O Praça, em Famalicão, é um jardim urbano com almoços económicos



(Fotografia de Miguel Pereira/Global Imagens)

Ana Costa
15/08/2022

Um menu de almoço a bom preço é apenas um dos muitos chamarizes do Praça, restaurante-bar instalado num espaço verde numa zona residencial. A esplanada aberta para o jardim convida a tomar um gin ao final do dia.

O Praça nasceu em 2011 como uma casa de tapas, instalada num pequeno refúgio verde, no meio do complexo habitacional de Talvai. Mas tal como o ambiente vivo à sua volta, foi-se transformando e ganhando novas camadas. Há dois anos juntou aos petiscos a vertente de steakhouse, e abriu lugar na carta a pratos de conforto. O espaço, pensado inicialmente para se assemelhar a "uma praça, com cadeiras e bancos de esplanada", recorda Fábio Azevedo, sócio-gerente do restaurante, está gradualmente a converter-se num lugar "mais acolhedor", trazendo um pouco do jardim envolvente para dentro da grande sala de estilo industrial. Recentemente, a televisão foi substituída por um mural, numa tentativa de remover distrações e incentivar as pessoas a estarem mais presentes e focadas nas refeições. A carta e as mesas longas convidam a isso mesmo: momentos de convívio em redor da comida.



(Fotografia de Miguel Pereira/Global Imagens) *(Fotografia de Miguel Pereira/Global Imagens)* *(Fotografia de Miguel Pereira/Global Imagens)*

Para petiscar, há propostas como os peixinhos da horta, o tímbal de alheira com grelos, ovos rotos, com cogumelos e gambas, tiras de choco panadas, pica pau do mar, polvo à galega, asinhas de frango e costelinhas em vinha d'alhos. Ou ainda a tábua de tapas quentes, que traz uma seleção de pimentos de Padrón, rojões, moelas e amêijoas.

Desde a abertura mantém-se ainda o convidativo menu de almoço, que por 8,90 euros dá direito a couvert, sopa, entrada, prato de carne, peixe ou salada, bebida – desde uma limonada a um flute de espumante -, sobremesa e café.

Feijoada de choco e gambas, salada de queijo feta, peito de frango panado, dourada na brasa com batata migada e azeitona, bochecha ibérica com risoto de espinafres ou lombo no forno com amendoim são alguns dos pratos de sabor apurado e apresentação cuidada, que integram habitualmente a proposta do dia, disponível de segunda a sexta (excepto feriados).



(Fotografia de Miguel Pereira/Global Imagens)



(Fotografia de Miguel Pereira/Global Imagens)

É uma boa introdução ao que reserva a carta: bacalhau com crosta de azeitona e migas, perna de polvo ao alho, tomahawk, t-bone, francesinha, prego em bolo do caco... Todas as carnes de maturação são ainda acompanhadas de arroz, feijão preto e batata doce.

Nas sobremesas, destaca-se o cheesecake de caramelo salgado, um dos favoritos dos comensais, a par da torta de laranja e do carpaccio de abacaxi com flor de sal e mel. E nas bebidas, sobressaem os vinhos de produtor, o espumante da casa, gins, a sangria dos bosques e a recente sangria de mojito.



(Fotografia de Miguel Pereira/Global Imagens)

Além do grande salão, também utilizado para eventos, existe ainda uma mesa mais reservada na garrafeira, e no verão, é a esplanada e deck aberto para o jardim, o poiso ideal para um refresco ao final da tarde, por vezes, embalado por música ambiente, a cargo de um DJ.

Menu do dia: 8,90 euros (inclui couvert, entrada, sopa, prato, bebida, sobremesa e café).
Especialidades: bife à Praça, tomahawk, tímbal de alheira com grelos, francesinha
Sobremesas: cheesecake de caramelo salgado, torta de laranja