

eria de esperar que Ljubomir Stanisic se deixasse ficar, por uns tempos pelo menos, a apreciar os louros conseguidos com o belíssimolivro 100 cocktails 100 Maneiras - Por tugalem Estado Líquido, lancado no final de 2015 com a chancela Esfera dos Livros. Mas não ficou. Ou não estaríamos a falar do chef sérvio mais português de que há registo. Até abril, e sem nunca fechar por tas, o 100 Maneiras vai deixar a tual morada (na Rua do Teixeira, ao Bairro Alto) e mudar-se, ao que tudo indica, para uma outra junto ao rio, no Cais do Sodré (fala--se no espaço do antigo restaurante Vír gula). A cabeça de Ljubo já está nessa

nova empreitada, mas ainda assim resolveu lançar a partir de fevereiro um menu de degustação de inverno muito revelador do que está por vir. Com vinhos de lavra própria e até uma cerveja artesanal (em que o lúpulo foi substituído pelo tomilho), o cheftem-se revelado igualmente um padeiro de mão-cheia (mas pelos seus pães vamos ter ainda de esperar um mês ou dois, na outra casa) e mais empenhado do que nunca em introduzir todo o tipo de miudezas (das entranhas aos olhos) no fine dining. O que, convenhamos, não é uma ideia assim tão estranha para nós, portugueses. Entre as novidades, destaque, precisa mente, para o prato Cosa Nostra, em que o sal monete vem servido com um tagliatelle de choco, creme de queijo, morcela de arroz e um *cappuccino* feito com as entranhas do choco (delicioso, por sinal!). O menu, 58 euros por pessoa, desenrola-se em nove momentos e inclui um polvo com açorda negra, puré de alho e batata-doce (Ljubo comeu um polvo na Madeira que lhe ficou no goto e não descansou até criar a sua versão) ou um entrecosto maturado. E a procissão vaisó no adro. OMS

100 MANEIRAS

Rua do Teixeira, 35 (Bairro Alto)

Tel.: 910307575 Web: restaurante100maneiras.com

Preço: 58 euros (menu)