

Casa do Lago

EAST MEETS WEST ON AN **ECLECTIC AND MODERN MENU** AT THE ALL NEW **CASA DO LAGO RESTAURANT**

O ORIENTE ENCONTRA-SE COM O OCIDENTE NUM MENU MODERNO E ECLÉCTICO NO NOVO RESTAURANTE **CASA DO LAGO**

The Casa do Lago restaurant, perched on a spit of land between the Ria Formosa lagoon and Quinta do Lago's artificial lake has been causing something of a stir of late.

This was after all perhaps the most highly regarded fish and seafood restaurant in the area, a favourite with Quinta do Lago die-hards where traditional-style Portuguese food of the highest order has been faithfully served for almost as long as the resort itself has existed.

When it reopened in June, regular customers were in for something of a shock, some no doubt having a certain amount of difficulty understanding just what the new restaurant is all about.

More than a refurbishment, Casa do Lago has been totally reinvented in all but its name and location. Old customers, so we hear, are at pains to put a label on the style of food; is it pan-Asian, is it fusion, or is it so-called Pacific Rim cuisine? The answer is none of the above. Instead it is an eclectic and thoroughly modern seafood restaurant with a style all of its own.

Chef John Nolan is the man behind the food concept, recruited by Quinta do Lago's management from Melbourne where he had been working for the last seven years at some of the city's top restaurants. ►►

O restaurante Casa do Lago, situado entre a lagoa da Ria Formosa e o lago artificial da Quinta do Lago, tem provocado ultimamente algum burburinho.

Este era, muito provavelmente, o restaurante de peixe e marisco mais conceituado da zona, um favorito para os visitantes frequentes e residentes da Quinta do Lago, onde o melhor da comida tradicional portuguesa tem sido fielmente servido há já longos anos.

Quando o restaurante reabriu, em Junho, os clientes habituais sofreram um choque, e alguns tiveram mesmo dificuldades em compreender o novo conceito; será que se trata de comida pan-asiática, é cozinha de fusão, ou é a chamada gastronomia da orla Pacífica, nascida na Austrália? A resposta é: nenhuma das mencionadas. É um restaurante de marisco ecléctico e moderno, com um estilo muito próprio, que foi totalmente reinventado em todos os seus aspectos, à excepção do nome e da localização, claro.

O chefe John Nolan é o homem por detrás do conceito gastronómico, e foi recrutado pela gerência da Quinta do Lago, directamente de Melbourne, Austrália, onde trabalhou nos últimos sete anos em alguns dos restaurantes mais conceituados da cidade.

John agarrou a oportunidade de vir para o Algarve não só para estar mais perto do seu país natal, a Irlanda, mas também para ter peixe e marisco de qualidade mesmo à porta. ►►

“JOHN AND HIS TEAM HAVE PUT TOGETHER A MENU THAT WILL EXCITE THOSE WITH A TASTE FOR THE EXOTIC BUT ABOVE ALL FOCUSES ON ABSOLUTE FRESHNESS OF INGREDIENTS AND CAREFUL BALANCING OF FLAVOURS”

►► John jumped at the chance of moving to the Algarve where he would be closer to his native Ireland, with first-class fish and seafood literally on his doorstep.

His cooking is influenced by his work at restaurants such as Terrance Conran's Le Pont de la Tour in London where at just 25 years of age he became the Conran group's youngest-ever executive sous-chef. He moved to Australia after five years in London to join the Grande Hyatt Hotel in Melbourne as executive chef before taking up the reigns at the Melbourne institution Harvey's, where he spent six years before coming to Quinta do Lago in May this year.

He is joined by his girlfriend and pastry chef Linda Westberg who worked alongside him as head pastry chef at Pont de la Tour and later at some of the top addresses in Melbourne, such as Pearl Restaurant and the famous Koko Black café as head chocolatier.

John and his team have put together a menu that will excite those with a taste for the exotic but above all focuses on absolute freshness of ingredients and careful balancing of flavours. But this is not about high end gourmet dining: the overall concept behind the new Casa do Lago was to create a venue where people can relax in informal yet stylish surroundings be it for a plate of John's fabulous oysters and a beer by the lake or a full meal. ►►

►► A sua cozinha é influenciada pelo seu trabalho em restaurantes como o Le Pont de la Tour de Terrance Conran, em Londres, onde, aos 25 anos de idade, se tornou no mais novo subchefe executivo do grupo Conran. Mudou-se para a Austrália depois de cinco anos a trabalhar em Londres para ocupar o cargo de chefe executivo no Grande Hyatt Hotel em Melbourne, antes de assumir as rédeas do famoso restaurante Harvey's, também em Melbourne, onde esteve seis anos antes de vir para a Quinta do Lago, em Maio deste ano.

Ao seu lado está a sua namorada e chefe de pastelaria Linda Westberg, que trabalhou com ele enquanto chefe principal de pastelaria no Pont de la Tour, em Londres, e mais tarde em alguns dos lugares mais conhecidos de Melbourne, como o Pearl Restaurant e o famoso café Koko Black, enquanto mestre chocolateira.

John e a sua equipa definiram um menu que irá entusiasmar aqueles que apreciam sabores exóticos mas que, acima de tudo, se foca na frescura dos ingredientes e num cuidadoso equilíbrio dos sabores. Mas, o conceito pouco tem a ver com a alta gastronomia, pois a ideia principal por detrás da nova Casa do Lago foi criar um local informal mas com estilo, onde as pessoas podem descontraír, quer para um prato das fabulosas ostras e uma cerveja, quer para uma refeição completa.

As ostras foram a primeira coisa que provámos do menu. Vinham num prato de seis e temperadas com um pouco de molho de soja e

sumo de lima, tiras crocantes de pepino e folhas de *shiso* japonês de agrião, cobertas por ovas de peixe voador com uma infusão de *wasabi*. O sabor dominante provinha das ostras, enquanto o crepitar dos vegetais e o travo subtil de *wasabi* nas ovas de peixe voador realçavam a sensação de frescura. O tema japonês apareceu novamente no sashimi de atum; a consistência tenra do peixe destacava-se numa salada de cenoura e daikon com sésamo, alcaparras e molho de gengibre doce.

Estes dois pratos eram autenticamente japoneses no seu sabor, textura e preparação, e complementavam a outra entrada, composta por tempura de lula com sal e pimenta.

Uma nova homenagem à cozinha asiática foi feita através do uso delicado de lima e de gengibre para dar sabor ao puré de abacate servido com vieras. Outras entradas incluíam desde uma terrina magnificamente apresentada de salmão curado de fabrico caseiro com crême fraiche e molho de mel, mostarda e funcho – uma perspectiva moderna de um clássico irlandês – até uma muito italiana salada de *mozzarella* de búfalo e tomate com manjeriça, menta-chocolate e azeitonas pretas.

Passando para os pratos principais, pratos como lagosta cozida a vapor num caldo de coentros e chili, ou os camarões tigre e carne de porco, enrolada em fios de ovos com rebentos de soja, amendoins e chili são inegavelmente tailandeses, tal como o caril de pato com arroz de coco. ►►

© LUIS DA CRUZ



© ANA ABRÃO



© LUIS DA CRUZ



© ANA ABRÃO

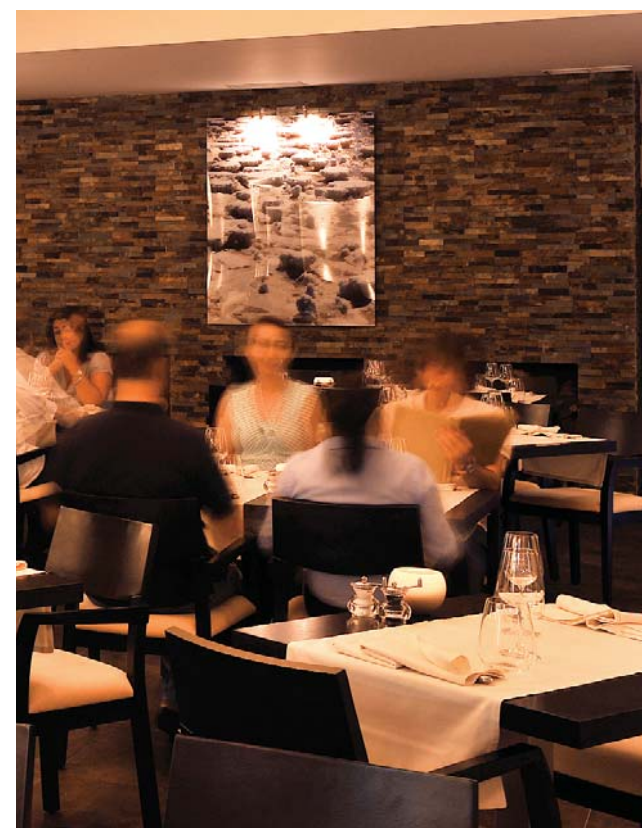
© LUIS DA CRUZ



© LUIS DA CRUZ



© ANA ABRÃO



© LUIS DA CRUZ



© LUIS DA CRUZ



© ANA ABRÃO



© LUIS DA CRUZ

►► It was the oysters that were our first taste from the menu. A plate of six, they had been shucked and dressed with a drizzle of soy sauce and lime juice, crunchy strips of cucumber and baby sisho water cress then topped with wasabi-infused Japanese flying fish roe. The overriding flavour was that of the oysters while the crisp vegetables and subtle hint of wasabi in the fish roe enhanced the sensation of freshness. The Japanese theme was again apparent in the sashimi of tuna, the fish velvety and tender in a salad of carrot and daikon with sesame, capers and sweet ginger dressing.

These two dishes were authentically Japanese in their flavour, texture and preparation and complement another starter or salt and pepper squid tempura. Another nod to Asian cuisine is the delicate use of lime and ginger flavouring in an avocado puree served with seared scallops. Other starters range from a beautifully presented terrine of home-cured salmon layered with crème fraiche and a honey, mustard and dill dressing – a modern take on an Irish classic – to a very Italian Buffalo mozzarella and tomato salad with basil, chocolate mint and black olives.

Moving onto main courses, dishes such as steamed crayfish in a chilli and coriander broth or tiger prawns and sticky pork wrapped in egg nets with bean sprouts, peanuts and chilli are undeniably Thai, as is the curry of slow roast duck legs with coconut rice.

We tried the sole served with a sauté of cherry tomatoes, garlic and tarragon and the monkfish. One of John's most popular dishes, the medallions of monkfish are marinated in white port and lightly sautéed with a tiger prawn and local clams and finished with a sprinkling of gremolata, an altogether very Portuguese dish at heart but with the gremolata lending a definite Italian twist.

Although the emphasis is undoubtedly on fish and seafood, the menu also offers meat options such as the rack of lamb with warm feta cheese and for pasta lovers there are home made pumpkin and ricotta raviolis.

From the dessert menu, we sampled a delightful summer berry trifle and, what has to be pastry chef Linda's pièce de résistance, a fresh raspberry soufflé served with a Valhrona chocolate tart and raspberry sorbet. The Valhrona tart left no doubt as to her mastery of chocolate while the soufflé and sorbet were an explosion of fresh raspberry – an immaculately presented and utterly delicious dessert by any standards.

Casa do Lago is open daily for lunch and dinner and a snack menu is served throughout the afternoon on the terrace. *Reservations essential for dinner. Tel: 289 394 911.* ■



© LUIS DA CRUZ

“MORE THAN A REFURBISHMENT, THE RESTAURANT HAS BEEN TOTALLY REINVENTED IN ALL BUT ITS NAME AND LOCATION”

►► Experimentámos o linguado com tomates cereja salteados, alho e estragão, e o tamboril, um dos pratos mais populares de John.

Os medalhões de tamboril são marinados em vinho do Porto branco, levemente salteados com camarão tigre e amêijoas, e salpicados com *gremolata*, um prato muito português no seu conjunto, mas com um inesperado toque italiano, dado pela *gremolata*.

Apesar de o foco principal estar, sem sombra de dúvidas, no peixe e no marisco, o menu também oferece opções de carne, como entrecosto de borrego com queijo feta quente e, para os amantes de pasta, raviolis caseiros de abóbora e *ricotta*.

No menu de sobremesas, provámos um delicioso *trifle* de frutos silvestres e também a obra-prima de Linda, chefe de pastelaria: um soufflé quente de framboesa servido com tarte de chocolate Valhrona e sorvete de framboesa. A tarte Valhrona não deixou dúvidas quanto às suas capacidades de mestre chocolateira, e o soufflé e o sorvete eram uma explosão fresca de framboesas – uma sobremesa imaculadamente apresentada e absolutamente deliciosa.

A Casa do Lago está aberta todos os dias para almoços e jantares. Há ainda um menu de snacks, disponíveis ao longo da tarde no terraço do restaurante. *As reservas são indispensáveis para a hora de jantar. O telefone é 289 394 911.* ■