

EXCELÊNCIA NA RESTAURAÇÃO

Restaurante Trintta



▾ Descrição sumária do candidato.

O Trintta abriu em março de 2025, na Batalha, e nasceu de uma história de família. A avó Maria Luísa cozinhava, a mãe Isabel continuou, e a neta Ana Caseiro foi a primeira a tornar isso numa carreira a sério. Depois de mais de 12 anos a trabalhar em cozinhas de nome, localizadas no Estoril, Lisboa, Viseu e Montemor-o-Novo, voltou à terra natal para abrir o restaurante que tinha na cabeça há anos. A gestão é partilhada com o irmão José Alberto Caseiro, que estruturou o projeto de raiz: modelo de negócio, acesso a financiamento europeu, operação e estratégia. A cozinha fica com a Ana. O nome sintetiza tudo: os três T's são Tradição, Técnica e Toque — mas cada T é também uma geração. A avó Maria Luísa está na sobremesa com o mesmo nome. A mãe D. Isabel está na sopa de peixe e nos croquetes. A Chef Ana Caseiro está em tudo o resto. O restaurante tem oito pessoas, três ambientes no mesmo salão, garrafeira privada refrigerada e sala da Chef para jantares privados.

▾ Que atributos e práticas o candidato considera mais distintivos e que fundamentam esta candidatura?

A Ana Caseiro trabalhou com Bernhard Pfister, Vítor Sobral, Miguel Laffan, Diogo Rocha e José Avillez. Acumulou 12 anos de aprendizagem prática antes de abrir a própria porta. Não por falta de oportunidade, mas por convicção de que se serve melhor quando se sabe mais. Esse rigor nota-se nos jus de carnes com preparações superiores a três dias, no arroz do Baixo Mondego no ponto exacto, nas bases que os clientes não vêem mas sentem. A excelência, para a Ana, é um hábito diário. A carta tem 2 linguagens: pratos de aspecto rústico como bochechas, cabidela de campo, com intensidade de sabor

que vem de técnica e de tempo; e combinações simples que funcionam na perfeição como escabeche de coelho, cone de sapateira, codornizes com alho e malagueta. O cliente é escutado: o pairing semanal de sobremesa existe porque a equipa nota o que as pessoas procuram. Em menos de um ano: 4.8/5 no Google (171+ aval.), melhor restaurante da Batalha no TripAdvisor, cobertura no Expresso, sem publicidade paga.

▾ Em termos de criatividade do candidato, o que considera relevante destacar?

Os três T's pertencem cada um a uma geração: a avó Maria Luísa inspira a sobremesa com o seu nome — queijo de cabra, doce de ovos, pão torrado e bolo de amêndoa; a mãe D. Isabel tem a sua mão na sopa de peixe e nos croquetes; a Chef Ana Caseiro assina o resto. As gerações estão na ementa, não só no discurso. A criatividade nasce de um processo contínuo: pesquisa em livros nacionais e internacionais, conversas com colegas, testes internos com a equipa. Nada entra na carta sem passar por esse filtro — vivenciar a cozinha para a elevar ao máximo, sem perder a identidade e num brio incansável. O arroz do Baixo Mondego percorre essa investigação: corvina, camarão e salicórnia no aniversário; pato com arroz de enchidos na carta; robalo grelhado com arroz de berbigão. O ponto de cozedura é constante — o resto é exploração. O pairing semanal une a pastelaria com o bar: uma sobremesa nova por semana, um cocktail para casar com ela. Há clientes que voltam especificamente para isso.

>> (continua)

EXCELÊNCIA NA RESTAURAÇÃO

Restaurante Trintta

>>

↳ Como descreve a oferta gastronómica?

Cozinha portuguesa com raízes regionais, produto local e sazonal. A narrativa está nos pratos, não no discurso. A carta tem dois registos: profundidade técnica com aspecto rústico — bochechas, cabidela de campo, presa de porco preto, jus com mais de três dias de trabalho — e simplicidade certa — escabeche de coelho, cone de sapateira em brioche, codornizes. O arroz do Baixo Mondego atravessa ambos. Os espargos vêm do Casal do Arqueiro. A cozinha portuguesa chegou às mesas do mundo pelos Descobrimentos — e o interesse pelo genuinamente português não para de crescer. As avaliações de estrangeiros confirmam-no. Pairing semanal de sobremesa com cocktail. Carta de vinhos: mais de 145 referências portuguesas, com garrafeira privada refrigerada. Diferentes ambientes para uma experiência gastronómica distinta.

↳ Que medidas de sustentabilidade global adota?

Os fornecedores têm nome e morada. Os legumes/frescos vêm de perto, os espargos por exemplo do Casal do Arqueiro. O arroz é do Baixo Mondego. O presunto é de bolota 100% ibérico. Não são escolhas de marketing — são decisões de compra feitas com critério, que encurtam a cadeia e sustentam produtores da região. A carta muda com as estações porque é assim que funciona: o que está no prato é o que está disponível e no ponto. Os pratos por reserva — robalo ao sal, cabidela de campo, galo recheado, garoupa no pão — existem porque o restaurante não quer ter ingredientes sem escoamento. Produz-se o que se vai usar. O projeto tem cofinanciamento europeu pelos fundos Centro 2030 e Portugal 2030, com compromissos associados de sustentabilidade económica e territorial. Oito postos de trabalho estáveis num município fora dos grandes centros urbanos. Turistas que chegam ao Mosteiro da Batalha e ficam a comer, a beber, e às



vezes a dormir na região. São impactos reais, não declarações de intenção.

↳ Indique as comodidades e serviços disponibilizados ao cliente no espaço.

O espaço dá opções: sala de espera, balcão e bar para refeições informais, salão com três ambientes distintos, garrafeira privada refrigerada, sala da Chef para jantares privados, mesa da Chef e reuniões. A experiência começa antes de se sentar: a equipa apresenta os pratos, explica as sugestões, conta de onde vêm os ingredientes. A sala tem ruído baixo para se poder conversar. O pairing semanal de sobremesa com cocktail existe porque a equipa ouve o que os clientes procuram e responde — não repete. Os pratos por reserva existem porque o restaurante diz que sim a quem quer algo mais do que uma carta fixa. Reservas online em www.rest-trintta.pt. Take-away. Vouchers de oferta. Newsletter. Site em 11 idiomas. Estacionamento junto ao restaurante. Casas de banho com creme de mãos premium — pequeno detalhe que as pessoas notam e comentam nas avaliações. Fraldário, todo o estabelecimento detém infraestrutura preparada para pessoas com mobilidade reduzida..

↳ Referências/Outros

Saber mais.

Nome	Restaurante Trintta
Distrito	Leiria
Setor de atividade	Restaurante tipo tradicional
Tipo de empresa	PME
N.º de funcionários	8
Website	https://www.rest-trintta.pt/
Redes sociais	 