vinetur

# Intemporal renueva su menú de otoño con sabores de caza, setas y memoria familiar

El restaurante incorpora Instante, un recorrido de cuatro pases con platos como Swahili y Cabidela de Pato

martes 29 de septiembre de 2026

El restaurante Intemporal, situado en Paço de Arcos y recomendado por la Guía Michelin, ha renovado este martes, 29 de septiembre, su oferta de temporada con un menú de otoño firmado por António Simões y con la incorporación del nuevo menú Instante, un recorrido de cuatro pases que se suma a los menús Intemporal y Passageiro. La casa explica que la propuesta de esta estación incorpora caza, setas, pera y membrillo, mantiene la presencia del mar y da más peso a sabores de tierra, especias y técnicas de conservación.

Dos platos ocupan el centro de la nueva temporada. El primero es “Swahili”, una preparación de bacalao inspirada en un viaje del chef a Zanzíbar. El segundo es “Cabidela de Pato”, una lectura personal de una receta familiar. Intemporal vincula ambas elaboraciones a experiencias de Simões y a su manera de trabajar con producto portugués sin romper con el origen de cada ingrediente.

En “Swahili”, el bacalao se confita con especias y se sirve con una velouté de curry de garbanzos, conserva de mango verde y acelga a la parrilla. El chef sitúa el origen del plato en un curry que probó en un restaurante de Zanzíbar y cuya mezcla de especias, unida a la cremosidad de la leche de coco, le llevó a interesarse por su composición. Esa referencia pasa ahora a la cocina de Intemporal a través del bacalao, un producto muy ligado a la mesa portuguesa.

La “Cabidela de Pato” remite, en palabras del restaurante, a una receta que la abuela de Simões preparaba en esta época del año. La versión actual combina la cabidela con pera Rocha al vino con un punto ácido y capuchinas, junto a una brocheta de molleja a la parrilla con romero y un muslo de pato deshuesado y crujiente. El chef añade así fruta y acidez a un plato de raíz tradicional y recupera el aprovechamiento del animal mediante el uso de la molleja.

El recuerdo familiar aparece también en otros pases. En “Pastel”, una masa tierna rellena de caza se acompaña de higo avinagrado y ajedrea, una hierba que Simões relaciona con los paseos por el campo en el Alentejo junto a su abuela materna. “Batata”, por su parte, se presenta como una ensalada de patata ligada con alioli de pescado a la parrilla y ahumado, mejillón al natural, shiitake encurtido y caviar Oscietra.

La parte marina del menú sigue en “Ostra”, donde el boniato de Aljezur se cruza con referencias asiáticas habituales en la cocina del chef. La ostra se marina en ponzu de calamansi y se sirve con yema confitada, espuma y patatas paja de boniato, además de togarashi y cacahuete. A esa línea se suman “Lagostim”, una cigala a la parrilla con puré de apionabo tostado con miso, apionabo encurtido, papada de cerdo negro y un consomé de cigala y apionabo quemado, y “Pregado”, un rodaballo al carbón con beurre blanc de limón curado, alcaparras fritas y rebozuelos ahumados.

La secuencia dulce arranca con “Citrinos”, un postre con merengue, crema de mandarina, pomelo fresco y helado de hierbaluisa. El cierre llega con “Escarpiada de Condeixa”, creada por la chef pastelera Letícia Silva a partir de recuerdos de Simões en la localidad de su abuela paterna. En esta versión, el dulce incorpora membrillo, jalea elaborada con sus pieles, licor de nuez y aceite de oliva.

La renovación de otoño viene acompañada de un tercer formato de menú. Al menú Intemporal, de 11 momentos, y al menú Passageiro, de seis, se añade ahora el menú Instante, de cuatro. El restaurante explica que esta opción comienza con pan de fermentación lenta y continúa con un entrante, un principal y un postre, con elección posible en cada tramo. Entre los platos principales disponibles figuran precisamente “Swahili” y “Cabidela de Pato”.

Los precios comunicados por el establecimiento son de 110€ por persona para el menú Intemporal, 60€ para el Passageiro y 30€ para el Instante, en los tres casos sin bebidas. Intemporal abre martes y miércoles de 20.00 a 23.00 y de jueves a sábado de 13.00 a 15.00 y de 20.00 a 23.00.

Simões, natural de Vila Franca de Xira, se puso al frente de Intemporal en marzo, con 30 años, después de haber ejercido como chef residente del restaurante desde enero de 2025 bajo la dirección ejecutiva de Miguel Laffan. Antes había pasado por 100 Maneiras, por L'AND Vineyards y por Herdade da Malhadinha Nova, donde trabajó junto a Joachim Koerper. El restaurante recuerda que en 2024 recibió allí la Estrella Verde Michelin y que su trayectoria ha estado muy ligada a los productores locales y a una cocina marcada por la estacionalidad.