

CONVIDADO

Diogo Amaral
W TUB



Gosto deste restaurante porque...

Porque é moderno e porque no Bistro 100 Maneiras sinto-me em casa. Para além disso, dou-me muito bem com o 'chef' Ljubomir. É um espaço familiar onde me sinto bem, onde se come boa cozinha sem formalidade. É um 'bistro', um local descontraído.

O que menos gosto aqui...

A única coisa que podia melhorar era ter um parque de estacionamento gigante.

O meu prato preferido é...

É uma pergunta difícil de responder e também por isso é que gosto tanto do Bistro 100 Maneiras. Gosto de experimentar coisas novas. Tenho as minhas preferências, mas torna-se difícil e injusto inumerá-las.

Quem trazia aqui a jantar...

Qualquer pessoa. Desde a minha mãe, à minha avó e ao meu melhor amigo. Todos irão sentir-se bem aqui.

A tentação pela qual me perco...

São os gins. Gosto do culto da "jantarada" e, normalmente, abro o jantar com um gin tónico. Aqui têm gins muito bons e fazem uns especiais. Deixo aqui a sugestão para se aventurar nas várias propostas.



Qual o episódio mais engraçado que aqui me aconteceu...

Às quintas-feiras há um senhor que vai ao Bistro mascarado, entra na casa de banho e sai. Julgo que é uma pessoa que gosta de fotografar as casas de banho dos restaurantes de Lisboa. É algo recorrente, mas que surpreende sempre. Para terminar, gostava de dizer que já fui muito feliz no Bistro 100 Maneiras.

Gourmet cosmopolita

GUARDA O AMBIENTE URBANO DAS GRANDES CAPITAIS E A GENIALIDADE GASTRONÓMICA DE LJUBOMIR STANISIC, O 'CHEF' JUGOSLAVO MAIS PORTUGUÊS DE SEMPRE. PARA DESFRUTAR ATÉ DE MADRUGADA

TEXTO: HÉLDER RAMALHO FOTOS: ALEXFERRO.COM.BR



A irreverência do 'chef' jugoslavo. Uma das suas paixões, a fotografia, e o fogão a lenha no primeiro andar, a recordar a tradição da cozinha





BISTRO 100 MANEIRAS

Largo da Trindade 9
Lisboa, 1200-466 LISBOA
Telf.: 210 990 475
Horário: Segunda a sexta,
das 12h00 às 2h00. Sábado,
das 19h30 às 2h00

RECEITAS BISTRO 100 MANEIRAS



RISOTTO DE COGUMELOS E CAMARÃO-TIGRE

INGREDIENTES. RISOTTO: 200 g arroz arbório; 120 g cogumelos selvagens; 60 g chalotas; 8 dl caldo de galinha (quente); 50 ml vinho branco seco; 30 ml azeite; 40 g manteiga; sal e pimenta q.b. **CAMARÃO SALTEADO:** 4 camarões-tigre; 30 ml azeite; 10 g manteiga; sal e pimenta q.b. **SALADA DE ERVAS:** Salsa, cebolinho, estragão e cerefólio (1 raminho de cada); 20, 30 lascas de parmesão; vinagreta de Moscatel

PREPARAÇÃO: Salteie os cogumelos em azeite com chalotas picadas e reserve. Junte o arroz e envolva durante 1 minuto, refresque com vinho branco e mexa até o álcool evaporar. Comece a incorporar o caldo quente até o arroz ficar 'al dente'. Adicione os cogumelos salteados e, por fim, a manteiga. Retire do lume e incorpore o queijo parmesão ralado. Limpe os camarões, conservando o rabo. Salteie-os numa frigideira com azeite e termine a cozedura com manteiga. Arranje as ervas, separando as folhas dos talos e envolva as com parmesão em lascas. Tempere com a vinagreta de Moscatel.



LEITE-CREME DE BAUNILHA

INGREDIENTES: 70 g gemas; 65 g açúcar; 100 g leite; 3 dl natas; açúcar mascavado; 2 vagens de baunilha

PREPARAÇÃO: Misture as gemas com o açúcar. Incorpore todos os ingredientes a frio. Abra as vagens de baunilha, retire o miolo e adicione ao preparado. Misture. Use um passador chinês e deixe no frio durante 3 horas, para que a espuma dos ovos baixe e obtenha um creme homogêneo. Divida por quatro recipientes com asas. Coza no forno a 100°, durante 90 minutos. Deixe arrefecer à temperatura ambiente.



A vida do 'chef' Ljubomir Stanisc tem sido uma imensa viagem. Em 1997, chega a Portugal vindo da sua terra natal, Jugoslávia. Em 2004, inaugura, em Cascais, o primeiro 100 Maneiras que, quatro anos mais tarde, transfere para o coração do Bairro Alto. Durante uma visita ao Canadá, inspirou-se para o novo projecto, o Bistro 100 Maneiras, um espaço descontraído e cosmopolita onde pode deliciar-se com cozinha de alta qualidade. Ocupou o espaço do antigo Bachus, manteve a atmosfera 'art déco', optou pelo branco e negro, com predominância do branco – em jugoslavo, 'bistro' significa limpo e claro – e pela cozinha tradicional, seja a portuguesa, francesa ou jugoslava. No Bistro 100 Maneiras, o 'chef', nascido em Sarajevo e criado em Belgrado, mostra o que aprendeu com a mãe, a grande inspiradora, e recupera os sabores da comida caseira, doicho e da travessa, ou seja, "alta cozinha com sabores de todos os dias". No balcão, os dois pisos, a vista sobre o Tejo, a garrafeira envidraçada, as fotografias – outra das paixões de Ljubomir –, o ambiente, a sala privada e a genialidade do 'chef' fazem deste um espaço de referência. Nos sabores, o Burek jugoslavo de queijo fresco e espinafres, o Srpski Cepici ou, para "picar", a farinheira com broa e a empada de carnes brancas fazem parte das propostas. Fora de horas, porque o Bistro está aberto até às 02h00, as ostras grelhadas e o prego num caco, são estrelas. Para beber, além dos gins, atreva-se a pedir o vinho do 'chef'. Sublime.