

pensadas ao pormenor, conceitos quase antónimos que funcionam: requinte e simplicidade, tradição e inovação, e uma explosão de sabores com o mínimo de ingredientes. É ele quem está na cozinha do Davvero, o restaurante italiano do Sublime Lisboa – o recém-aberto hotel de charme, nas Amoreiras, irmão do Sublime Comporta –, sob a visão do chef executivo do grupo, Hélio Gonçalves.

“O que tentamos fazer aqui é trazer o sabor autêntico de Itália. Tentamos trazer esses ingredientes autênticos, que não são muito comuns fora de Itália, e juntá-los com os ingredientes portugueses, que são muito frescos. Acreditamos que a simplicidade é a melhor maneira de servir”, explica-nos.

Para chegar a esta simbiose foi preciso estudar muito. “Comecei a trabalhar na Comporta [no Sublime] no ano passado para aprender os sabores portugueses e educar-me sobre a cozinha portuguesa, porque anteriormente não sabia nada”, conta. Antes disso, dedicou uma vida à cozinha italiana, tendo trabalhado em vários restaurantes Cipriani: Abu Dhabi, Ibiza e Miami.

O Davvero – palavra que em italiano se refere a autenticidade – serve o Sublime Lisboa com o pequeno-almoço e o serviço de quartos, mas também “tem uma identidade própria, com porta para a rua, para captar o público lisboeta”, diz a gerente, Teresa Moser. Por isso, mesmo a combinar com as criações gastronómicas, também o ambiente tem várias facetas. Se por um lado é sofisticado, com uma cozinha aberta, uma zona de bar, mesas redondas, toalha branca e sofás em veludo, por outro a vibe é descontraída, com os hóspedes do hotel a cruzarem-se com trabalhadores da zona, que ali param para almoçar.

À mesa chegam pratos que não costumamos ver frequentemente nos restaurantes italianos em Lisboa. É o caso do risi&bisi (10€), uns croquetes de arroz e ervilhas com mozzarella, creme de ervilhas e hortelã; do tártaro de atum com creme de abacate (22€); ou do carpaccio de vitela com molho cremoso (20€). Já nos pratos principais, destacam-se o salmão grelhado (26€), com brócolos e molho de ovas de salmão; a milanesa (28€), uma costeleta de porco Ibérico panada; e a tagliatelle caseira fresca com estufado de novilho e porco ibérico (22€). O spaghetti de gragnano com queijo pecorino (vindos de Itália) e



Animal

pimenta preta moída (20€) é obrigatório. “É um prato incrível”, afirma o chef, feito com muito poucos ingredientes. Para acompanhar tudo isto há uma extensa carta de bebidas, mas uma vez no no Sublime, aproveite para provar os vinhos da marca, como o Sublime Reserva Particular Branco (9€ o copo, 40€ a garrafa). Também da marca Sublime é o azeite, utilizado em muitos pratos.

Mas se da Comporta veio o vinho, o azeite e a arte de bem receber, tudo o resto é bastante distinto. “Um é um resort, cheio de gente, cheio de terreno. Há um respeito pelo lugar, pela natureza. Lisboa é uma experiência cosmopolita. Estamos num bairro residencial, vibrante, central. Pouco turístico e muito autêntico, do nosso ponto de vista”, diz Teresa Moser. Este Sublime Lisboa instalou-se num antigo palacete do século XX, e tem apenas 15 quartos, decorados com várias cores e padrões geométricos. **TD → Rua Marquês de Suberra, 10 (Marquês/Amoreiras). Seg-Dom 12.00-15.00/ 19.00-22.30**

ANIMAL

ESCONDIDO NUMA pequena travessa, a dois passos da Avenida da Liberdade, o **Animal** é um dos trunfos do Hotel Hotel – acessível através de uma entrada ampla e que permite passar ao longe da recepção, com um ambiente sóbrio e confortável que desemboca num pátio com esplanada, piscina e vegetação luxuriante. Acredita em oásis escondidos no meio da cidade? É que acabámos de descobrir um.

Desde o dia 8 de Julho que é possível entrar e sentar-se numa das mesas. Antes sequer de abrir a ementa, é o espaço a ditar as primeiras impressões – sofás confortáveis, néons dignos de Instagram, lugar para 80 pessoas e uma inspiração tropical que invade o interior da sala. Não há como evitar – os olhos pendem para o lado de fora, um pátio nas traceiras do hotel, onde uma piscina e um deck com espreguiçadeiras servem os hóspedes do hotel

e há um jardim vertical (dos suecos Vertical Garden Design) que, entretanto, já ganhou vida própria.

Mas foquemo-nos no que mais interessa. Se o balcão de sushi, o bar bem apetrechado e a janela para a cozinha sugeriam, logo à entrada, uma multiplicidade de confecções, a carta do Animal não deixa dúvidas – as opções vão das refeições ligeiras e plant based à carne maturada. Pelo meio, um piscar de olho às cozinhas do mundo que inclui Japão, Itália e Peru. Um menu com assinatura de Carlos Soares, o homem que deixou o restaurante de praia do Vila Joya, em Albufeira, para rumar a Lisboa e construir um menu do mais eclético que há.

O Caribbean Pineapple (12€) é o primeiro a chegar à mesa – um cocktail feito com rum, puré de abacaxi, hortelã e clara de ovo e uma das seis misturas de assinatura que Bruno Brito preparou para acompanhar a carta (há também uma proposta à base de saké e lúcia para ajudar o sushi a escorregar melhor). Nem de propósito, chega-nos uma amostra do sashimi da casa (18€). Atum, salmão, goraz, lírio, corvina e sardinha – o peixe da costa portuguesa (da Ericeira ao Algarve) é preparado pelo japonês Saito Kosuke, há cinco anos a viver e a trabalhar em Portugal.

Mas o menu tem mais para explorar e embora o nome do restaurante sugira uma degustação de proteínas animais, as opções vegetarianas abundam. A começar pela burrata servida com uma dose tripla de beterraba, que se apresenta com diferentes texturas (16€). A ênfase continua no vegetal, com uma dose de cuscuz com brócolos, espargos e lima (16€), a preparar caminho para voltar ao peixe, com um ceviche de lírio dos Açores, com maracujá, pepino e tomate (20€).

Daqui em diante, os pratos de carne são escolhidos em função do apetite. Há bife tártaro (24€), pato confitado com groselha e massa chitarra (26€) e lombinho de porco preto acompanhado de jalapeños e pico de galo (30€). Se a coquetelaria enjoar, tem sempre a garrafeira de serviço, exclusivamente nacional e de produção biológica.

Na cozinha, onde trabalham 12 pessoas, as sobremesas estão a cargo da chef pasteleira Kozue Morimoto. Aos 18 anos, trocou Osaka pelo Reino Unido. Em Oslo, cozinhou para a família real norueguesa. Já viveu em Santiago do Cacém, onde se deixou encantar pelo Alentejo, mas rumou a Lisboa para continuar a