



A decoração concilia arte urbana, incluindo luzes de néon, com plantas verdadeiras, alusivas à natureza selvagem

UM ANIMAL À SOLTA EM PLENA LISBOA

O nome sugere o contrário, mas há muito mais que carne e peixe no novo restaurante do Hotel Hotel, que concilia arte urbana e natureza selvagem na decoração. Por Milene Matos Silva

À ENTRADA do hotel-boutique da travessa da Glória, que abriu portas no final do ano passado, com 40 quartos, vemos brilhar Animal a néon. O nome pode confundir os mais distraídos, mas não se trata de um restaurante onde a carne é a atração principal. Muito pelo contrário: tem uma ementa variada, de cariz internacional, com várias opções veganas.



O clássico bife tártaro, que marca a presença dos crus à mesa, custa €24



Cuscuz de brócolos, espargos e lima, uma proposta vegan a €16

ANIMAL Hotel Hotel

Tv. Glória 22, Lisboa
• 211 164 120 • 12h30-
-14h30; 19h30-22h30

De imediato, reparamos na decoração, que mistura um estilo exótico e selvagem com a modernidade da arte urbana portuguesa, de autores como Wasted Rita, André da Loba e AkaCorleone. Toda a decoração do hotel, de resto, privilegia este tipo de arte, “reflexo do que existe nas cidades”, como explica João Pedro Camacho, que gere o restaurante. “Isto funde-se com a natureza que recriámos na esplanada”, acrescenta. Ao fundo da sala, já no exterior, vê-se uma parede carregada de plantas, um ver-

dadeiro jardim vertical, que pretende imprimir ao local um lado de selva. É neste terraço, no piso térreo, que se encontra a piscina, de acesso exclusivo aos clientes do hotel, mas que refresca a paisagem.

“Os nossos pilares assentam na vida animal”, afirma Camacho, a propósito do nome. Já na cozinha, imperam os produtos locais, embora os pratos tenham influência da América Latina, do Mediterrâneo e do Oriente. “O menu gira em torno do mundo”, explica Carlos Soares, o *chef* natural de Viseu, que abraçou esta “paixão antiga” aos 40 anos, depois de passar pela música e pela pintura. Entretanto passou pelo Vila Joya e a Tartar-ia, no Mercado da Ribeira.

A carta é construída com base em alimentos crus ou confecionados no carvão. Do reino ani-

Os sabores do Japão são trazidos à mesa pela chef Saito Kosuke, que funde o sushi tradicional e os peixes da nossa costa, da dourada ao carapau