



# B I S T U R I

*restaurante | bar | eventos*

## Restaurante da SRNOM reabre com serviço mais moderno e qualificado

Com a maestria do chef Nuno Maia na ementa, o *Bisturi - Restaurante, Bar, Eventos* aposta em sabores típicos portugueses e num ambiente familiar, onde é possível fruir da natureza.



O restaurante da Secção Regional do Norte da Ordem dos Médicos reabriu com uma nova imagem, conceito e concessão. Com André Ramos na gestão e o *chef* Nuno Maia na liderança da cozinha, o *Bisturi - Restaurante, Bar, Eventos* vem dar “modernidade, inovação” e “acima de tudo abertura, abrir a Ordem dos Médicos para o público”. Como nos explicou o *chef* formado pela *École Supérieure de Cuisine Française*, a nova gerência aposta numa fusão de “sabores típicos portugueses e empratamento contemporâneo”, assentes na qualidade.

Apesar de operacional desde 17 de agosto, a inauguração do restaurante, cuja denominação surgiu por consenso na procura de algo transversal ao tema, realizou-se no final de tarde do dia 12 de setembro, sábado, com “uma pequena apresentação de canapés e miniaturas” dos quais também fizeram parte as moelas e mini rojões, bem presentes na Casa do Carmo, na Baixa do Porto, detida pela mesma gerência. A escolha, como esclareceu Nuno Maia, deveu-se à vontade de criar um clima “aconchegante, uma onda familiar, para as pessoas se sentirem descontraídas”.

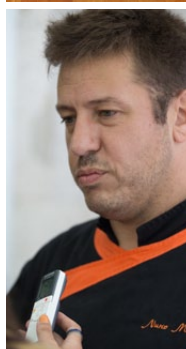
### “UM LOCAL ÓTIMO PARA DEGUSTAR PRATOS DE EXCELENTE NÍVEL”

Rui Nunes é uma das muitas pessoas que já se deliciaram com os pratos do *Bisturi*. Aquando da inauguração, recordou o seu almoço naquela mesma esplanada, na companhia do presidente do CRNOM, Miguel Guimarães, em que provou Bacalhau com Broa: “Estava ótimo, delicioso, muito bem confeccionado, com uma excelente apresentação... E o bacalhau, sendo um prato tipicamente português, agora não se encontra com qualidade facilmente. Creio que este é um local ótimo para degustar pratos de excelente nível, e eu pude testemunhar isso da última vez que cá vim”.

O bioeticista não poupa elogios, desde a acessibilidade e estacionamento facilitados, ao facto de ser

“um local em que parece que estamos no campo, embora estando no centro da cidade”: “Tem este magnífico ambiente com a natureza, com plantas, com tranquilidade, e por isso reúne todas as condições para ser um enorme sucesso”.

Em relação às diferenças face à anterior gerência, destaca a “qualidade da própria alimentação”, que lhe parece “manifestamente superior”, e a



esplanada, que “num dia magnífico de verão torna o restaurante mais agradável” e abre o espaço, permitindo desfrutar de toda a natureza envolvente. “Estes ingredientes tornam o restaurante muito atrativo e um local excelente aonde vir quer em encontros de trabalho, quer em encontros científicos, o que já é habitual, mas também noutras circunstâncias, até com a família e amigos”.

E aqui todos são bem-vindos, com qualquer um dos espaços de restauração, inclusive o bar da piscina, abertos ao público. Apesar de o *chef* não ter querido desvendar o cardápio na sua totalidade, para deixar algum mistério no ar, deixa um “até já” aos curiosos que se atrevam a ali se dirigirem e a garantia de que as cartas complementam na perfeição os jardins e “espaços fantásticos” da SRNOM. ■