

RESTAURANTES

COMER E BEBER



AMBIENTE QUE SALTA À VISTA

FAMALICÃO Diogo Brito voltou a apostar na vila de Joane para abrir um restaurante onde tudo é "instagramável". Chamou-lhe Atrevidu e, a preceito, criou uma carta arrojada, de comida bem vistosa. TEXTO DE ANA COSTA FOTOGRAFIA DE MIGUEL PEREIRA/GI

Depois de uma steakhouse irreverente, capaz de deixar qualquer amante de carne rendido ao prato, Diogo Brito lançou-se numa nova aventura culinária, que também não deixa ninguém indiferente. "Queria reinventar o tradicional snack-bar, mas com uma apresentação diferente, e onde pudesse também usar as carnes maturadas do Caso", explica. Concretizou o desejo no final do ano passado, numa morada a dois pas-

sos do seu primeiro restaurante, na vila de Joane.

O nome - Atrevidu - deixa adivinhar que ali nada é convencional e até a decoração é sugestiva, em linha com o ambiente industrial que também domina no Caso, mas com pormenores que remetem para o prazer da comida. O menu, a que Diogo chamou "Food Sutra", tem arrojo, com forte aposta nas opções vegetarianas. Os hambúrgueres e as francesinhas são os dois pilares da carta, mas

também há lugar para outros sabores, de inspiração internacional, como as guiozas e as asinhas de frango a abrir a refeição, ou ainda o waffle salgado com bife de frango, os cachorros e noddles. Recentemente, Diogo juntou os combinados de marisco à carta: "o marisco também é atrevido, é afrodisíaco", justifica.



Francesinhas e hambúrgueres são presenças fortes na carta, onde também há opções vegetarianas.

A intenção é que ali tudo seja "instagramável". Tudo o que vai para a mesa salta à vista, em especial o hambúrguer de carne maturada, feito com pão de cogumelos de um azul vibrante e coberto com queijo cheddar. Outra das especialidades é o hambúrguer black angus, em pão pita e com molho de francesinha - ligeiramente adocicado e picante, uma receita da mãe Ofélia -, ou ainda o Donkey Kong, que leva carne wagyu e presunto de pata negra.

Nas sobremesas, destaca-se o guloso sweet porn, um petit gâteau que chega emparelhado com uma bola de gelado. Para acompanhar, a sangria de espumante de maracujá é a estrela da casa, mas partilha o protagonismo com uma rica carta de cervejas artesanais. ●

ATREVIDU

Rua Rio Pele, 603, Joane, Famalicão
Tel.: 911544270
Web: facebook.com/atrevidu
Das 19h às 01h. Sábado e domingo das 12h às 15h e das 19h às 01h. Encerra à terça-feira. Preço médio: 15 euros