cafés e bares

Eola: o espaço de brunch que "fazia falta aos famalicenses" já abriu

Os ovos escalfados, servidos em tosta de pão rústico, com espinafres, vitela, molho holandês e batata salteada, são imperdíveis.

f y @ in ✉

03/02/2023 às 20:16

O espaço tem cerca de 100 metros quadrados

texto
Patrícia Santos

Ovos, panquecas, tostas, sumos naturais, smoothies e cocktails, ingredientes indispensáveis em qualquer brunch que se preze, não faltam no novo spot instagramável de Vila Nova de Famalicão. O espaço luminoso, com cerca de 100 metros quadrados, foi inaugurado em novembro de 2022 pela portuguesa Marta Goulart (27 anos) e a venezuelana Vivian Rodrigues (31) – que tem também nacionalidade norte-americana. Chama-se Eola, nome de um lago em Orlando, nos Estados Unidos, onde se conheceram.

"O meu irmão, Tiago Rodrigues, mudou-se para esta cidade na Flórida, em 2012, para estudar Relações Internacionais. Eu juntei-me a ele dois anos mais tarde, para me formar em Comunicação. Nessa altura, conheci a Vivian, que já era namorada dele e cursava Gestão Internacional, e o Ricardo Goulart (Economia e Negócios Internacionais), um bom amigo da dupla com quem me viria a casar", começa por contar, à NIT, Marta.

Em comum, o quarteto tinha a paixão pelo brunch. "Sempre gostamos muito desta ideia de pequeno-almoço tardio e bem composto, pelo que o nosso passatempo preferido era experimentar diferentes propostas. Conforme fomos conhecendo novos conceitos, desenvolvemos a vontade de ter um projeto próprio na área, que concretizamos agora com o Eola, onde damos a provar um pouco de tudo o que nos conquistou", acrescenta.

Este não é, contudo, o primeiro negócio da dupla de amigas. "O prédio em que estamos, que data dos anos 50, é de família. Nos pisos superiores, iniciamos, em 2019, quando já vivíamos todos em Portugal, um alojamento local, o Wake Up Famalicão. As lojas por baixo estavam alugadas, mas já diziamos há algum tempo que, quando estas vagassem, íamos abrir um sítio dedicado ao brunch", explica a responsável.

A oportunidade surgiu no final do ano passado, quando transformaram três áreas comerciais num "espaço amplo e luminoso, graças às grandes janelas com vista para para a Praça 9 de Abril, e bastante clean, onde dominam os tons neutros. Sentimos que é algo que fazia falta aos famalicenses".

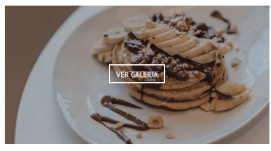
Para provar, sobram opções. Só panquecas, têm quatro versões, das clássicas, com maple syrup (5€), às Eola, com Nutella, banana e avelã (6€). Marta destaca, contudo, as americanas, que levam bacon, ovo estrelado, maple syrup e cebolinho (6€), que são inspiradas nas tantas que experimentaram do outro lado do Atlântico.

Também há ovos para todos os gostos. Neste campeonato, contudo, a proprietária destaca o beef Benedict, um prato que reinventamos e trouxeram para cá. Se os pedir, chegam-lhe à mesa dois ovos escalfados, servidos em tosta de pão rústico, com espinafres, vitela desfiada, molho holandês e batata salteada (10€). "Além da ligação emocional que temos com a receita, agrada-nos por ser muito versátil, já que tanto funciona para quem procura brunch como para os que preferem almoçar ou um lanche ajantarado".

No Eola que, para já, conta com 28 lugares sentados – a estes vão juntar-se mais uns quantos quando abrirem a esplanada –, encontra ainda uma série de sugestões para partilhar, não fosse este um lugar que apela ao convívio. Tábuas de queijos e enchidos (18€); baos vegetarianos, com guacamole, cogumelos pleurotus e espinafres (8€), guacamole e nachos (5€) estão entre as opções da longa carta.

Para acompanhar, há os típicos cocktails, que vão das mimosas, um sumo de laranja com espumante (4€), ao Expresso Martini (6€), um licor de café e vodka. Se não lhe apetecer álcool, tem sempre possibilidades como o fruity splash, um mocktail feito com sumo de manga/laranja, maracujá e limão (4€).

Carregue na galeria para espreitar o Eola e os pratos que poderá encontrar por lá.



ARTIGOS RELACIONADOS

Ruby Rosa: o novo bar de Lisboa parece uma caixa de joias repleta de cocktails ousados

Atenção, Porto: o ginásio low cost que está a conquistar o País abriu mais um clube

Há mais de 95 rótulos para descobrir na nova loja da Rota dos Vinhos do Tejo

Bruno de Carvalho e Liliana Almeida realizam sonho e abrem loja em Lisboa

O brunch que só tem pratos libaneses está de volta ao Príncipe Real

Zest Sushi Lounge: o restaurante de sushi (e não só) que é também um bar de shisha

ESCAPADINHAS

PESQUISA LIVRE
ESTILO
ZONA
PREÇO
PESQUISAR

Siga-nos no Instagram

COMER & BEBER

PESQUISA LIVRE
ESTILO
ZONA
PREÇO
PESQUISAR