

# Resportagem Nova gente

Sabores

**TEQUILHA RESTAURANTE E CAFÉ-BAR**  
Morada: Praia da Memória  
4460 Perafita  
Tel.: 229 950 428  
Fax: 229 963 977  
E-mail: restaurante@tequilha.com  
Web: www.tequilha.com  
Horário: De terça a quinta-feira,  
das 12h00 às 24h00; sexta e vésperas  
de feriado, das 12h00 às 02h00;  
sábado, das 10h00 às 02h00;  
domingo: das 10h00 às 19h00.  
Encerra à segunda-feira.  
Preço médio por pessoa:  
Fim-de-semana, 22,50 euros;  
Dias restantes, 12,00 euros



## Tradição à beira-mar

De ambiente informal e com uma admirável vista para o mar, o restaurante Tequilha, na praia da Memória, Perafita, perfila-se como uma excelente opção para os que, mesmo num dia quente e convidativo para desafiar as ondas, não dispensam uma boa refeição. O menu é uma verdadeira ho-

O local ideal para quem não dispensa a boa cozinha tradicional portuguesa, mesmo nos dias em que apetece desafiar as ondas e repousar à sombra do guarda-sol.

menagem à gastronomia tradicional portuguesa, no qual se destacam os muito apreciados bacalhau à Brás e com broa, as tripas à moda do Por-

to, os rojões à moda do Minho e o afamado arroz de pato. Para aperitivo, o "sortido do chefe", composto por pequenos e deliciosos rissóis e croquetes, é de fazer crescer água na boca. E as sobremesas, essas... Difícil é escolher! As mousses caseiras – de manga e chocolate e uma

**O menu é uma homenagem à gastronomia tradicional portuguesa: bacalhau à Brás e arroz de pato não faltam**



## SUGESTÕES DO CHEFE

### Cocktail de camarão

Ingredientes (2 pessoas):  
350 g de camarão;  
1 afaice;  
1 dl de molho de cocktail;  
1 manga;  
2 rodéias de ananás.

Preparação:  
Coza o camarão,  
corte a afaice em juliana  
e junte ambos na saladeira.  
Cubra com o molho  
de cocktail e decore  
com a fruta.



### Bacalhau com broa

Ingredientes (2 pessoas):  
2 postas de bacalhau;  
1 dl de azeite;  
0,5 kg de batatas;  
1 cebola;  
250 g de broa.

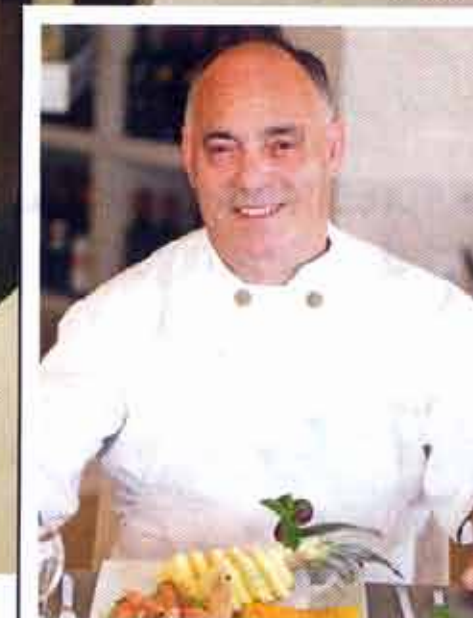
Preparação:  
Frite o bacalhau  
em azeite. Lave as batatas  
e leve-as a cozer com  
a casca. Faça a cebolada.  
Coloque o bacalhau numa  
travessa e guarneca  
com as batatas esmagadas  
a murro. Por fim, regue com a cebolada  
e decore com a broa estarejada.



### Tarte gema

Ingredientes (2 pessoas):  
0,5 kg de açúcar; 250 dl de água;  
15 gemas de ovos; 250 g de massa folhada

Preparação:  
Coloque a água e o açúcar numa caçarola,  
leve ao lume até ferver a atingir o "ponto de voar"  
(36°). Coloque as gemas num recipiente de inox  
e mexa até ficarem bem desfeltas. Quando a calda  
de açúcar estiver pronta, junte-a – em fio – ao  
preparado anterior, mexendo sempre muito bem.  
Ponha a massa folhada numa forma,  
coloque o preparado por cima e leve ao forno,  
aquecido a 180 graus, durante cerca de meia hora.



### Aprendeu com os melhores

José Luna nasceu em Vila Nova de Foz Côa, mas foi na cidade do Porto que se aventurou na arte de cozinhar. Aprendeu com os mais conceituados cozinheiros – entre eles o chefe Silva –, estudou em escolas da especialidade e já conquistou alguns prémios gastronómicos e o Certificado de Aptidão Profissional (CAP).

de gema de ovo – são irresistíveis, sempre frescas e confeccionadas de acordo com as directrizes do chefe José Luna, um dos quatro sócios que deram vida ao projecto. "Este é, assumidamente um restaurante de praia", diz Rosa Maria (Romí) Henriques, a gerente, que não tem dúvidas em atribuir o sucesso do Tequilha "em primeiro lugar, ao atendimento profissional e especializado e, claro está, à boa comida!"

Texto: TEIXEIRA LOPES; Fotos: LUIS MIGUEL SILVA

