

100 Maneiras

Imágenes/Images - Constantino Leite /100 Maneiras

Si decides hacer de Lisboa tu próximo destino turístico, además de tomar en cuenta las recomendaciones que ofrecemos, no te puedes perder el ser testigo de una de las experiencias gastronómicas más deleitantes en el mundo. En Portugal se come bien, y muestra de ello es el *Restaurante 100 Maneiras*.

La historia de Ljubomir Stanisic y *100 Maneiras* comenzó en 1997, cuando el chef yugoslavo llegó a Portugal, escapando de la guerra que devastaba a su país. Stanisic vino en busca de paz y terminó encontrando un hogar.

Después de cerrar el primer *100 Maneiras* en Cascais, el chef se mudó a Lisboa donde, en enero de 2009, abrió una nueva sucursal del restaurante en Barrio Alto. Aquí sucedió una pequeña revolución: por primera vez, la alta cocina fue presentada en Portugal a través de un menú único de degustación a un precio accesible. La idea es compartir el amor del chef por la comida con el mundo.

Combinando diferentes sabores, texturas, aromas y colores, el menú de diez tiempos ofrecido por el chef Ljubomir en *100 Maneiras*, pretende ser más que una cena, una experiencia completa, cuidadosamente combinada con un menú de vinos en perfecta sintonía con los platillos y con un servicio amable pero profesional. Así, no esperes estar listo para salir del restaurante en tan solo una hora. Este es el tipo de experiencia que se debe disfrutar con tiempo y en compañía favorita a modo de conseguir apreciarla en su totalidad.

La filosofía de *100 Maneiras* es fácil de entender: el nombre pretende provocar y estimular los sentidos y la imaginación. *100 Maneiras* habla de la ausencia de reglas (100 siendo homófono de sin en portugués, es decir, sin maneras) pero también habla de la ausencia de formas. No hay formas o normas rígidas que



Restaurante 100 Maneiras Barrio Alto

cumplir. No existe límite para la creatividad servida en la mesa. Reflejo de la personalidad de Ljubo (como lo conocen sus amigos), *100 Maneiras* es sobre la fusión de la tradición con la innovación, del conocimiento con la imaginación. Es sobre escoger una de las imágenes más icónicas de Lisboa, un tendero, y uno de los ingredientes portugueses más famosos: el bacalao, transformado en un platillo delicioso y sorprendente. Es sobre la capacidad de fundir sofisticación y calma, atemporalidad y contemporaneidad, gran comida y gran compañía. Sobre todo, es sobre los placeres simples de la vida –comer, reír, conversar, amar– y su celebración.



Arroz verde mar

If you decide to go to Lisbon for your next holiday recommendation, as well as the recommendations above, you can't miss being witness to one of the most delectable gastronomic experiences in the world. People eat well in Portugal and *Restaurante 100 Maneiras* is proof of this.

The story of Ljubomir Stanisic and *100 Maneiras* began in 1997, when the Yugoslav chef arrived in Portugal, escaping the war that ravaged his country. He came looking for peace and ended up finding a home.

After closing the first *100 Maneiras* in Cascais, the chef moved to Lisbon, where, in January 2009, he opened a new *100 Maneiras* in Bairro Alto. Here, a small revolution happened. For the first time, haute cuisine in Portugal was presented through a unique tasting menu, at an accessible price. The idea is to share his love for food with the world.

Mixing different flavours, textures, scents and colours, the ten-course menu offered by chef Ljubomir at *100 Maneiras* intends to be more than just dinner, but a full experience, carefully combined with a friendly but professional service and a

perfectly paired wine menu. So, don't expect to be ready to leave in one hour. This is the kind of experience that you must enjoy with time and with the perfect company in order to fully appreciate it.

100 Maneiras' philosophy is easy to understand. The name intends to provoke, stimulate the senses and the imagination. After all, 100, in Portuguese, is pronounced "cem", very similar to "sem", which means "without"; and "Maneiras" means "manners" or "forms".

Therefore, it speaks of the absence of "rules" but also about the infinity of forms. There are no rigid forms or norms, there is no end to the creativity that is served at the table. A reflex of Ljubo's (as he's known among his friends) personality, 100 Maneiras is about the fusion of tradition and innovation, knowledge and imagination. It's about choosing one of Lisbon's most famous images, a clothesline, and one of Portugal's most famous ingredients, cod, and transforming it into a delicious, surprising dish. It is about the ability to mix

sophistication and ease, intemporality and contemporaneity, great food and great company. Most of all, it's about the simple pleasures of life – eating, laughing, talking, loving – and its celebration.



Chef Ljubomir Stanisic



Estendal do Barrio

Se decide fazer o seu próximo destino turístico de Lisboa, além de ter em conta as recomendações que oferecemos, não pode perder o testemunhar uma das experiências gastronómicas mais deliciosas do mundo. Em Portugal come-se bem, e a prova disso é o Restaurante 100 Maneiras.

A história de Ljubomir Stanisic e do 100 Maneiras começou em 1997, quando o chef jugoslavo chegou a Portugal, em fuga da guerra que devastava o seu país. Veio à procura de paz e acabou por encontrar um lar.

Depois de fechar o primeiro 100 Maneiras em Cascais, o chef mudou-se para Lisboa onde, em Janeiro de 2009, abriu um novo 100 Maneiras no Bairro Alto. Aqui, deu-se uma pequena revolução: pela primeira vez, a alta-gastronomia em Portugal foi apresentada através de um menu único de degustação a um preço acessível. A ideia é partilhar o amor do chef pela comida com o mundo. Combinando diferentes sabores, texturas, aromas e cores, o menu de dez pratos oferecido pelo chef Ljubomir no 100 Maneiras pretende ser, mais que apenas um jantar, uma experiência completa, cuidadosamente combinada com um menu de vinhos em perfeita sintonia com a refeição e um serviço amigável mas profissional. Assim, não espere estar pronto para sair do restaurante em apenas uma hora. Este é o tipo de experiência de que se deve desfrutar com tempo e na companhia perfeita de modo a conseguir apreciá-la na totalidade.

A filosofia do 100 Maneiras é fácil de entender: o nome pretende provocar, estimular os sentidos e a imaginação. 100 Maneiras fala da ausência de regras (sem maneiras) mas também da infinidade de formas. Não há formas ou normas rígidas a cumprir, por aqui, não existe limite à criatividade que é servida à mesa. Reflexo da personalidade de Ljubo (como é conhecido entre os seus amigos), o 100 Maneiras é sobre a fusão da tradição e inovação, conhecimento e imaginação. É sobre escolher uma das imagens mais icónicas

de Lisboa, um estendal, e um dos ingredientes portugueses mais famosos, o bacalhau, e transformá-los num prato delicioso e surpreendente. É sobre a capacidade de fundir sofisticação e descontração, intemporalidade e contemporaneidade, ótima comida e ótima companhia. Acima de tudo, é sobre os prazeres simples da vida – comer, rir, conversar, amar – e a sua celebração.