

## Um recanto inesperado

Sabores tradicionais para apreciar sem pensar em dietas

Texto de **Pedro d'Anunciação**  
Fotografias de **Helena Garcia**

**O** RESTAURANTE A Confraria fica num recanto inesperado de Lisboa, em que parece termos de repente atravessado o espelho da Alice de Lewis Carroll, para cairmos como que por magia numa espécie de recôncavo florido e sossegado dos arredores de Sintra. E é logo aqui, no meio da Lisboa antiga, na Rua das Janelas Verdes. Entra-se pela porta da York House, simpático e confortável hotel-boutique que ali está instalado desde finais do século XIX, sobem-se dois vãos de escadaria pomalinalina, e damos com um pátio delicioso, em que a vegetação frondosa combina perfeitamente com a arquitetura do edifício setecentista, isolado de todos os ruídos da cidade, e que serve de esplanada ao restaurante. Mesmo neste tempo semi-chuvoso, em que já não é possível comer na esplanada, sabe muito bem agasalharmo-nos nos abraços que levamos, e tomar ali algum aperitivo.

Sou do tempo em que não havia lista neste restaurante, e deixávamos que nos servissem a sopa, mais os dois pratos e a sobremesa do dia, escolhendo apenas o vinho – num estilo caseiro e tradicional. José Teles comprou a York House há uns 30 anos, e foi modernizando a cozinha, com o pessoal da casa. José Tomaz de Mello Breyner entrou como director do hotel em 2002, e deu um salto qualitativo quando, tendo morrido a antiga chefe da cozinha, convidou Nuno Diniz.

Quem for comer à Confraria não pense em dietas. Nuno Diniz pretende seguir aqui a tradição da casa, valorizando os sabores portugueses, com pratos criativos mas fortes.


Mas tínhamos parado lá fora, no pátio. Entremos então pela porta do hotel, e passemos ao restaurante, apreciando a azulejaria da época que

veitamento de um espaço que já funcionou como mosteiro, em grandes arcadas, com os janelões rasgados sobre o pátio. A decoração tende para o minimalismo, num ambiente muito requintado.

Nuno Diniz é um mestre em conjugar os sabores tradicionais com a sua cozinha criativa: pode ser numa sopa de castanhas (estive lá no Dia de São Martinho) ou noutra de sabores tailandeses, num prato de caça mais tradicional (feijoada de lebre, alguma das formas clássicas de fazer perdiz, etc.), ou num magnífico atum fresco levemente salteado com *profiterole* de alheira; há o delicioso bacalhau numa massa folhada da casa, ou o que algum crítico já chamou o melhor hambúrguer de Lisboa (o que, naturalmente, não é)

com capa de batata e gratinado de abóbora e avelã, ou o carré de borrego em crosta de azeitonas e noz com *couscous*.

As sobremesas, embora da pasteleira de sempre (Sofia Abecassis), aparecem também modernizadas: destaque para um bolo de *mousse* de chocolate em molho de laranja, ou uma proposta do chefe de queijo da Serra com marmelos assados. A lista de vinhos é criteriosa.

Com os preços justos para o que se serve, num serviço atento, eis uma bela forma de nos imaginarmos a sair da cidade, comendo muito bem – mas sem pensar em dietas. 

A Confraria  
York House

Rua das Janelas Verdes, N.º 32 – Lisboa  
Tel: 213 962 435



A Confraria	
1. Sopa de castanhas	€ 4,50
2. Sopa de feijão	€ 4,50
3. Sopa de lentilhas	€ 4,50
4. Sopa de ervilhas	€ 4,50
5. Sopa de milho	€ 4,50
6. Sopa de arroz	€ 4,50
7. Sopa de macarrão	€ 4,50
8. Sopa de nhoque	€ 4,50
9. Sopa de ravioli	€ 4,50
10. Sopa de tortellini	€ 4,50
11. Sopa de farfalle	€ 4,50
12. Sopa de fusilli	€ 4,50
13. Sopa de farfalle	€ 4,50
14. Sopa de fusilli	€ 4,50
15. Sopa de farfalle	€ 4,50
16. Sopa de fusilli	€ 4,50
17. Sopa de farfalle	€ 4,50
18. Sopa de fusilli	€ 4,50
19. Sopa de farfalle	€ 4,50
20. Sopa de fusilli	€ 4,50