



TERROIR – Atelier Gastronómico



“Da próxima vez que quiser levar alguém a jantar e surpreender do início ao fim é ao Terroir que tem de ir. Este é o novo atelier gastronómico da Baixa de Lisboa onde todos os pratos foram pensados ao pormenor. São dignos de estrela Michelin só pela apresentação, mas nada de preços que podem levar grande parte do ordenado só numa refeição.”;
Artigo NIT

“No Terroir, as experiências vínicas e os menus de degustação são acessíveis. Novo restaurante na Baixa não quer oferecer só uma refeição mas sim uma “experiência gastronómica” a um preço acessível. Menu está em constante mutação.”
Revista Time Out

O **Terroir** nasce do sonho dos seus proprietários, Inês Santos e Erik Ibrahim, que viajaram pelo mundo, viagens nas quais, ao longo dos anos, foram recolhendo ideias do que um dia gostariam de concretizar, e que agora se torna real com a abertura deste pequeno e acolhedor espaço no número 186 da rua dos Fanqueiros, na baixa lisboeta. Lugar de convívio para ir com amigos e família beber um copo e degustar sabores de Portugal e do mundo, num ambiente amigável e descontraído, com um serviço de excelência. Foi assim que foi idealizado, é assim que hoje o podemos conhecer. O Terroir, novo espaço gastronómico que abriu portas em Lisboa em Agosto, propõe boa comida com os melhores *pairings* de vinhos, para uma experiência que se quer inesquecível, repetível, e que seja ao mesmo tempo uma aprendizagem enriquecedora.

Um longo balcão – em forma de meia garrafa de vinho -, que é um excelente mostruário de vinhos nacionais, convida a um copo, já que todas as referências disponíveis podem ser apreciadas desta forma, em duas doses diferentes. Já no bar, destacam-se vários cocktails e mocktails, todos de origem ou inspiração vínica, e uma janela para a rua onde, a partir do exterior se pode simplesmente beber um copo de vinho, mas também provar várias opções da carta, bem como optar pelo *take-away*, que aqui promete uma aposta muito diferenciadora. Solução ideal para um aperitivo enquanto se aguarda por um lugar sentado, a janela do Terroir será também em breve o ponto de partida para uma experiência gastronómica muito original. Através dela, o Terroir propõe cestos de piquenique recheados de iguarias, e com eles a oferta de um mapa da zona, com sugestão de locais - e o tempo para percorrer a distância a pé – onde ir e desfrutar a sua refeição. Mas há muito mais.

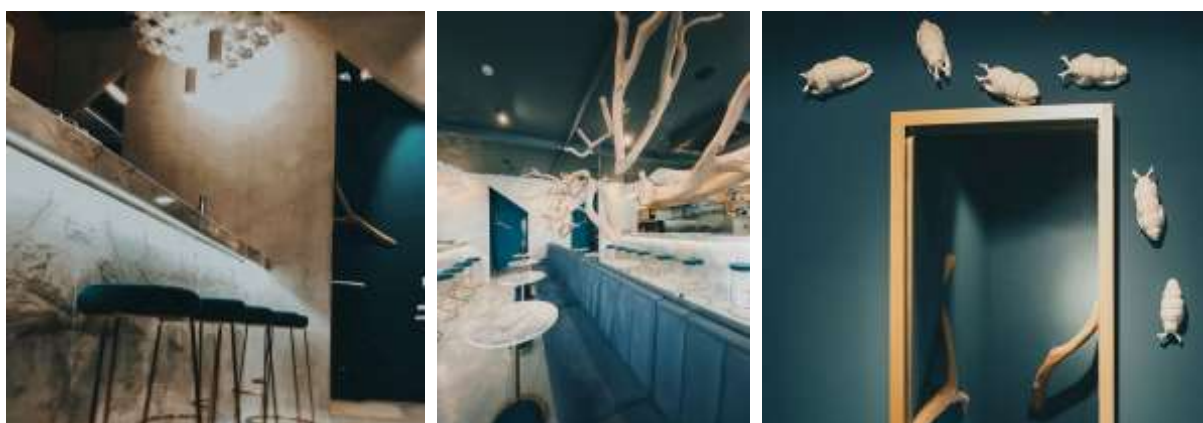


Dentro do Terroir, a *open kitchen*, a cargo do chef **Miguel Vaz**, deixa à vista de todos a “magia” que o chef faz na cozinha. Aqui a partilha é total, e a ideia é conviver e conhecer a cozinha do chef enquanto se percorre um dos menus de degustação ou se ‘constrói’ a própria refeição, escolhendo os pratos da ementa e pedindo as sugestões do chef ao longo da refeição, e ao(s) sabor(es) do momento. A partir de uma carta, que vai apresentando regularmente novas criações do chef de acordo com a época, estão disponíveis dois menus de degustação. O menu de nove momentos percorre mais as influências do mundo, mas contempla também alguns dos pratos que já se estão a tornar clássicos do Terroir, como a Batata-doce, leguminosas e aroma de trufa ou a Bola de Berlim de Bacalhau - e um menu mais curto, de seis momentos, que apresenta esses mesmos clássicos. Alguns dos pratos poderão ser finalizados na mesa, deixando pequenos detalhes a cargo dos clientes, para que estes possam fazer parte de toda a experiência, dando o seu próprio toque final, ajustando os sabores. Inovação e sazonalidade, alidas à criatividade do chef Miguel Vaz são, sem dúvida, os pilares da oferta deste atelier gastronómico.

Aqui todos os ingredientes são cuidadosamente selecionados, levando em grande consideração a produção nacional, para depois serem confeccionados a pensar em cada pessoa, em cada detalhe, de forma a oferecer a melhor experiência possível. “*Aquilo a que nos propomos no Terroir é proporcionar bons momentos a quem nos visita*” – afirma o chef Miguel Vaz que, no meio de um já longo e invejável currículo conta com o cargo de chef executivo no Bairro do Avillez, além de várias outras referências no panorama da alta restauração nacional, como o Lapa Palace, Oitavos, 100 Maneiras, Fortaleza do Guincho ou Herdade do Esporão.



Para partilhar a proposta gastronómica do chef em boa companhia, juntam-se os melhores vinhos nacionais, em harmonizações surpreendentes, que são aqui responsabilidade do reconhecido *sommelier* **Rodolfo Tristão**, que tem o seu nome e percurso amplamente ligados a grandes nomes da gastronomia portuguesa, como Belcanto, Alma ou Niepoort. Foi também presidente da Associação de Escanções de Portugal, mas foi na sua condição de professor que Erik Ibrahim se rendeu à paixão do escanção pelo mundo do vinho, e ao seu entusiasmo em ensinar a sua arte, convidando-o para integrar a equipa como consultor vínico do restaurante, de forma a enriquecer o projeto. O Terroir quer partilhar as experiências e transmitir conhecimento, mostrando a todos que ao entrar no pequeno espaço agora de portas – e janela - abertas, de quarta a domingo na rua dos Fanqueiros, poderão sair de lá sabendo algo mais sobre os nossos vinhos, os nossos produtores, os ingredientes e sobre a cozinha que o chef ali desenvolve com toda a dedicação.



Com o propósito de criar um espaço em que toda a envolvente faz parte da experiência, nada foi deixado ao acaso. O projeto arquitetónico foi elaborado pela **INVOLVE** e executado pela **DarkStudio**, que transformaram esta área comercial num restaurante, tirando o máximo partido desta, que ganhou nova vida com o material de hotelaria da conceituada **NXHotelaria**, mas também com a iluminação da **Luxedesign**, que 'salta à vista' com um candeeiro-nuvem, desenhado por **Miguel Arruda**, que ilumina o balcão do Terroir, criando um ambiente de conforto. Em termos artísticos, outra peça de grande destaque é de autoria do artista plástico **Martinho Pita**, que com um trabalho de "corte e costura" criou uma alusão à vinha ao longo do espelho e de todo o teto do Terroir. A completar a decoração do espaço, e toda a temática envolvida, a artista **Daniela Rodrigues** criou os "bichos", um conjunto de peças que retrata a história da filoxera que assolou as vinhas na Europa do século XIX.

Um sonho concretizado, num espaço totalmente renovado, e uma proposta gastronómica e vínica de excelência são o cartão de visita para conhecer o Terroir, o novo atelier gastronómico da cidade de Lisboa.

Horário:

Quarta e quinta-feira das 18h00 às 19h30 na janela para o exterior, e das 19h30 às 23h00 para refeições

Sexta a domingo das 12h30 às 15h e das 18h00 às 19h30 na janela para o exterior, e das 19h30 às 23h00 para refeições

Contactos:

Rua dos Fanqueiros, 186

1100-232 Lisboa

Email: info@terroirrestaurante.pt

Telefone: (+351)218873823

Online:

Instagram - <https://www.instagram.com/terroir.restaurante/>

Facebook - <https://www.facebook.com/terroirlisboa/>

