



Sal. O melhor restaurante de praia do mundo está mais perto do que pensa

Fomos espreitar o restaurante da praia do Pego, na Comporta, que este ano entrou na lista dos oito melhores do mundo da revista "Condé Nast Traveller"

CLARA SILVA (Texto e fotos)
clara.silva@ionline.pt

Há dois anos, a Comporta dava que falar depois de um artigo onde alguém dizia que ia para lá "brincar aos pobrezinhos" e, mais ainda, que os insectos ajudavam a afastar "certo tipo de pessoas". Peran-

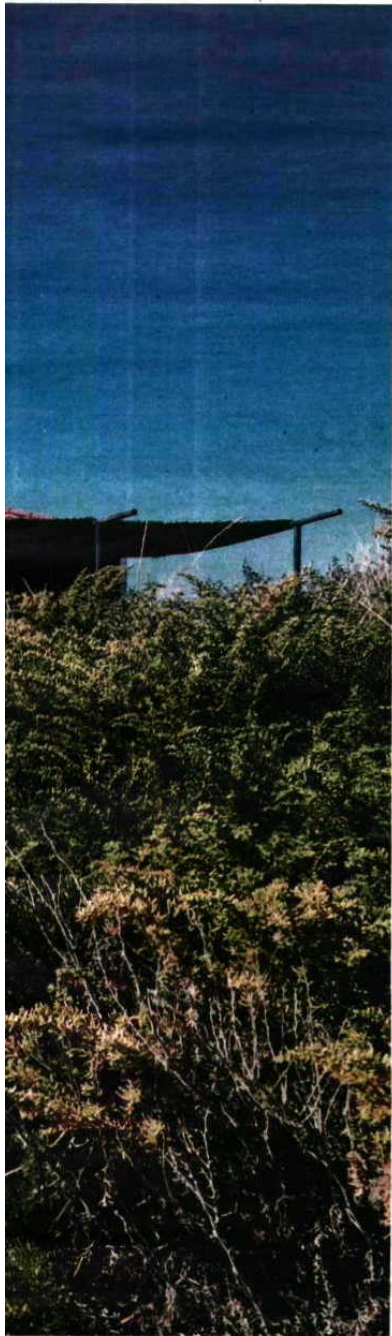
te tal cartão-de-visita, chegámos aqui dispostos a brincar ao que quer que seja e com o repelente na mala do carro, não vá sermos também aquele "certo tipo de pessoas" que as melgas escolhem para expulsar.

A medo, abrimos a janela do carro, mas nem uma mosca parece querer entrar.

Estamos a salvo e já em direcção à praia do Pego, que este ano viu o seu bar-restaurante eleito o melhor do mundo numa lista feita pelos leitores da revista "Condé Nast Traveller".

No caminho há um parque de estacionamento gratuito, mas a experiência diz-nos que deve ser longe da praia - será este o parque que alguém chamará de "parque dos pobrezinhos"? O parque mais próximo da areia e com sombra é pago, mas costuma abrir as cancelas ao fim da tarde, que é a nossa hora. Estamos com sorte e ainda nem uma picada de mosquito temos nas pernas.

Um cartaz à entrada da praia anuncia o horário da maré baixa e da maré cheia e o índice ultravioleta do dia (está "muito alto", mas ainda há dois graus acima para torrar até ao "extremo"). A água está a 21,1 graus e ouvimos o número em francês nas escadas de madeira.



Comporta

Seguimos na direcção da praia do Pego, que este ano viu o seu bar-restaurante ser eleito o melhor do mundo numa lista feita pelos leitores da revista "Condé Nast Traveller". O dono acredita que há restaurantes melhores que o seu, mas não despreza a publicidade que tem feito aumentar a clientela estrangeira. "Há melhores que o nosso, garantidamente, mas tentamos fazer um trabalho sério e honesto, vender coisas boas, frescas", conta João Hipólito Raposo

Se a praia já era conhecida por muitos estrangeiros que aqui passam férias, este ano são cada vez mais portugueses a aparecer. "Desde que saiu essa notícia [a tal da "Condé Nast Traveller"], temos tido mais clientes, sobretudo portugueses que nem sequer conheciam esta zona", conta João Hipólito Raposo, um dos cinco sócios do restaurante da praia, o Sal. "As pessoas, se calhar, fazem muitas vezes esse eixo de Sesimbra e Setúbal, e muitas não arriscam vir até aqui ao outro lado. Depois chegam e ficam maravilhados porque a praia, de facto, é muito bonita, numa zona sem construção nenhuma."

Isso, segundo João, já é "meio caminho andado" para que o restaurante de praia esteja entre os oito melhores do mundo, numa lista que inclui espaços em Zanzibar, na Florida e no Havaí. Se é mesmo o melhor do mundo, como circulou por aí, tem dúvidas. "Não acho que tenha-

mos ficado em primeiro da lista", diz. "Mas quando se clicava, a nossa foto era a primeira que aparecia, embora não tenha a pretensão de lhe chamar isso. Há melhores que o nosso, garantidamente, mas tentamos fazer um trabalho sério e honesto, vender coisas boas, frescas."

João, com o irmão Vasco Hipólito Raposo e mais três sócios (Maria Fernandes Tomaz, Frederico da Cunha e Tiago Brito e Cunha), está à frente do restaurante de praia desde 2012. "Fomos desafiados pela Herdade da Comporta para tomar conta deste sítio, que durante 11 anos foi o Aqui Há Peixe e depois um restaurante ligado ao grupo Lágrimas", conta. Quando ali chegaram, tentaram criar um restaurante "simples e descontruído, com um carta tipicamente portuguesa". Nada muito pretensioso, "até porque as pessoas vêm da praia, ainda com areia nos pés".

Peixe fresco, picanha portuguesa e sangria de fruta neste hot spot na praia do Pego que a leitora Eliza Brooks descreve como "um paraíso no Alentejo" na "Condé Nast Traveller". Foi em grande parte graças aos estrangeiros que o Sal foi eleito pela revista um dos melhores do mundo. "Sempre tivemos estrangeiros, desde o início, e foi graças a esse passa-palavra que o restaurante chegou onde chegou", continua João. "Muitos deles personalidades conhecidas internacionalmente que vêm para aqui, como o [designer francês] Philippe Starck, que tem aqui casa, ou o Anselm Kiefer, um artista plástico alemão muito conhecido, ou o decorador francês Jacques Grange."

A especialidade da casa é o peixe fresco, mas é o hambúrguer "de carne portuguesa" um dos pratos mais pedidos, "por causa dos miúdos" (17 euros). Outro dos bestsellers é o arroz negro de choco

com alloli para duas pessoas (38 euros uma dose, 20 euros meia dose). Também há amêijoas à Bulhão Pato (20 euros), ceviche (11,50 euros), a tal picanha (e é à brasileira, não é à portuguesa, leitora Eliza Brooks, a 38 euros e para duas pessoas) e também o bitoque (18,50 euros).

Na praia, com um areal extenso e espaço suficiente para estender a toalha sem ter ninguém por perto, o Sal também tem um bar de apoio aos chapéus e outro com cocktails, sanduiches e gelados, e umas espreguiçadeiras de madeira onde podíamos ficar até ao anoitecer, quando os insectos também devem começar a expulsar-nos para outro lado.

I Sal, praia do Pego, Comporta. Almoços e jantares entre as 13h e as 22h. Fecha à segunda. Convém reservar. www.restaurantesal.pt. 968 922 799