

## Começou aos 14, agora tem um império de bares (incluindo um dos melhores do mundo)

Além dos Cais, nas Caldas da Rainha, Emanuel Minez tem também o Red Frog, em Lisboa. "Somos mais valorizados por quem é de fora."

texto

Joana Cavaco

29/08/2025 às 22:37

Começou a trabalhar com 14 anos no extinto Solar da Paz, na Foz do Arelho. Hoje, com três décadas de experiência, é dono do célebre Red Frog Speakeasy, em Lisboa, um dos melhores bares do mundo, segundo a [lista](#) The World's 50 Best Bars. Falamos de Emanuel Minez, de 44 anos, também proprietário dos dois Cais, o da Praia e o do Parque — nas Caldas da Rainha, entre outros empreendimentos de sucesso na área da restauração.

Foi com o Cais da Praia, que comemora duas décadas no próximo ano, que Emanuel deu início à sua vida como proprietário. Inaugurou o restaurante aos 25, após uma passagem pelo Solar da Paz e pelo Sétima Vaga (que mais tarde adquiriria), na Foz do Arelho, e de ter completado o serviço militar. Os estudos superiores surgiram posteriormente, a partir do segundo ano de funcionamento do Cais da Praia, quando tinha 26. Licenciou-se em Gestão da Restauração e Catering pela Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche, do Instituto Politécnico de Leiria.

A sua entrada no mercado laboral aconteceu durante as férias escolares, na transição do nono para o décimo ano. "Começou como um trabalho de férias. Vivía no Nadadouro e já tinha ido dois verões para a apanha da pera, e não gostava daquilo. Como antes do verão já estava farto de praia, comecei a trabalhar", relata. Permaneceu três anos no Solar da Paz, seguidos de outros três no bar Sétima Vaga, aos quais se sucederam mais três no Solar da Paz. Sempre conciliou esta atividade profissional com a formação académica na Escola Secundária Raul Proença.

Dali até se tornar no seu próprio patrão foi um passo rápido, com o "empurrão" do sogro, que o ajudou a dar o salto. "É um projeto que tem crescido muito. E, se pensarmos em quantos restaurantes conhecemos com 20 anos, e com a mesma gerência...", começa por referir. "Ainda hoje continuamos a bater recordes de faturação e de trabalho. O nosso problema é não conseguir fechar para renovações, porque não temos períodos de pouco movimento, trabalhamos continuamente", afirma. **"Às vezes, somos mais valorizados por quem é de fora do que por quem é de cá", nota, indicando que a sua principal clientela é internacional.**

O Cais da Praia foca-se na restauração e, no inverno, os horários são alterados. O espaço passará a funcionar apenas ao almoço, das 12 horas às 22h30 e até às 20 horas aos domingos. Encerra à quarta e quinta-feira. Inaugurado há quatro anos, o Cais do Parque abriu na altura em que Emanuel criou a Cerveja Oestina, numa "brincadeira de amigos".

"Criámos a marca de cerveja para festejar os meus 40 anos. No entanto, com a pandemia, não se conseguiu fazer nenhuma festa", começa por explicar. "Entretanto, surgiu a oportunidade de concorrer ao café do Parque, e ganhámos o concurso da câmara, ficámos com o espaço, e estamos lá há quatro anos", continua. A única cerveja servida no Cais do Parque é a Oestina, artesanal, e que tem estado a crescer bastante". Contudo, Emanuel lamenta o facto de ser um espaço "muito sazonal", e não contava com isso quando decidiu investir.

"Comprámos o recheio do Raiz para ficarmos com a chave. É um projeto que surge da oportunidade e nasce durante a Covid-19. Estávamos todos com muito tempo", recorda. "Tem sido um grande desafio, porque, contrariamente àquilo que se pensa, o café podia ser muito superior. Inicialmente, quando fomos para lá, a câmara tinha-nos dito que o hotel nos Pavilhões do Parque ia ser feito em seis meses, e ia ter um parque de estacionamento pago. Entretanto, passaram cinco anos e isso nunca aconteceu", lamenta.

"Isso baralhou-me as contas, porque passei a ter um negócio sazonal. Podia ser mais estável, equilibrado todo o ano, e, em vez disso, ganhei uma casa sazonal na cidade, o que não é fixe. Trabalhamos muito no verão para tentar suportar o negócio

no inverno. Esse é o maior problema do Cais no Parque, e tenho muita experiência da sazonalidade. Se fosse outra pessoa que tivesse pegado naquilo, se calhar, hoje já não estava lá”, confessa.

Porém, clientela não lhe falta: **o Red Frog, na Praça da Alegria, em Lisboa, “enche todas as noites”**. **Abriu-o em 2015, e afirma que foi “o primeiro [speakeasy](#) da Península Ibérica”**. Neste conceito de bar em que este não se encontra à vista desarmada. Pode estar escondido dentro de uma farmácia, de uma barbearia ou mesmo dentro de outro bar. E é necessário fazer reserva para poder entrar.

“Por ser um speakeasy, está escondido. Normalmente as pessoas andam à procura dele e nunca o descobrem”, diz, revelando que “ele está dentro de outro bar”. “Com o Red Frog, revolucionamos a coquetelaria que era feita em Portugal”, acrescenta. Emanuel detém ainda os bares Monkey Mash e, desde o ano passado, o [bar](#) 18.68, ambos em Lisboa.



Emanuel com o sócio do Red Frog, Paulo Gomes.

“No patamar de coquetelaria em que nós trabalhamos, não faz sentido abrir um destes bares nas Caldas. Não há mercado. E abrir bares só para encher copos, para mim, não fazia sentido. A restauração ainda vai dando algum gozo, mas o setor está a atravessar um momento muito difícil, pela dificuldade em encontrar pessoas disponíveis para trabalhar aos fins de semana, nas cozinhas”, conta.

Apesar de ter tantos negócios em Lisboa, assegura que é nas Caldas que quer continuar a viver. “Não tenho a intenção de me mudar para Lisboa. Gosto muito de viver nesta zona. Faço bastante viagens de trabalho, para participar em feiras, fazer apresentações, e o que me sabe melhor é, no final, regressar a casa, à Foz do Arelho. Tenho vários projetos em Lisboa, mas vou e venho sempre”, acrescenta.

Emanuel já tem as próximas viagens marcadas. “No final de setembro vou a Madrid para uma feira de bebidas mexicanas. Depois sigo para Hong Kong e Bangkok. **Tenho uma residência no Havai, no final do ano, vamos montar um bar dentro**

**de um hotel. Quem estiver alojado no Four Seasons, em Maui, poderá ir ao Red Frog**“, adianta.

Assim como o caldense se desloca ao estrangeiro para dar a conhecer os seus bares e os cocktails neles preparados, também bares de todo o mundo vêm a Lisboa, a seu convite. “Por exemplo, agora, durante o mês de setembro, vai haver um evento internacional que se chama Negroni Week, e vamos receber bartenders de Itália, porque, como é uma bebida mais aperitiva, vamos trabalhar sempre à volta do Campari e do Bitter. Então, nessa semana, vamos ter três bartenders de Itália a fazer coisas connosco”, conta.

O “Lisbon Bar Show”, que recebe os mais famosos bartenders de todo o mundo, é também organizado por Emanuel e já conta com 10 edições. Curiosamente, foi durante uma delas que nasceu a ideia de criar o Red Frog speakeasy. “O bar nasce numa brincadeira de uma feira que eu organizo, que é o Lisbon Bar Show, em que tinha os internacionais todos, e na altura, quando eles me perguntam onde é que era o meu bar, e eu não tinha bar nenhum em Lisboa, nesse dia, quando cheguei ao hotel, disse à minha mulher, olha, no próximo ano temos de ter um bar em Lisboa, e tivemos, foi assim que nasceu”, partilha.

A última edição recebeu “sete mil visitantes e 130 expositores”. “Temos uma parte educacional que é esta parte que vem os speakers fazer um bocado quase como o Web Summit, e essa parte em que temos pessoas especializadas, vem um especializado do gelo, vem outro especializado de um tipo de cocktails ou de uma técnica qualquer, portanto tem essa questão toda, tem essas questões todas que tentamos sempre trazer em função dos interesses e das tendências.”

A novidade em que está a trabalhar é uma fábrica de gelo em Lisboa. “A ideia nasceu porque nós consumimos um gelo nos nossos bares com medidas específicas, somos nós que fazemos os cortes dos cubos, dos retângulos, fazemos algumas bolas, portanto, não usamos um gelo normal de saco. E, para isso, comprámos equipamentos para podermos fazer a nossa própria produção para os nossos bares e dispensar alguns que sobrem.”

Além disso, Emanuel faz serviços de “consultoria para espaços mediáticos de Lisboa”, e fornece “alguns cocktails para restaurantes e bares da capital e do Porto”.



Emanuel e Paulo, no Monkey Mash, em Lisboa.

Com tantas frentes a exigirem a sua atenção, **Emanuel assegura que é essencial ter “boas equipas e pessoas boas” a colaborarem com ele. “De outra maneira, não dava.”** Em Lisboa, tem a ajuda do sócio, Paulo Gomes, e no Sétima Vaga de

Gonçalo Machado, velho amigo de infância, com quem andou na escola. Apesar disso, nunca desliga do trabalho, e rara é a semana em que consegue ter um dia livre, explica o pai de uma menina de oito anos.

Emanuel detém ainda um alojamento local na Foz do Arelho, a Casa dos Limos, que consiste em três apartamentos de férias, de verão, e há 11 anos que tem o bar Sétima Vaga, na praia das Caldas. “O dono do Sétima Vaga propôs-me que ficasse com o bar. Na altura, eu tinha um espaço em Óbidos, na entrada da vila, onde era antigamente a Praça do Peixe, que era o “Castigo”. Mas foi um projeto que só tivemos num verão, depois acabámos por vender”, conta.

“O Sétima Vaga como está atualmente é um projeto desenhado por mim. Mas eu chamo-lhe um projeto de amizade, porque fiz um investimento a meias com o Gonçalo Machado. Assim que eu obtivesse o retorno da minha parte do investimento, a ideia era o Gonçalo continuar, e assim foi. E eu digo que é um projeto de amizade, porquê? Porque o dono da casa foi meu patrão, e na altura continuou meu amigo, e porque o Gonçalo era um amigo de infância, do tempo da escola, e também acabou por ficar e deu seguimento ao projeto, e ainda hoje lá está”, remata.

Carregue na galeria para ver algumas imagens dos bares e restaurantes do caldense Emanuel Minez.