

Após tempos de uma disputa com o não menos incrível Leite, de Recife, o Café Lamas foi, enfim, reconhecido como o restaurante mais antigo em atividade no Brasil, embora tenha mudado de instalações ao longo desses mais de cem anos de tradição e boa comida. Acho que o primeiro a se relatar sobre o Lamas é a inicial dificuldade de entrar no Café. Explico. Atualmente localizado na rua Marquês de Abrantes, Flamengo, sua fachada - embora seja inegavelmente vintage - tem um aspecto de bar, com aquelas frutas penduradas, balcão refrigerado com doces (muito bons, diga-se de passagem) e um pequeno (apertado e baixo) corredor que leva ao salão principal. Nesta passagem, que costumo comparar a um túnel do tempo, à medida que nos aproximamos do salão principal, parecem as décadas irem regredindo, e a belle époque toma conta do ambiente.

O sorriso sempre largo do Sr. Gomes e a cordialidade dos outros garçons, como Sr. Mauro e cia, revelam a estrutura de um restaurante magnífico. Com menu amplo, navega muito bem pelos mares e pelas fazendas. Minha escolha desse dia foi o Cherne (peixe local incrível), com molho de camarão servido à parte, porção de arroz à piemontesa e a indispensável guarnição à francesa.

Para a sobremesa, a única: Delícia do Lamas.

Àqueles que não conhecem, acho imprescindível conhecer. Faz parte da História do Brasil. Aos que já conhecem, sempre vale a pena a revisita. Pelo menos até explorar todo o cardápio...

[Clique aqui e veja nossas avaliações no TripAdvisor](#)