há dois meses, trabalha com os peixes, mariscos e vegetais nacionais – e locais, quando possível –, mas também há opções para quem deseja carne



ONDA

Rua da Estalagem
Encarnação, Ericeira
Tel: 261 244 510
Web: onda-restaurant.com
Das 7h30 às 22h. Não encerra
Preço médio: 60 euros