

HOTSPOT DO MÊS PRODUTO LOCAL

É tanto a pedra que dá nome ao *Alentejo Marmoris Hotel & Spa* como o que o chef elege. Por **Sandra Gato**

Passar uns dias em Vila Viçosa é sempre uma boa ideia. Damos-lhe uma razão bem concreta – a acrescentar a tantas outras – para lá voltar rapidamente: conhecer a nova carta do restaurante do Marmoris Hotel (assinada pelo chef Pedro Mendes) aproveitando, claro está, para passar um noite num dos hotéis mais fora da caixa do Alentejo onde, contrastando com a frieza do mármore, a receção é sempre calorosa. ■ alentejomarmoris.com



O MENU

No restaurante Narcissus Fernandes privilegiam-se as relações com os produtores locais, o que resulta numa carta onde os sabores alentejanos são os de sempre mas “vestidos” de forma inesperada. É o caso dos pezinhos de coentrada servidos dentro de uma cebola (na imagem) ou de umas ostras deitadas num alho francês. E uma sobremesa inspirada nas laranjas de Vila Viçosa, claro...

O CHEFE

Pedro Mendes sempre teve como inspiração maior o que de mais autêntico a terra onde se encontra dá – já publicou, inclusive, um livro sobre a bolota. Neste caso, a terra em questão tem sotaque alentejano e dá-lhe excelentes enchidos, pão do melhor, fruta doce... A tudo isso ele acrescenta uma boa dose de criatividade e técnica sem nunca perder de vista que o gosto tem memória e cria memórias.

O HOTEL

O mármore cria o conceito central de um espaço onde se percebe como este material nobre – local, retirado das pedreiras vizinhas – pode ter inúmeros usos. No salão (na imagem), vocacionado para a realização de eventos, predomina o rosa mas no spa as paredes em pedra são memos polidas, mais naturais. Acima de tudo, o Alentejo Marmoris Hotel & Spa, é um recanto nosso para onde é bom fugir.

VISITA À PEDREIRA
PEÇA PARA IR
CONHECER A
PEDREIRA DE
MÁRMORE QUE
PERTENCE AOS
PROPRIETÁRIOS DO
HOTEL. ALÉM DE SER
UM ESPETÁCULO
NATURAL SEM
IGUAL, ESTÃO A SER
PENSADAS NOVAS
VALÊNCIAS PARA ESTE
LOCAL, ONDE TUDO
COMEÇA.