



FOTOGRAFIAS DE PEDRO GRANADEIRO/GI

COMIDA DE CONFORTO NUM DOP RENOVADO

PORTO As cadeiras de autor, fabricadas em Paços de Ferreira, estão entre as novidades do restaurante de Rui Paula. Mas a renovação chegou a todo o lado, incluindo à carta.

Quem já entrou no número 18 do Largo de São Domingos estranhará, talvez, o que vai encontrar numa próxima ida. Não deixou de ser o restaurante DOP. No entanto, este foi alvo de uma remodelação que lhe alterou o aspeto – mas não lhe transfigurou a alma. As cadeiras (da autoria da designer Janine Hulsker e produzidas em Paços de Ferreira) e mesas são novas, os pratos, talheres e copos foram trocados e até os colaboradores do chef chegam à mesa com novo guarda-roupa. Mas as mudanças não se ficam pelo acessório: o DOP também tem uma nova carta. Uma carta que, como explica Rui Paula, «parte da cozinha tradicional portuguesa, mas visita e tem um toque de cozinhas de várias paragens». As trutas, com legumes da época e pata negra, e o salmonete acompanhado por gnocchi de manjerição têm presença garantida entre os novos pratos, assim como a bochecha de vitela com gnocchi, cogumelos e feijão-verde ou o cordeiro, couscous e ravioli de beringela. «É uma comida de conforto», resume o mentor do restaurante

inaugurado em 2010, no centro histórico do Porto, e que mantém na nova época os clássicos bacalhau com broa e arroz de cabrito com pá assada. «Quem cá vier come como se estivesse em casa, mas ao mesmo tempo está num sítio in», refere Rui Paula, que assim reforça o DOP como espaço mais «ecléctico» e «contraponto» à Casa de Chá da Boa Nova, em Leça da Palmeira, distinguida, em 2016, com a primeira estrela Michelin. O preço médio ronda os 50 euros, mas vale a pena ponderar os menus de degustação pela experiência de apreciar, na mesma refeição, um carpaccio de polvo com romã, um peixe-galo com arroz de berbigão e uma vitela, com foie-gras e puré de trufa. ●

ROBERTO BESSA MOREIRA



DOP. Palácio das Artes, Largo de São Domingos, 18 (Ribeira), Porto. Tel: 222014313. Das 12h30 às 15h00 e das 19h30 às 23h00. Encerra domingo e segunda ao almoço. Preço médio: 50 euros (menu degustação, desde 80 euros, sem vinhos)