

BRUNCH COM VISTA PARA A PRAÇA

VILA NOVA DE FAMALICÃO Um projeto semeado do outro lado do Atlântico ganhou forma no final de 2022, num espaço minhoto com carta abundante e para toda a família.

TEXTO DE ALEXANDRA LOPES FOTOGRAFIA DE PAULO JORGE MAGALHÃES/GI

Enquanto estudaram na universidade, em Orlando, na Flórida, o sábado era para Marta Goulart e Vivian Rodrigues dia de brunch. Uma rotina cumprida com os maridos.

Este hábito fez nascer o desejo de abrir um espaço com o mesmo conceito onde famílias e amigos se juntassem para saborear panquecas, ovos, smoothies e petiscos vários. Entretanto, Marta e Vivian terminaram os estudos, casaram e tiveram filhos, e a pretensão concretizou-se com a abertura da Eola – Brunch & Lunch, no centro de Famalicão.

“Sempre gostamos do conceito de brunch e mesmo quando viajamos procuramos locais onde conseguimos juntar o pequeno-almoço e o almoço”, diz Vivian. Com a chegada dos filhos, para Marta e Vivian (que são cunhadas) comer brunch em família tornou-se ainda mais importante. Começaram a concretizar a Eola (nome de um lago em Orlando) em 2019 com as obras que transformaram três lojas comerciais num espaço iluminado e cheio de simplicidade para brunch e almoço. A pandemia atrasou a tarefa mas em novembro abriram portas e o feedback “tem sido muito positivo”.

Quando se entra percebe-se

logo que ali cabem todos. Há mesas redondas para famílias, grupos maiores, mesas apenas para dois ou para quatro. As grandes janelas que dão para a Praça 9 de Abril ajudam quem ali vai a concretizar o slogan “Love at first bite”.

E as dentadas podem ser dadas num menu diversificado que não deixou de fora os gostos pessoais de Marta e Vivian e dos maridos. Os sabores são muitos. Dos brownies às tostas mistas em pães variados, passando pelos croissants de alfarroba, beterraba ou folhado doce, a escolha pode ser difícil.

O extenso menu contempla

também as bebidas mais tradicionais como o sumo de laranja natural, refrigerantes, limonada ou, na área da cafetaria o latte, o caramel machiatto, o cappuccino ou o café expresso. Os smoothies, com combinações de sabores mais ou menos arriscados, são dos preferidos das proprietárias.

A ementa da Eola também disponibiliza alguns vinhos e cocktails, que podem ser degustados enquanto se partilham arepas, nachos, queijos e enchidos. Bowls, tostas e sanduíches, saladas e pokes e ovos são outras opções a ter em conta.

Para já as panquecas, os brownies, o cappuccino, o machiatto e os beef Benedict são os sabores que mais têm saído da cozinha da Eola, cuja equipa é composta por seis pessoas. ●



EOLA

Praça 9 de Abril, 208

Tel.: 936 220 903

Das 9h às 19h de quinta a domingo, até às 15h à segunda.

Preços: croissant de alfarroba, 2,50 euros; panquecas desde 5 euros; ovos desde 5 euros

