



1

# A provar

Setembro marca o regresso à cidade, e, como tal, é a altura certa para conbecer algumas das novidades dos últimos meses.

por Rita Caetano

## 1. Animal

Cru. Fogo. Animal. Vegetal. São estes os quatro pilares da carta do restaurante Animal, que abriu recentemente dentro do Hotel Hotel, a poucos passos da Avenida da Liberdade, e que assim promete agradar aos mais diferentes paladares e 'crenças' alimentares. No entanto, o que primeiro salta a vista é a sala que se estende para um faustoso jardim, com esplanada e onde se esconde a piscina do hotel. Por momentos, esquecemo-nos de que estamos no coração de Lisboa tanto é o verde da vegetação. E isso leva-nos para o porquê do

nome Animal. "Estamos numa selva urbana, que engloba todo o conceito do hotel, que vai do exótico ao selvagem, sem esquecer o artístico", como nos conta João Pedro Camacho, *restaurant manager* do Hotel Hotel, Dos sofás ondulantes às obras de arte de André da Loba ou Wasted Rita, sem esquecer as louças usadas, tudo aqui prima pelo *design*. Mas voltemos ao menu. O *chef* Carlos Soares parte dos produtos portugueses da época, mas leva-nos a viajar também fora de portas, sobretudo, como nos diz, "pela América Latina, Japão e Itália". "O desafio

é criar sempre algo diferente, rico em sabores e com texturas diferenciadas", acrescenta. O *sushi* é uma boa forma de começar a refeição, a prepará-lo está o *chef* Saito Kosuke, que associa as tradições japonesas ao melhor peixe nacional, como a dourada, a sardinha e ainda o carapau. Com o *sushi set* (11 unidades, 28€) terá uma boa amostra da sua arte. Continuando no rol de pratos frescos, a *burrata* e texturas de beterraba (16€) e o tártaro de atum, citrinos e *ponzu* (23€) também são um bom início de refeição. Passando, depois, para os quentes, o lombinho de porco preto, *jalapeños* e *pico de galo* (30€) com esmagada de batata, limão e cebolinho (6€) é de provar. Mas deixe espaço para as sobremesas da pasteleira japonesa Kozue Morimoto. O semifrio de maracujá e coco (8€) é deliciosa. Os *cocktails* de assinatura são outro ponto forte do Animal, ou não fosse ele também um bar, e são deles exemplos o Boom Tiger (*gin* ruibarbo, framboesas e chocolate amargo) e o Red Jungle (*tequila*, amoras e licor Chambord).

**Onde:** Tv. da Glória, 22, Lisboa.  
**Quando:** Restaurante, todos os dias, das 12h30 às 14h30; das 19h30 às 22h30; Bar, das 12h30 às 2h.

**hotelhotel.pt**  
**restaurantanimal.com**



Além de almoços e jantares, o restaurante Animal serve pequenos-almoços mesmo a quem não é hóspede do hotel, das 7h30 às 11h. É servido, metade, em regime de *buffet*, a outra metade à carta. Também há refeições ligeiras, durante o dia.



1



2

## 2. Marlene,

Tivemos de esperar dois anos, devido à pandemia, para podermos experimentar o restaurante de alta cozinha da *chef* Marlene Vieira, mas só lhe dizemos que a espera valeu a pena. O Marlene, (sim, a vírgula faz parte do nome) é sinónimo de uma verdadeira experiência gastronómica feita de sabores, texturas e cores que surpreendem ao olhar e a cada garfada ou colherada. A arquitetura da sala é arrojada, pois é envolvida por espécie de caixa que deixa entrar suavemente a luz de fim de dia de Lisboa numa só faixa, tapando assim grande parte do vidro do qual é feito o edifício (o mesmo do Zunzum Gastrobar, o outro restaurante da *chef*), virado para o Tejo. Esse pormenor faz com que todas as atenções se virem para o interior e para

as autênticas obras de arte gastronómicas que chegam às mesas ou ao balcão, que rodeia a cozinha, estrategicamente posicionada no centro da sala. Há dois menus, um de sete momentos (95€) e outro de 12 (185€) e são sempre surpresa, explica a *chef*, e surpreendentes, acrescentamos nós. A base é a cozinha portuguesa moderna com muita criatividade, resultado das suas várias experiências, dentro e fora de Portugal.

**Onde:** Av. Infante D. Henrique, Doca Jardim do Tabaco, Terminal de Cruzeiros de Lisboa..

**Quando:** De quarta a sábado, das 19h às 23h30..

**marlene.pt**

## 3. Nómada Chiado

Os menus de degustação são a grande novidade deste verão no Nómada Chiado. O *chef*



2

Francisco Bessone criou um menu especial composto por 10 (65€) ou 12 pratos (79€), que tem como base o *sushi* de fusão e a cozinha tradicional asiática com influências portuguesa e do resto da Europa, tal como já acontece no primeiro, o Nómada Avenidas Novas. O *puri* coreano, vieiras *beurre noisette*, *gunkan* especial do *chef* (vieira, lavagante e *itogaki*), nigiri de enguia, *foie gras* e trufa, são alguns dos pratos que irá degustar e, se escolher o menu maior, provará também o *sashimi* e o nigiri de *otono* (barriga de atum). Além do menu de degustação, o Nómada Chiado tem também pratos à carta e o menu executivo ao almoço (21€). A sala forrada em madeira criada em 3D em tons terracota dá um atmosfera íntima ao espaço.

**Onde:** Largo Camões, R. da Horta Seca, 5, Lisboa.

**Quando:** Terça a sexta-feira, das 12h30 às 15h e das 19h30 às 23h; sábado, das 13h às 15h30 e das 19h30 às 23h.

**nomadalisboa.com**

## 3. Pica-Pau

Comida tradicional sem reinvenções. Esta é a proposta do Pica-Pau, o mais recente projeto do grupo Platform. É liderado pelo *chef* Luís Gaspar, da Sala de Corte, que tinha o sonho antigo de abrir um restaurante, onde os comensais regressassem a sabores que tão bem conhecem. Os livros de Maria Lourdes Modesto, entre outros, serviram-lhe de inspiração, e na ementa há pratos de todo o País, trabalhados com a melhor técnica. Há petiscos como os rissóis de



2

leitão (6€), os pastéis de bacalhau (6€), o berbigão à Bulhão Pato (10€), as iscas de cebolada (6€) e, claro, o prato que dá nome à casa, o pica-pau (14€), do qual se pode provar só o molho logo no *couvert* com pão de Mafra quente (3€). O bacalhau à Brás (16€) e o polvo à lagareiro com batata à murro e cebolada de pimentos assados (16€) são dois exemplos dos pratos principais. Há ainda um prato do dia (mesmo ao fim de semana). Um conselho: deixe espaço para as sobremesas, as também tradicionais farólias, arroz-doce e *mousse* de chocolate.

**Onde:** R. da Escola Politécnica, 27, Lisboa.

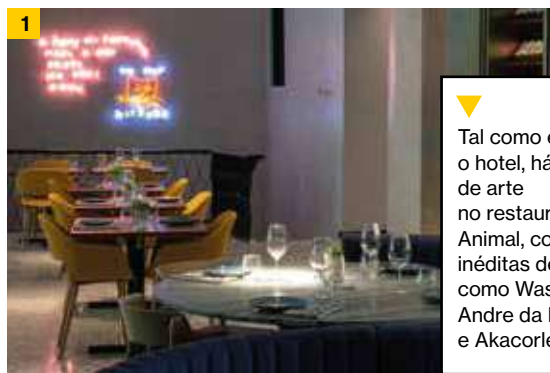
**Quando:** De segunda a quinta-feira, das 12-16h e das 19h às 24h; sexta-feira, sábado, das 12h à 1h; domingo, das 12h às 24h às 24h. **restaurantepicapau.pt**



4



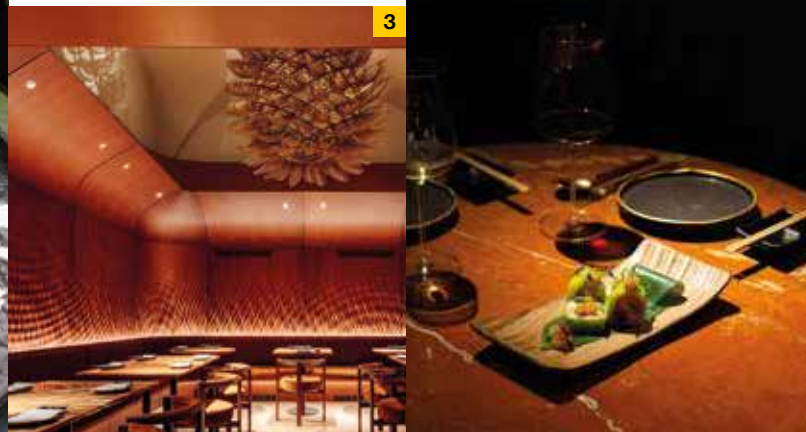
4



1

Tal como em todo o hotel, há obras de arte no restaurante Animal, com peças inéditas de artistas como Wasted Rita, Andre da Loba e Akacorleone

FRANCISCO NOGUEIRA, JORGE SIMÃO, MANUEL MANSO



3