

Dá Cá os Remos: o restaurante da Nazaré para petiscar enquanto vê o mar com o seu pet

O projeto foi criado pelo casal Stefano e Ana. Ele já trabalhou no Wild Honey Inn, um restaurante irlandês com estrela Michelin.

26/04/2023 às 17:30



O conceito é de partilha.

Quem cresceu na Nazaré está familiarizado com a expressão “dá cá os remos”. E não tem nada a ver com o mar: costuma ser usada antes das refeições e significa “dá-me os talheres”. Nos últimos anos, esta frase tem caído em desuso, mas a tendência poderá mudar graças ao Dá Cá os Remos, o novo restaurante da vila que nasceu a 13 de fevereiro.

O projeto foi criado por Ana Neto, de 29 anos, e Stefano Esteves, de 25. O casal conheceu-se na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, em Peniche. Ela estava no terceiro ano de gestão de restauração e catering, e ele no primeiro de gestão turística e hoteleira. No início, eram apenas conhecidos. No entanto, reencontraram-se num restaurante em São Martinho do Porto onde Stefano era chef e Ana foi convidada para gerente. Foi ali que começaram a namorar.

Entre 2021 e 2022, Stefano viajou para a Irlanda, onde cozinhou para o Wild Honey Inn, um restaurante em Lisdoonvarna que tem uma estrela Michelin. Ana também se juntou na aventura antes de, no início do ano passado, partirem para os Países Baixos, onde trabalharam — novamente juntos — num hotel de cinco estrelas em Noordwijk. Depois surgiu a oportunidade de abrirem o Dá Cá os Remos, na Nazaré.

Nenhum dos dois é natural daquela vila. Ela cresceu em Santarém, enquanto que Stefano, filho de uma italiana e um português, cresceu na Sertã. No entanto, aquele pareceu-lhes o spot ideal para lançarem um projeto pessoal — até porque desde pequenos que lá passavam férias.

“Os meus pais sempre tiveram casa aqui”, conta Ana Neto. “Eles passam muito tempo cá e queriam que voltássemos.”

Ao contrário do que costuma acontecer nestes casos, o processo foi muito rápido. Em novembro, regressaram para Portugal e no final de dezembro já tinham assinado o contrato de trespasse. A 6 de janeiro tinham as chaves nas mãos e começaram de imediato as obras de renovação do espaço que costumava ser uma chocolataria. No dia 11 de fevereiro, a casa estava pronta.

No Dá Cá os Remos provam-se petiscos tradicionais e outros criados por Stefano. **“Nós sempre gostámos muito de ir a um restaurante e não comer só um prato. Aqui, um cliente pode pedir dois ou três petiscos e já fica almoçado ou jantado. Em vez de provar só uma coisa prova três”**, explica a proprietária. Além disso, queriam oferecer algo que dificilmente se encontra na Nazaré, onde a maior parte dos restaurantes se focam principalmente em peixe e marisco.

Na vasta carta já existem alguns petiscos que se têm destacado, nomeadamente o pica-pau de atum (15,90€) ou de novilho (15,50€), as asinhas de frango picantes (7,50€), os ovos mexidos com farinheira (7,50€), “que são cremosos e também levam maçã verde”, e os croquetes (desde 4,50€), cuja receita foi criada pelo próprio Stefano.

Tábuas de enchidos (10,50€) ou de queijos (11,50€) são outras das opções. Também pode provar o risotto de cevada com tomate cherry e cebola (4,50€), os pimentos padrón (5€), tofu em leite de coco (7,50€), ovos rotos servidos com batata frita e anchovas (7,50€), moelas (6€), carpaccio de novilho (12,50€), entre muitos outros.

A médio prazo, o casal pretende incluir mais carnes na carta, mas sempre com esta ideia de partilha. “Queremos que vá já cortada ou eu própria posso cortá-la quando for à mesa, e coloco depois o sal de forma a tornar a experiência mais agradável. É quase como um espetáculo à frente das pessoas”, revela Ana.

O Dá Cá os Remos é, dizem os responsáveis, um restaurante acolhedor e amigável. E é por isso que os patudos também estão convidados a desfrutar da vista e da decoração, que faz lembrar um irish pub graças aos bonecos que ali encontra. No interior têm 26 lugares e, na esplanada, têm mais 22 cadeiras. “Dá para ver o mar em todos os lugares”, até das tigelas deixadas para os animais, que dispõem ao pé das mesas.

Este novo restaurante pode tornar-se num dos novos spots a visitar na Nazaré. Por ali já existem vários outros espaços de sucesso. Muitos deles foram criados por Esmeralda Pereira, de 66 anos. Atualmente, tem um império. No entanto, tudo começou com a venda de bolos à porta da igreja.

Carregue na galeria para conhecer alguns dos pratos que pode provar no novo Dá Cá os Remos.

