

BIG FISH

P O K E

NOVO 'PEIXE GRAÚDO' EM LISBOA

O Big Fish Poke Bar propõe genuína cozinha havaiana numa experiência que vai dar que falar...Há vai!



Lisboa, 13 de maio - O Big Fish Poke Bar é a nova proposta da Multifood, e a primeira do grupo dedicada à gastronomia havaiana, que vem trazer ao cenário da restauração lisboeta o melhor desta cozinha de forte influência japonesa. O seu nome é inspirado no atum, um *'big fish'* e o peixe mais utilizado na confeção dos pokes havaianos, uma opção saudável e uma tendência crescente.

Aberto desde 15 de abril, tem o peixe no centro das atenções. Cá fora, a fachada em vitral a simular escamas e o puxador da porta com a mesma alusão temática, já começam a revelar o conceito. Uma vez lá dentro, a decoração é sóbria, minimalista e elegante, e a utilização de madeiras naturais e plantas faz a ligação à natureza e cria um ambiente descontraído e acolhedor, e ao mesmo tempo sofisticado.

Com 20 lugares sentados ao balcão, e mais duas mesas para quatro comensais cada, este espaço promete oferecer uma experiência gastronómica intimista, em que todos os pratos são finalizados à frente do cliente.

Para apoiar o projeto, conferindo-lhe o maior rigor, Rui Sanches, do grupo Multifood, quis trazer o melhor e mais profundo conhecimento sobre a gastronomia que o Big Fish iria desenvolver. Para isso, convidou o americano Andrew Mayer (fundador do Poke OG em Miami), que trabalhou 15 anos com o conceituado chef japonês Roy Yamaguchi, pioneiro, há 35 anos, da chamada cozinha de fusão. Roy Yamaguchi é um dos membros fundadores do movimento Hawaii Regional Cuisine.

Andy veio até Portugal e, como consultor, desenvolveu as receitas dos pokes juntamente com Luís Gaspar, chef executivo do restaurante Sala de Corte (e vencedor do concurso Chefe Cozinheiro do Ano em 2017), que abraçou este desafio de trabalhar novas técnicas e novos produtos, estudando as culturas havaiana e japonesa. Luís Gaspar garante que: **“esta foi uma excelente oportunidade de abrir novos horizontes gastronómicos e, ao mesmo tempo, aplicar a minha experiência e *know-how* técnico num novo conceito.”**

As entradas e sobremesas foram criadas por Luís Gaspar em conjunto com Filipe Narciso (ex-Minibar), chef residente do Big Fish, e apresentam uma íntima ligação com os ingredientes utilizados nos pokes, reunindo a cultura havaiana e as influências japonesas com alguma portugalidade.

Olhando em detalhe para a carta, e começando pelo princípio, a refeição tem sempre início com a oferta de um snack, diferente todos os dias, que tem por base arroz desidratado e aproveita as aparas de peixe dos cortes dos pokes.

Como entrada as opções passam pela sopa miso com cogumelos enoki, rabanete e coentros com dashi de shitake e, para partilhar, pelo Tuna Musubi, inspirado na sanduíche rápida com o mesmo nome, típica da *street food* havaiana, e pelos Sashimi Scallops XO, as vieiras braseadas com XO, um molho com muito umami, Dynamite aioli, um aioli picante, molho de sésamo e lima Kaffir.

O Poke, prato havaiano de forte influência japonesa, como um sushi desconstruído que segue as tendências actuais de cozinha saudável, é uma opção fiel à cozinha do Havai, que faz do Big Fish uma aposta clara para enriquecer a oferta gastronómica da cidade de Lisboa.

Como a palavra poke indica (significa “pedaço” em havaiano), os pokes do Big Fish revelam o peixe mais fresco em bocados, acrescentando-lhe outros ingredientes, muitos vindos do Japão, para garantir os sabores mais originais.



Do arroz de variante nipónica, que passa por rigorosos processos de lavagem, cozedura e posterior preparação com vinagre, ao peixe mais fresco, passando pelos originais ingredientes sem esquecer os molhos que completam os pokes, a aposta é na qualidade de um produto final que se pretende como referência no sector.

Na carta, são nove as propostas de poke, com possibilidade de optar entre sete proteínas diferentes: atum, o mais tradicional, salmão, o mais guloso, corvina, o produto local, polvo, numa receita japonesa que encaixa perfeitamente na gastronomia portuguesa, às quais se juntam ainda o camarão, a cavala e o tofu.

Rainbow, Big Fish, Aloha Shrimp, Spicy Salmon, Hybrid, Blue Ocean, Tako, Vegghie Truffle e Rocky Pineapple - este dois últimos apropriados para vegetarianos – são nomes a fixar, e pokes a provar.

A gastronomia havaiana tem desde longa data grande influência da cozinha japonesa, mas também se pode encontrar marca portuguesa, como é o caso da Malasada, sobremesa com grande semelhança às bolas de Berlim, levada pelos portugueses para o Havai. Outro exemplo desta portugalidade do menu, desta vez por inspiração dos chefes, é o Coconut Creamed Rice, um arroz doce de coco, manga e gelado de matcha. Completa a carta de sobremesas o Chocolate Kilauea, com chocolate do Equador, wasabi, iogurte e sal negro do Hawaii, num tributo ao vulcão havaiano com o mesmo nome, famoso por estar em atividade há 29 anos.

E se de paladar se fala, não só no prato se encontra uma oferta variada. E o responsável por isso é Fernão Gonçalves, que desenvolveu a carta de bar, composta por cocktails, como o Mai Tai de Abacaxi e Amendoim, chás quentes e frios, na sua maioria de origem asiática, e na qual os 'artistas' principais são os sakes, em destaque na própria decoração do espaço, numa garrafeira integrada na decoração, suspensa ao longo de todo o balcão, bem visível logo à entrada.

Por fazerem um par perfeito com a cozinha havaiana, os sakes ganham protagonismo no Big Fish Poke Bar ao serem apresentados na sua essência, nas diferentes categorias em que o polimento do arroz faz toda a diferença, e na sua versatilidade ainda pouco conhecida pelos portugueses. Aqui estão disponíveis referências como Junmai, Ginjo, Daiginjo, Nama, sakes envelhecidos e o muito refrescante Mio, o espumante de sake, uma ótima opção para acompanhar os pokes, e também uma boa sugestão para iniciar o contacto com o mundo dos sakes.

É com esta proposta que o Big Fish Poke Bar promete uma experiência gastronómica que vai dar que falar...Há vai!

IMAGENS PARA DESCARREGAR

Horário:

Domingo a 5ª das 12h às 00h

Sextas, sábados e vésperas de feriado das 12h à 1h00

Reservas – não aceita reservas

Contactos:

Rua da Moeda nº 1 G

Lisboa

bigfish@bigfishpokebar.pt

Tel: +351 210 522 842

Online

www.bigfishpokebar.pt

<https://www.instagram.com/bigfish.pokebar>

<https://www.facebook.com/bigfish.pokebar>

Para mais informações contacte:

CHEF'S AGENCY

+351 211 327 797

info@chefsagency.net