

# A Semana

O guia essencial para os próximos dias

 **Ver Comer&Beber,**  
página 86 e 87  
Fotografia de  
Ana Luzia

## LX Factory al dente

*O boom dos restaurantes*

★ MAU

★★ FRACO

★★★ RAZOÁVEL

★★★★ BOM

★★★★★ MUITO BOM

# Comer & Beber

## Tudo o que há para comer na Lx Factory

Longe vai o tempo em que as refeições na Lx Factory se esgotavam em dois espaços. À semelhança de um *baby boom*, o último ano foi marcado por várias aberturas que vale a pena conhecer. **Mariana Correia de Barros** facilita-lhe a vida, com um resumo das novidades e do que aí vem. **Ana Luzia** fotografou



### CANTINALX

É o típico sítio que, mesmo com dois anos e picos de existência, ainda arranca uns quantos "uaus" a quem lá entra porque mistura um ar de taberna, de cantina e de celeiro com um ambiente de casa da avó. A melhor prova de que o velho ainda está na moda. Para comer, aos almoços há pratos simples (sardinhas, empadões) e aos jantares tem petiscos e sugestões mais sérias, com toques portugueses. E continua a ganhar adeptos. Há sempre alguém para surpreender. 21 362 8239. Seg 09.00-15.00, Ter-Sáb 09.00-00.00



### MALACA TOO

Com fama merecida em Lisboa, o Café Malaca abriu uma segunda casa no Lx Factory. Foi um dos primeiros da nova vaga de restaurantes, e segue a mesma filosofia gastronómica do primeiro: *gyosas*, caranguejo de casca mole e crepes vietnamitas. É o que tem de decorar. De resto, deixe-se levar pelas sugestões do almoço (menu a 9,90€) ou pelos conselhos da dona, Yoon. Quintas e sextas tem *happy hour* com cerveja e petiscos chineses (5€). 96 710 4142. Seg-Dom 12.30-15.30/ 20.00-00.00 (Sex e Sáb 02.00)



### CAFÉ NA FÁBRICA

Foi um dos primeiros a espetar a bandeira na Lx Factory. Já lá vão dois anos, durante os quais mudou de gerência e retocou o conceito. Agora fixou-se nas comidas saudáveis, nos sumos naturais, no famoso *brunch*, nos almoços com pratos rápidos e nos petiscos para jantar. Farinheira assada, *bruschettas*, tábuas de queijos e caracóis. Para acompanhar, há vinho a copo (não têm garrafas), num sítio decorado só com móveis em segunda mão. Mas com pinta. Seg-Ter 09.30-20.00, Qua-Sex 09.30-0.00, Sáb 12.00-18.00



### WINE ELEMENT

A ideia é boa e acaba de nascer: uma cadeia de *wine bars* que se instala em espaços que já existem. A livraria Ler Devagar foi a primeira a receber o conceito. Uma parceria entre os vinhos da empresa João Portugal Ramos, a BeBusiness, e Luís Castro, mentor do projecto. O objectivo é atrair clientes para o copo ao fim do dia, com tertúlias e concertos a acompanhar. Tem vinho a copo, à garrafa, queijos e enchidos, servidos em tábua. O dia inteiro. Seg-Qui 12.00-0.00, Sex-Sáb 12.00-02.00, Dom 12.00-22.00



### BRIO

É a novidade mais fresca da Lx Factory. Por duas razões: tem 15 dias de vida e vende frutas e legumes frescos. Perdoem-nos a piada fácil, mas é verdade. Para quem não conhece o Brio (e que grande falta), é nada mais nada menos que a maior cadeia de supermercados biológicos em Lisboa. Já são três, e cada um conta com cerca de quatro mil referências que vão dos iogurtes às conservas, massas, bolachas, carnes, e por aí fora. Esta quarta-feira é a grande festa de inauguração, e diz que há degustações. Seg-Sáb 10.00-21.00

**O FUTURO É... NA 1300 TABERNA** É o próximo restaurante da fábrica criativa. Aliás, foi esta mesma característica que convenceu os donos da 2780 Taberna a apostar na Lx Factory. Falamos do

restaurante mais concorrido de Oeiras, que em breve abrirá uma segunda casa em Lisboa. Com mais espaço, com esplanada, e com os mesmos menus de degustação quinzenais. Não vão repetir os



## CAFETARIA ORIGEM

É bem possível que, mesmo que seja um trabalhador da zona, ainda não tenha dado conta desta nova cafeteria. Que até está virada para a rua. Onde? Onde? Dentro do Brio. O que pressupõe, claro, que seja tudo biológico. Nem vale a pena questionar. O pão de centeio é, as tartines são, a fruta dos sumos também (prove, que merecem), as saladas são e até o café Delta é. Mais: aqui até pode entrar no mundo da quinoa, do amaranto, do millet. Produtos muito comuns, que pode provar nos vários pratos do dia. *Seg-Sáb 10.00-20.00*



## LANDEAU

A combinação é esta: massa fofa, uma camadinha derretida e cacau em pó. O resultado é este: um dos melhores bolos de chocolate da cidade (vencedor da eleição Time Out em 2008). Sofia Landeau vende-o numa loja/café da Lx Factory, que começou num primeiro andar mas agora se mudou para a artéria principal do espaço. Pode encomendar o bolo (16,50€ ou 26,50€), ou atirar-se a uma fatia (2,80€), sentado em bancos à militar, numa mesa XXL. Bom proveito. *91 727 8939. Seg-Sex 11.00-19.00, Sáb 11.00-15.00*



## GELADOS DO CHEF NINO

Era a geladaria que faltava na fábrica. Gelados artesanais, de sabores insólitos (como o Snickers e a caipirinha), servidos em cone, copo ou em tigelas, cheias de fruta fresca, caramelo fundido e outros extras. Abriu há coisa de um ano, e foi introduzindo novidades aos poucos. Vieram os crepes doces e salgados, o bolo de chocolate, os bolos caseiros, os sumos de fruta, batidos e agora *sundaes* de chocolate e calda de morangos. Ao almoço, há *wraps* e sopinhas. E descanso. *91 017 9279. Seg-Sex 09.30-19.30, Sáb 14.30-20.00*



## IZZI

Tem ar de loja de *food court*, daquelas onde escolher uma sanduiche, um sumo e pedir um café demora cerca de 30 segundos. É atenção que não o dizemos num tom depreciativo. Fazia falta aos trabalhadores da Lx Factory um sítio destes. Que serve uma massa do dia, saladas e sanduiches pré-feitas, fruta descascada em copinhos, queques, croissants e sumos empacotados. Tudo para facilitar a vida. Ou come na loja, ou leva para o escritório. Tal como num *food court*. Mas aqui, distrai-se. *Seg-Sex 08.30-19.00*



## QUARTO COM VISTA

O trocadilho era inevitável: uma sala num quarto andar, com vista para Lisboa. Em vez de camas, há mesas para refeições rápidas (da cafeteria ou de fora), uns bancos de automóveis para se sentar a beber um sumo e uma micro-varanda não aconselhável a pessoas com vertigens. O Quarto com Vista nasceu para dar apoio ao Coworklisboa, sem pretensões de restaurante a sério. Gaba-se-lhes o bolo de cenoura com chocolate, a tosta de frango e a limonada de melancia com gengibre. É só escolher. *Seg-Sex 09.30-19.00*



## A MESA

São 16 metros de ferro e azulejos. E 50 cadeiras à volta. Não, não é um refeitório. Mas também não está longe do conceito. Pelo menos de dia. Nós explicamos. Aos almoços A Mesa tem buffet, com pizzas e saladas à descrição. Só tem de ir para a fila, servir-se, sentar-se, com ou sem desconhecidos ao lado e desfrutar. Ao jantar, as escolhas são *à la carte*, com *bruschettas*, saladas e pizzas (Calvário, Lapa ou Serafina). Massa fina e combinações originais. *21 362 4351. Seg-Qui 11.00-00.00, Sex 11.00-01.00, Sáb 16.00-01.00*

pratos do primeiro, mas a equipa promete dar-lhe a mesma criatividade, com os mesmos preços. Outra das novidades é o Wine Bar Monte Cascas, que servirá, além de vinhos, claro está, pratos

assinados pelo chef da taberna, aos almoços, e com preços mais em conta. Ainda não há data de abertura, mas os donos apontam para o princípio de Julho. Fazemos figas para que assim seja.