



Hoje, depois de ter aperfeiçoado as técnicas e as receitas, Jorge lidera o bar do Bistro 100 Maneiras. A carta é extensa, com 55 cocktails, e concilia os assinados pelo *barman* com os clássicos de sempre. Um dos que tem a sua assinatura é o Citrus 24, com Gin Beefeater 24 (receita na página a seguir), muito refrescante e equilibrado ao paladar.

No espaço Bistro também se pode beber Gins de uma longa lista de excelência, como o Gin Mare, produzido nos arredores de Barcelona (e nos arredores desta ZEST), o Hayman's, mais aveludado e licoroso, cuja produção remonta a uma destilaria inglesa do séc XVIII, e o tão familiar Hendrick's, lançado em 1999 na Escócia e que actualmente domina a decoração das salas e montras do Bistro.

Todos os Gin tónicos são preparados por quem sabe: o *barman* verte a água tónica por cima de uma pedra de gelo, agarrada por uma pinça. "Para não perder tanto gás", explica. Num espaço como o Bistro, que serve cerca de 140 refeições diárias e em média 150 bebidas no bar, Jorge acredita que há espaço para os cocktails e para os Gins. "Tenho clientes que só vêm para os cocktails e outros só para os Gins. Acredito que a tendência dos Gins vai continuar em Portugal e não vai ser sobreposta pelos cocktails", refere o *barman*.

Com apenas 28 anos, Jorge Camilo está sedento de novas experiências. Além de ser um dos 15 semifinalistas da primeira edição do concurso *Barman* do Ano de 2014, promovido pelas Edições do Gosto, com final marcada para o dia 25 de Julho, o objectivo no futuro é ter o seu bar, dar formações e ser consultor para outros espaços. Preparem-se que ainda se vai ouvir falar muito deste "alquimista".





70ml Beefeater 24  
35ml xarope de açúcar aromatizado  
com tomilho e limão  
35ml de sumo de limão  
Meia toranja sem pele  
Bitter de laranja  
Clara de ovo q.b.  
Guarnição  
3 rodela de *kumquat* desidratado  
2 pétalas de rosa

Colocar os gomos da toranja no  
copo e espremê-los  
Adicionar 70ml de Gin Beefeater 24  
Juntar 35 ml de sumo de limão  
Adicionar 35ml de xarope de açúcar  
Adicionar um pouco de clara de ovo  
Agitar com o copo misturador  
Completar com gelo e agitar  
vigorosamente  
Verter para um copo em V com  
a ajuda de um coador  
Colocar a guarnição