

escape

pesquisa

- [INÍCIO](#) [BOA VIDA](#) [BOA CAMA](#) [BOA MESA](#) [VINHOS & GOURMET](#) [CARTAZ](#) [DIVERT'IR](#) [ESCAPE TV](#) [PASSATEMPOS](#) [GOLFE](#)

Início > Boa Mesa > Escolha Escape > Open Brasserie Mediterrânica: Uma mesa cheia de boas intenções!

Open Brasserie Mediterrânica: Uma mesa cheia de boas intenções!

16 Maio 2012

Começa nos separadores de cortiça e culmina no vinho de produção biológica. O restaurante Open Brasserie Mediterrânica combina com o hotel onde está inserido. E é dono de uma mão de cheia de coisas boas! Por Ana Catarina Alberto.



Imprimir

PARTILHAR



mais...

[voltar à secção](#)
[início](#)

Comentar

CINEMA
RESTAURANTES
 Distrito Sala Filme ▶

Subscrever newsletter: e-mail

DIVERT'IR



Miúdos: Pequenos reis e princesas nos castelos e palácios portugueses!

Miúdos: Cultivar, cozinhar, dançar e aprender a brincar!

Oceanário: Tartaruga Careta e as suas muitas aventuras!

Semana a brincar

ROTEIROS



Roteiro Portugal: Terra, ar e mar em Santa Maria!

Verão: Conheça as novas praias com Bandeira Azul!

Rota do Caracol em Loures: Para descobrir sem pressas!

Passeios

BOA MESA



Lisboa Restaurant Week: Menus de topo a preço de amigo!

As melhores cervejarias: Porque o calor chama por uma loiral!

Restaurantes da Semana: As melhores esplanadas da Marginal!

Museus



por ESCAPE.PT

A dedicação a uma causa pode ser impressionante. E no restaurante Open Brasserie Mediterrânica, a causa está aos olhos de todos, em todos os pequenos e grandes pormenores. Não haverá, porventura, nenhum outro restaurante tão concentrado em "fazer as coisas da maneira certa".

O Open Brasserie Mediterrânica faz parte do Inspira Santa Marta Hotel. E, embora tenha uma porta independente para que se sinta que são projetos independentes, a inspiração e o ambiente é o mesmo.

A decoração denuncia o estilo: naturista, elegante e simples, de tons bege e verde numa sala comprida e bem iluminada. Na parede, um quadro de xisto deixa ler uma mensagem escrita a giz. A cozinha, numa espécie de kitchenette aberta aos olhos de todos, transmite confiança e dá ares de estarmos na presença de um grande chefe que nos vai demonstrar "como se faz". E não está assim tão longe disso. Mesmo que os gestos de Stephane Gallou e da sua equipa sejam de pouca vaidade.

O grande foco na sustentabilidade deste restaurante começa pelos individuais que substituem a toalha de mesa: são de cortiça. A água que chega é engarrafada mas não industrial: é água canalizada do hotel, filtrada e desmineralizada, colocada em garrafas de vidro reciclado. A receita das vendas desta água reverte a favor de uma ONG dedicada à constituição de postos de água potável em África. E isto é só o início.

Para além da redução e reciclagem de resíduos e demais procedimentos ecológicos, o Open apregoa a sua sustentabilidade através da busca incessante por ingredientes nacionais, biológicos e comprados, sempre que possível, ao produtor ou num processo que diminua a pegada biológica. O bacalhau, por exemplo, é do Pacífico e não do Atlântico (onde começa a estar em vias de extinção).

Assim, por ocasião do Dia Internacional do Comércio Justo (a 14 de maio), o Open desenvolveu uma ementa comemorativa que estará disponível até dia 20. Alguns dos pratos são fixos, outros não, pelo que não perde nada em

corneliana que estava disponível até dia 20. Alguns dos pratos são novos, outros não, pelo que não perde nada em ir provar!

Para entrada, um apurado creme de abóbora biológica com broa de milho torrada. Dos pratos principais, o bacalhau confitado com baunilha e puré de cenoura biológica não desilude, o naco de porto preto marinado em vinho tinto com guisado de feijão e farinheira mistura dois mundos pouco comuns de uma forma eficaz, e o Risotto de Carnaroli de Alcácer com cogumelos selvagens conquista até os mais céticos. A reter: o sabor concentrado e, de alguma forma, "puro" dos vegetais. Garantem que são de agricultura biológica...

Para sobremesa, o fondant de chocolate biológico com creme inglês e gelado de iogurte é uma aposta de sucesso garantido.

Open Brasserie Mediterrânica

Inspira Santa Marta Hotel
Rua de Santa Marta, 48 - Lisboa
Tel: 210 440 900
Horário: Das 12h30 às 14h30 e das 19h30 às 22h00
Site: www.inspirasantamartahotel.com

E Mais!

À Mesa com José Quitério: Restaurante Open

Acompanhe o **escape.pt** no Facebook e no Twitter!

***Este texto foi escrito nos termos do novo acordo ortográfico.**

Seja o primeiro a comentar



esplanadas da Marginal!

BOA CAMA



Sever Rio Hotel: A mesma paisagem com um serviço melhorado!

Chave Verde: Conheça os hotéis amigos do ambiente!

Vila Galé Clube de Campo: O melhor do Alentejo para toda a família!

Campismo

VINHOS & GOURMET



Caves Croft: Sentidos alerta numa viagem entre contos e vinhos!

Fortaleza do Guincho: Conheça a Melhor Garrafeira de Portugal!

Vinhos: Cursos para aprender a provar, saborear e combinar!

Frescos e frutados



Escape.pt
Like 7,024