

Salpoente: a comida com sabor à ria de Aveiro agora também vai a casa dos clientes

Maria José Santana

Nos números 82 e 83 do Canal de São Roque, em Aveiro, o encerramento temporário motivado pela pandemia foi aproveitado para reformular espaços, substituir o mobiliário e introduzir novos elementos decorativos. O restaurante Salpoente reabriu com uma aparência renovada, sem abdicar da elegância que lhe é característica. Também aposta noutras novidades, entre as quais está um novo serviço para *take away* e *delivery* (designado *Executive Express*). E também tem, desde o passado dia 8, uma nova carta, na qual o *chef* Duarte Eira reinventa a sua aposta nos produtos da região.

As ostras, a [salicórnica](#), o bacalhau e a carne marinhoa continuam a ter um estatuto privilegiado no restaurante que está intimamente ligado à ria de Aveiro. Instalado de frente para as suas águas, em dois antigos armazéns de sal, o Salpoente tem vindo a honrar o meio onde está inserido.

Começou por assumir uma especialização nos pratos de bacalhau, mas há já vários anos que optou por alargar o leque de ingredientes base: desde os bivalves às enguias da ria, passando pelo [pão de Vale de Ílhavo](#) ou pelas abóboras de Vagos, **será difícil encontrar um produto da região que Duarte Eira, transmontano de nascença, ainda não tenha trabalhado**. Sem abdicar do bacalhau, em especial dos *bestsellers da casa*, o bacalhau contemporâneo e o bacalhau à Brás, que nunca podem sair da carta.

Das ostras aos ovos-moles de Aveiro

No novo menu de degustação, que a Fugas já teve a oportunidade de experimentar, as honras de abertura cabem à proposta de “ostra, manga, lima e amêndoa”. Uma ostra glaceada, com lima, salada de manga, cebolinho e malagueta, espuma de amêndoa e amêndoa tostada, que, no dia em que por lá passámos, harmonizou com Casa Américo Branco Encruzado. A jornada prossegue com um creme de bacalhau (com “bolacha” de algas, salsa e azeitona) – no nosso caso, combinado com um Colinas Chardonnay 2017 – e o “bacalhau e salicórnica” (lascas de bacalhau confitado, arroz de salicórnica e berbigão, pó de algas) – harmonizado com Marquês Marialva Grande Reserva Branco Arinto 2015.

O prato de carne voltou a eleger a raça bovina tradicional daquela região, com a proposta de um “nispo de Marinhoa” (com puré de cenoura assada, legume da época e *jus* de carne), combinado com um Vadio 2015. Para terminar, uma “viagem pela doçaria tradicional”, na qual os ovos-moles aparecem representados sob a forma de gelado – a sobremesa foi harmonizada com um vinho do Porto Noval 10 Anos.

(...)

<https://www.publico.pt/2020/07/10/fugas/noticia/salpoente-comida-sabor-ria-aveiro-tambem-vai-casa-clientes-1923301>