



Cajo, mesa a dois com vista para a praça Rodrigues Lobo

Jacinto Silva Duro

jacinto.duro@jornaldeleiria.pt

Chama-se Cajo - Mesa a Dois e assume-se como um espaço de restauração intimista, onde os anfitriões apostam na proximidade com os convivas.

Localizado junto à praça Rodrigues Lobo, em Leiria, as refeições à noite, são marcadas pelo *fine dining*. “Puxamos um pouco para o tradicional e também pelo inovar da tradição. Apresentamos alguns pratos, como o *magret* de pato ou o *tiramisu* de queijo de cabra com o qual ganhámos o segundo lugar no concurso gastronómico do *Festival do Chocolate de Óbidos*. Temos outros pratos que levei em 2016 ao concurso do *Jovem Talento da Gastronomia*, além de alguns que já testámos em hotel e que trouxemos para cá”, exemplifica João Mateus que, com Catarina Marques, abriu este espaço há dois meses.

Os sócios-gerentes sugerem o me-

nu de degustação, para quem quer conhecer o leque mais variado da oferta do Cajo. Por 50 euros, o cliente tem acesso a três entradas, couve, dois pratos principais e uma sobremesa. “É um menu bastante grande, com 6/7 pratos no total.” Também adaptam a confeção às restrições alimentares de glúten e lactose.

“Ao almoço, temos muitos clientes que procuram algo rápido e que fique em conta ao almoço. Para eles temos, por exemplo, um conceito de massas frescas, pois o João gosta muito de trabalhá-las”, explica Catarina Marques.

Tudo começou, contam, com a

publicação na rede social *Instagram* de fotos dos pratos que faziam no hotel onde trabalhavam. O sucesso foi tanto que decidiram passar do mundo virtual para o real e partilhar com o público as suas criações. A página Cajo mantém-se activa, mas agora com os pratos que ambos confeccionam no seu próprio restaurante.

João, 25 anos, *chef* de cozinha, natural de Alcobaça, e Catarina, 21 anos, natural de Caldas da Rainha, trabalhavam juntos no Your Hotel and SPA, de Alcobaça, e procuravam um projecto que pudessem desenvolver. “Andámos durante um ano a percorrer restaurantes, a recolher ideias e a juntar dinheiro”.

Avaliaram vários locais na região, incluindo a Nazaré e São Martinho do Porto e acabaram por eleger a rua D. Dinis, em Leiria. “Fica perto da praça Rodrigues Lobo, está muito bem localizado”, conta. Arriscaram, mudaram de cidade e abriram portas há dois meses.

50

euros é o preço de um menu de degustação no Cajo