

O REI

José Avillez

José Avillez tem a capacidade de transformar em ouro tudo o que toca. É que ter cinco restaurantes e um "Bairro" no Chiado é obra, a exigir trabalho certo e equipa bem oleada. Estreou-se na zona, em 2011, com o seu Cantinho do Avillez. No Belcanto, sobressai a sua criatividade – é o único restaurante em Lisboa com duas Estrelas Michelin. Depois, no Bairro do Avillez, tem uma taberna, uma mercearia, uma charcutaria, uma marisqueira e – acabadinho de estreiar – o Beco-Cabaret Gourmet.

- 4 **Cantinho do Avillez** > R. Duques de Bragança, 7 > T. 21 199 2369 > seg-sex 12h30-15h, 19h-24h, sáb-dom 12h30-24h
- 2 **Belcanto** > Lg. de São Carlos, 10 > T. 21 342 0607 > ter-sáb 12h30-15h, 19h-23h
- 5 **Café Lisboa** > Lg. de S. Carlos, 23 > T. 21 191 4498 > seg-dom 12h-24h
- 3 **Mini Bar Teatro** > R. António Maria Cardoso, 58 > T. 21 130 5393 > seg-dom 19h-1h
- 6 **Pizzaria Lisboa** > R. Duques de Bragança, 5H > T. 21 155 4945 > seg-sex 12h30-15h, sáb 12h30-24h, dom 12h30-23h
- 1 **Bairro do Avillez** > R. Nova da Trindade, 18 > T. 21 583 0290 > seg-dom 12h-24h

O "ENFANT TERRIBLE"

Ljubomir Staniscic

"Parecem cogumelos", exclamou Ljubomir Staniscic, do 100 Maneiras e Bistro 100 Maneiras. "Adoro concorrência, saudável e de jeito, obriga-me a trabalhar mais", rematou depois o chefe que é a cara do programa *Pesadelo na Cozinha*, da TVI. Quando há seis anos abriu o Bistro 100 Maneiras, no lugar do antigo Bachus, "não havia, tirando o Tavares Rico, nada aqui à volta". A palavra bistro, que em sérvio significa "limpo", resume o tipo de cozinha de Staniscic: sem manhas, quer se fale nas pork ribs com batata camponesa, no arroz de cabidela, nas lulas-de-anzol grelhadas com risotto de lima, ou na espuma de queijo, sorvete de goiaba e crumble de amêndoa. O ambiente descontraído e o bar de cocktails (dos melhores de Lisboa) fazem deste restaurante um dos mais apetecidos. "Lisboa atingiu um pico de turismo inédito, as ruas renovam-se, surgem novas ideias e isso é importante para a cidade", diz o chefe que anuncia novidades para o 100 Maneiras. "Muito em breve vamos começar as obras umas portas ao lado para nos mudarmos, espero eu, no verão."

- 7 **100 Maneiras** > R. do Teixeira, 35 > T. 91 030 7575 > seg-dom 19h30-2h (cozinha encerra às 23h)
- 8 **Bistro 100 Maneiras** > Lg. da Trindade, 9 > T. 91 030 7575 > seg-sáb 19h30-2h (cozinha encerra às 24h)

O TABERNEIRO

André Magalhães

Quem entra na Taberna da Rua das Flores vai encontrar, na ementa escrita a giz, iscas com elas, meia desfeita de bacalhau, raia alhada, sável com açorda de ovas e outros petiscos, feitos em doses para partilhar, à volta das mesas com tampo de mármore. À comida das antigas tascas lisboetas, André Magalhães, que há cinco anos se lançou nesta aventura de ser "taberneiro" com dois sócios, abre portas a influências de outras paragens, como a moqueca de pampo ou o picadinho de carapau, que noutra restaurante levaria o nome de tártaro. A Taberna da Rua das Flores faz parte da primeira leva de restaurantes que criou uma certa *movida* no Chiado. "E que está a viver agora uma dinâmica interessante, com gente com provas dadas e válidas. O que faz com que as pessoas venham. Além disso, os turistas já perceberam que na Baixa é só armadilhas", observa André Magalhães, que já tem planos para abrir outro restaurante. "Não podia ser longe, até por uma questão logística. Vamos explorar outras abordagens e, se tudo correr bem, abrimos dentro de três meses." Certo, certo é que vai ser maior.

- 12 **Taberna da Rua das Flores** > R. das Flores, 103 > T. 21 347 9418 > seg-sáb 18h-24h

O SENHOR DO ARROZ

Henrique Mouro

Desengane-se quem pensa que um restaurante que tem no arroz o seu produto principal possa limitar a criatividade de um chefe de cozinha. Sobretudo quando falamos de Henrique Mouro, a quem não falta currículo e provas dadas: foi Cozinheiro do Ano em 2001, passou pelo Bica do Sapato e pelo Tavares, e esteve à frente do Assinatura. A abertura do Bagos Chiado, em julho passado, marca o seu regresso à frente da cozinha de um restaurante em Lisboa e logo para o Chiado. "É um belo núcleo que se está aqui a formar e é bom fazer parte disso também", diz. Das entradas às sobremesas, a ementa é integralmente dedicada aos arrozes. De vários tipos – carolino, que faz o polvo em vinho tinto, arroz de castanhas e batata-doce, mais aveludado; basmati e tailandês, em pratos a piscar o olho ao Médio Oriente e à Ásia. Mas também recorrendo a produtos derivados, como nas navalheiras numa bisque com asas de morcego, em que o caldo é ligado com farinha de arroz. Nas sobremesas, o bolo de chocolate com arroz-doce no recheio mostra até onde se pode ir.

- 9 **Bagos Chiado** > R. António Maria Cardoso, 15B > T. 21 342 0802 > ter-sáb 12h-15h, 19h-23h

