

O Quiosque de Torres Novas alia o bom de antigamente com o bom de agora

Escrito por André Lopes

Terça, 20 Agosto 2013 18:26 -

Reabriu em Torres Novas um sítio carismático. Há muitos anos que nos habituámos a ver o Quiosque fechado, ali à ponta do parque de estacionamento do Virgínia, num local privilegiado em termos de exposição. Agora está finalmente aproveitado, depois de ter sido remodelado e aumentado, tornando-se num “local obrigatório para saborear a tradição de Torres Novas com uma pitada de modernidade e qualidade”, como o descrevem Catarina Almeida e Luís Aguiar, os proprietários.

Há pequenas delícias como os frutos secos, o bolo de cabeça, o pastel Torres Novas (com amêndoa e figo), os cafés com natas, os chás Kusmi, para pequenos momentos de deleite. Mas também há alimentos mais substanciais, numa oferta até agora inexistente na cidade: sandes de salmão, de frango grelhado, de presunto e queijo da serra, de mozzarella com tomate, há sopa, saladas, e o famoso brunch, um pouco pequeno-almoço servido a meio da manhã composto por iogurte grego com fruta e mel, sumo natural, café ou capuccino, crepes, iogurte, croissant, pão, compotas, salada, ovos mexidos, bacon frito, farinheira e fruta.

Além das comidas reconfortantes, também a criatividade e elegância da decoração torna o espaço acolhedor, com muitos objectos para onde olhar.

O projecto do Quiosque de Torres Novas já tem mais de dez anos, abriu no dia 23 de Julho e pretende ser um cartão-de-visita da terra, tanto em termos de imagem como alimentares. Quer ser também um ponto de passagem, onde as pessoas se habituem a ir buscar a refeição e o pão fresco (duas vezes por dia, de manhã e ao fim da tarde), para comer na esplanada, no jardim à beira-rio, ou em casa.