

## Refeições ao luar

Os apreciadores de boa comida não podem dispensar uma visita a um dos locais de referência em Évora

Alfredo Hervias y Mendizábal

**N**a minha última viagem a Évora tive curiosidade em visitar aquela que para mim é uma das melhores eleições do Alentejo: o restaurante Luar de Janeiro. Sendo modesto, conta com uma cozinheira talentosa, Olívia Prates, que torna perfeito tudo aquilo em que toca. Na sala, Joaquim, um simpático empregado, chega e sobra para que tudo corra às mil maravilhas. Tendo reservado previamente a mesa, quando chegámos já estavam colocadas na mesa uma importante variedade de petiscos: Presunto Pata Negra, Queijo de



Ovelha, Melão, Paio, Torresmos de Risol, Coelho em Escabeche, uma deliciosa Salada de Ovas, os Pimentos Assados e uma Salada de Polvo. Realmente só com estas entradas já teríamos satisfeito o nosso apetite, mas quisemos ir mais longe, pelo que experimentámos uma deliciosa Sopa de Peixe, que foi servida com uma bela posta de Cherne no ponto certo, junto com as Batatinhas, Legumes e Ovo Escalfado e o maravilhoso caldo à parte; os Pezinhos de Porco de Coentrada eram desses que justificam uma viagem, com o caldo tão bom como a carne e o Cabrito Assado no Forno era um prodígio de suculência e bom paladar. Rendi-me mais uma vez à excelência desta cozinha. As sobremesas eram as tradicio-

nais da região: Bolo Fidalgo, Bolo Rancoso e Dom Rodrigo. Ao café não dispensámos as Queijadas de Évora, que são um verdadeiro festim.

Conta com uma boa selecção de vinhos alentejanos, que nos permitiu desfrutar do excelente Pêra Manca tinto de 95, que é o melhor das colheitas que até agora tem saído, e a um preço bastante aceitável (10 800\$), muito abaixo dos que já vi em garrafeiras de todo o país. O Luar de Janeiro continua a ser um lugar de referência e para os apreciadores do bem comer justifica-se a excursão propositada. \$\$\$

### Luar de Janeiro

Tv. Janeiro, 13, Évora ☎ 266 749 114 ⌚ 12h-15h, 19h-22h ⚡ Qui; 30 lugares 📍 MB, C/C