



FABRICE DEMOULIN

Hendrick's Room Lisboa

Uma sala que é um mimo

Menu exclusivo, luzes e música a gosto, na companhia de quem se quiser. Assim se janta agora na zona privada do Bistro 100 Maneiras, do chefe Ljubomir Staniscic, renovada com mão de artista

Com capacidade para 13 pessoas, a Hendrick's Room funciona com um menu exclusivo, disponível apenas quando o chefe Ljubomir Staniscic está no Bistro 100 Maneiras. São 12 pratos, vinhos e cocktails incluídos, 180 euros por pessoa. Em alternativa, pode sempre reservar a sala (50 euros) e optar pelo menu à carta.

Esteve sempre ali, logo à esquerda de quem sobe as escadas para o primeiro andar do Bistro 100 Maneiras, a servir de sala para jantares de grupo. Mas ao fim de seis anos – tantos quantos o restaurante do chefe Ljubomir Staniscic ocupa o sítio do antigo Bacchus, no Chiado – era tempo de mudar. E a mudança é, no mínimo, original, a proporcionar agora jantares únicos e irrepetíveis entre quatro paredes forradas a madeira de choupo trabalhada, fruto da imaginação dos artistas convidados. As ilustrações de Mário Belém, inspiradas nos botânicos da Hendrick's (a marca escocesa de gin patrocinou a iniciativa), juntaram-se às instalações tecnológicas de Filipe Pinto Soares. Resultado? Além de uma sala linda, a possibilidade de poder regular a intensidade das luzes do teto e das paredes, ativar um sistema de leds (assim se queira animar a festa) e ligar o seu *smartphone* para escolher a música ambiente.

Do que chega à mesa oval – ou à namoradeira junto à janela, com vista para o Chiado a entender-se até ao Tejo –, é o que der na veneta do chefe. Consoante a estação do ano e os ingredientes no mercado, assim será o menu concebido por Ljubomir Staniscic para esta sala. Nós, que tivemos o privilégio de lá ir neste abençoado início de verão, fomos brindados com sabores de mar, a explodirem à primeira colherada na gelatina de uva com berbigão e creme de alho. A ostra com amêndoa e kiwi também ficou na memória, mesmo depois do

mil-folhas de vieiras com puré de alcachofra. A esta altura já o Verdelho O Original, da ilha do Pico, nos Açores, tinha dado lugar ao Poço do Lobo, um branco de 1995 da Bairrada que casou mesmo bem com a cabeça de carabineiro com maionese de lima e caril. Depois foi mergulhar às profundezas com o crême brûlée de marisco com ovas de peixe-aranha, seguido de um carpaccio de polvo, mariscos, tangerina e salicórnia. O ravioli de carabineiro trouxe-nos à tona, e ali ficámos a boiar agarrados à tosta de truta com salmonete, abacete e patê de sardinha. Sempre com a frescura dos brancos no copo, e uma seleção de pães caseiros, pelo meio, com cinco variedades de manteiga (ganhou a de gengibre e lemon grass).

Já em terra, o granizado de aipo preparou o palato para o que viria: entrecôte maturado com polenta e croquete de cozido de carnes. Tudo estreias, assim como as sobremesas: geleia de flores com morangos silvestres e Baklava de beterraba, doce típico da Bósnia, aqui reinventada por Staniscic, que lhe juntou uma bola de gelado de lima e hortelã e uma salada, digeridas com um Moscatel Reserva. Faltava ainda o chocolate salpicado de pimentas e amêndoa, mais a tisana de gin infundado em chá branco, e já as luzes tinham baixado de intensidade. Afinal, estava-se tão bem ali e assim pedia o final de noite. **Inês Belo**

Bistro 100 Maneiras > Lg. da Trindade, 9, Lisboa > T. 91 030 7575 > seg-sáb 19h30-2h (cozinha encerra às 24h)