

## O NOSSO TRABALHO FOI NOTÍCIA NA REVISTA SÁBADO

### Assim sim

**Caneca de Prata** :: R. da Prata, 163, Lisboa  
:: 213 426 805 :: Fecha ao dom. :: Horário 2ª a sáb.,  
7h-22h :: Preço médio €9 :: Nota 72%



Uma taberna que se parece com uma taberna e onde se come muito bem

#### Nuno Costa Santos:

De vez em quando sabe bem ir a uma taberna autêntica. A Caneca de Prata, com a sua ginginha e o seu atum da Corretora em exposição, não precisa de ter o nome de taberna para sê-lo: a gente ao entrar percebe que ali já circularam muitos copos, muitos petiscos e muita conversa solta. E foi mesmo ao petisco que fomos, a especialidade da casa. Na igreja vizinha avisavam-nos que 2012/2013 é a temporada da Fé e o deus das pequenas coisas não esquece os pequenos pitéus.

Ficámos numa mesa de madeira, muito juntinhos a uma faladora vizinhança que depois abalou em direcção à sua agenda. O funcionário sugeriu uma mão de vaca com grão (€5,50) e eu aceitei sem hesitar, sem mais consultas dos mercados, do Peres Metelo e da carta –

mão de vaca faz-me lembrar uma terna memória da freguesia de Mosteiros, noroeste da ilha de São Miguel, onde comi uma, na clandestinidade, em casa de uns amigos mais velhos. A minha cúmplice companhia (um dia falo-vos dela com justo pormenor e da importância que tem para as notas sobre estes repastos) foi para o outro prato do dia: iscas à Maria (€5,50). Sim, o preço aqui, neste sítio da Baixa, assume o tamanho de um acepipe. Melhores, mais saborosas, as iscas do que a mão de vaca, mas ambas em campeonatos muito positivos. Na ajuda à excelência das iscas é importante fazer um sublinhado das batatas fritas, caseiras, feitas no momento, com muito e bom molho e cobertas por uma excelente cebolada. A sopa de agrião (€1,30), um must deste tipo de espaços, também valeu

a pena e aqueceu a beleza interior do comensal.

Para outra altura ficaram as sandes de leitão, de empadão e de torresmos. E as moelas. E as pataniscas. E os pastéis de bacalhau. E os croquetes. E as chamuças. E a nortenha chouriça – que isto é gerido por gente lá de cima, de Valença do Minho, e há muito dedicada a estas nobilíssimas artes.

Desta vez houve sobremesa, sim senhores. Um arroz-doce (€1,80) e uma musse de chocolate (€1,80), ambas competentes, mesmo, e, passe a rima, não deslumbrando as bocas presentes: uma delas preferia um arroz mais sólido e com aquele tão necessário travozinho a limão e a outra desejava uma musse menos doce. Mas nada que ponha em causa a vontade de voltar a este renovado recanto, onde se come bem e a preços suportáveis. **T**