



PREÇO:  
13  
euros

## SALADA CHAMP'S

CHAMPANHERIA DA BAIXA  
BISTRÔ, PORTO

**P**rimero abriu a Champanheria da Baixa, como bar de champanhe e cocktails. No ano passado, surgiu a sua irmã mais nova, a Bistrô. Ao todo o restaurante tem quatro propostas, aqui destacamos a Champ's, feita com pedaços de frango crocante panado, queijo ricotta, manjerição, vários tipos de alface bio, tomate seco e sésamo. Para se sentar a apreciá-la, o cliente tem à disposição uma esplanada, bem como a glamourosa sala interior que recria o estilo de decoração francês dos anos 1950. ALS

Rua Sá da Bandeira, 467 (Trindade), Porto

Tel.: 223235254

Web: facebook.com/champanheriadabaixabistro

CONSTANTINO LEITE

PREÇO:  
13  
euros

## SALADA DE COGUMELOS E ESPARGOS COM OVO

BISTRO 100 MANEIRAS, LISBOA

**P**elo menos neste aspeto, vegetarianos e carnívoros convictos parecem estar de acordo: esta salada sacia quer a fome quer o apetite por pratos com intensidade, textura, riqueza. De tal forma que é um dos pratos mais pedidos do Bistrot 100 Maneiras – e dos poucos que se mantêm na carta durante todo o ano. Está listada como entrada, mas o tamanho e a substância tornam-na apta para servir como prato principal. Chega à mesa dentro de um frasco de vidro em que, além dos espargos, cabem diferentes variedades de cogumelos, molho bearnês, croutons e um ovo escafiado quase líquido que acrescenta cremosidade e a torna ainda mais gulosa. Isso mesmo: o adjetivo «gulosa» também se pode aplicar a uma salada. JM

Largo Trindade, 9 (Chiado), Lisboa

Tel.: 910307575

