

# RESTAURANTES

COMER E BEBER



MIGUEL PEREIRA / GLOBAL IMAGENS

## DO CARVÃO PARA A MESA, NUMA ANTIGA FÁBRICA

**FAMALICÃO** O Me.at é um projeto de quatro famalicenses decididos a criar na cidade um espaço inovador. Junta uma carta de cortes nobres, uma garrafeira de excelência e um bar focado nos cocktails de autor, num lugar emblemático.

TEXTO DE ANA COSTA FOTOGRAFIA DE MIGUEL PEREIRA / GI

O nome do restaurante - Me.at - não deixa margem para dúvidas. Ali, o forte são as carnes, de cortes nobres e alguma maturação. Mas antes de voltar as atenções para o que vai no prato, vale a pena conhecer o espaço, que também tem história para contar. A steakhouse, inaugurada no final do ano, está instalada no emblemático edifício d'A Eléctrica, uma antiga fábrica de equipamento eletromecânico, na movimentada Avenida 25 de Abril. "Sempre

estivemos um pouco à espera deste espaço", admite João Fernandes, um dos sócios, juntamente com João Dias, Pedro Mesquita e João Mesquita.

Quando finalmente o conseguiram quiseram transformá-lo num projeto diferenciador na região, sem perder a identidade, e mantendo traços desse legado industrial, desde logo na fachada, com grandes janelas que deixam ver a cidade a mexer lá fora. As ideias dos quatro sócios foram concretizadas pela arquiteta Isa-



**VER A BOLA**  
EM DIA DE CLÁSSICO, OU QUANDO O FAMALICÃO JOGA, TODOS OS TELEVISORES DO RESTAURANTE PASSAM O JOGO DE FUTEBOL...

bel Lobo - mulher de Pedro -, que assina a decoração.

À composição juntam-se outros elementos que saltam à vista, como a árvore no centro da sala principal - adequadamente apelidada de jardim -, o balcão em ónix do bar, onde se mostra uma garrafeira de fazer inveja, e ainda os candeeiros e canteiros a pendurar do teto, feitos a partir de antigas caixas de madeira utilizadas no transporte de ferros.

Da cozinha, aberta para o amplo piso térreo, e a cargo do chef Noel Freitas, saem tártaros, ceviches, tacos e outros pratos de inspiração internacional, para o primeiro momento da refeição. De seguida, a carta é comandada pelas carnes, ligeiramente maturadas - na câmara de maturação do

restaurante também se preparam pedidos especiais por encomenda, com mais tempo de maturação -, cortes como o tomahawk e o cowboy steak, ou ainda peças menos comuns, como o New York Steak, que vão diretamente do carvão para a mesa.

Em alternativa à carne há outros pratos apetecíveis, como o arroz negro de forno com camarão e robalo, a açorda de bacalhau e algumas opções vegetarianas.

Depois da refeição, o bar, aberto até noite alta, convida a continuar a conversa para lá do jantar, de copo cheio. As propostas passam por cocktails clássicos ou de autor. A intenção é "o cliente ter as duas experiências no mesmo sítio, sem ter de ir para Braga ou para o Porto. ●

**ME.AT**  
Avenida 25 de Abril, 22, V.N. Famalicão  
Tel.: 935441144  
Web: facebook.com/me.at.famalicao  
Das 12h às 15h e das 19h30 às 24h.  
Quinta, sexta e sábado até às 02h.  
Encerra sábado e domingo ao almoço e segunda-feira todo o dia.  
Preço médio: 30 euros