

EVASOES  
**GIN**  
ESPECIAL



# BISTRO 100 MANEIRAS + HENDRICK'S

**N**ão é de hoje a ligação do chef Ljubomir Stanisic à marca de gin Hendrick's, produzida na Escócia pela William Grant & Sons, mas a parceria fortaleceu-se e deu um fruto improvável em meados de 2016: o Hendrick's Room. A ideia adaptou-se ao espaço de uma pequena sala privada, situada no primeiro andar do Bistrot 100 Maneiras, e acomoda até treze pessoas com, detalhe importante, vista para o Chiado de modo a elevar a experiência de degustar comida e gin a um outro patamar. Primeiro porque está destinada a jantares privados (com menu especial do chef) a 180 euros por pessoa, mas também é possível reservá-la por 50 euros e co-



Para a carne de veado, grolles e feijão branco em duas texturas, Jorge Camilo preparou um cocktail com Hendrick's, porto tawny, rum, Grand Marnier, sumo de limão e goma de canela.



mer à la carte): segundo, porque a sala se encontra toda revestida com um painel alusivo ao universo Hendrick's, com ilustrações de Mário Belém e instalações tecnológicas de Filipe Pinto Soares, que permite personalizar o ambiente (são 128 programas alcatórios) consoante a disposição do dia. Ou melhor, da noite.

Na hora de eleger dois cocktails à base de Hendrick's para harmonizar com dois pratos da nova carta do Bistrot, o bartender Jorge Camilo, tendo em conta que estamos perante um London dry (há controvérsias, pois os botânicos de pepino e rosa búlgara são acrescentados após o processo de destilação), optou por criar algo fora da caixa, perdão, do menu. Para o prato vegetariano – e sim, este inverno o Bistrot passa a ter

**A PARCERIA  
COM A MARCA  
DE GIN ORIGINOU  
O HENDRICK'S  
ROOM, UMA SALA  
PARA JANTARES  
PRIVADOS COM VISTA  
PARA O CHIADO.**

um prato vegano e dois vegetarianos no cardápio – de puré de cheróvias cozinhadas em zimbro e acompanhadas por queijo de ovelha e avelãs, o cocktail sugerido, com notas florais e cítricas, leva erva-príncipe, Hendrick's, licor St. Germain, Campari, sumo de limão e de laranja, goma cítrica e de gengibre, sendo finalizado com espumante Luís Pato. Segue-se um prato de veado, uma das carnes preferidas do chef, com cogumelos grolles e feijão branco em duas texturas. A sua intensidade pedia uma bebida mais redonda, com um toque de especiarias, pelo que o cocktail de maridagem, além de Hendrick's, leva ainda um porto Niepoort Tawny 10 Anos, rum Sailor Jerry, licor Grand Marnier, sumo de limão e goma de canela. Na mouche.

**BISTRO 100  
MANEIRAS** Largo da Trindade, 9 (Chiado), Lisboa. Tel: 910307575. Web: restaurante100maneiras.com. Das 19h30 as 02h00. Encerra ao domingo. Preço médio: 40 euros