



BISTRO 100 MANEIRAS LISBOA

Tem cocktails para iniciados e apreciadores experimentados

Jorge Camilo, 30 anos, é o barman principal do Bistrot 100 Maneiras, em Lisboa. Aprendeu a arte com Dave Palethorpe, o conhecido proprietário do bar de cocktails Cinco Lounge. "É preciso educar as pessoas, testando várias marcas e combinações, tal como se fez com o gin", diz Jorge Camilo. Por isso, na atual carta de cocktails do Bistrot 100 Maneiras, servem-se quatro marcas de rum: desde o clássico Havana, passando pelo aromático Diplomático e pelo Kraken, onde se distingue o sabor a café; e terminando no Zazapa, mais direcionado para apreciadores experimentados. Para os iniciados, aconselha-se o cocktail Strawberry Fields (€10), com rum Havana (5 anos), pimenta-preta, vinagre balsâmico, sumo de limão, clara de ovo e açúcar. Para apreciadores experimentados, há um cocktail quente (€17): o Hot Tub à base de rum Havana Club Selección de Maestros (mistura de várias reservas), com Grand Marnier, lemon grass, alecrim, tomilho-limão e casca de laranja.

▶ Lg. da Trindade, 9, Lisboa >
T. 91 030 7575 > seg-sáb 19h30-2h

MÁRIO JOÃO



TABACARIA LISBOA

Conselho: copo de rum com gelo e uma pinga de limão

"O rum é a minha bebida preferida", diz Mikas, responsável pelo bar Tabacaria, aberto há quatro meses, no Cais do Sodré. "Sou apologista que um bom rum deve beber-se simples, apenas com gelo e uma pinga de limão", argumenta. No Tabacaria, que se apropriou das instalações do Cambista Pina e, mais tarde, uma casa de jogo e de venda de tabaco, não há muitas variedades de rum (entre os €7,50 e os €12): "Selecionei algumas marcas que considero que têm qualidade, como a Zacapa, da Guatemala, a La Hechiera, da Colômbia, ou a Contrabando, da República Dominicana." Aqui qualquer bebida, incluindo o rum, pode ser acompanhada por um Valor Selado (€17) – uma tábua que inclui um tiradito de salmão (ou de atum, enchidos ou queijo), a bebida com gelo e, em separado, um frasco com sumo (limão, laranja, ananás) e dois tubos com aromas que são macerados ali mesmo (chocolate, flor de sabugueiro, frutos vermelhos) e que o cliente deverá acrescentar a gosto.

▶ R. de São Paulo, 75-77, Lisboa >
T. 21 342 0281 > seg-sáb 16h-2h

* Com Susana Lopes Faustino