



Bistro 100 Maneiras
Largo da Trindade, 9,
Chiado, Lisboa
Reservas: 910307575



RESTAURANTE

LJUBOMIR VEIO E TROUXE O OUTONO

Ljubomir Stanisic andou oito meses a viajar pela Europa, reencontrando amigos e fazendo novos, reencontrando cozinhas e sabores, e descobrindo novos. E, para sorte nossa, voltou a tempo do Outono, com uma nova carta que pode ser agora experimentada no **Bistro 100 Maneiras**.

Veio com ideias novas e vontade de arriscar. Fomos ver como.

Começámos com uns reconfortantes cogumelos salteados com espuma de cogumelo, vieira e gema de ovo, que é uma das entradas da nova carta (preços entre os 6 e os 19 euros). Seguimos depois para outra entrada ainda mais outonal: *foie-gras* salteado com maçã *pink lady* e farinha de avelã.

Da lista de pratos principais (aqui chamada O Resto é *Conversa*, com preços entre os 19 e os 35 euros), provámos o *risotto* negro com choco frito e um *tataki* de entrecote (feito com carne maturada)

com torricado, cogumelos e ovo — um daqueles pratos que chegaram para vencer.

As sobremesas (8 euros em média) andam também pelos sabores de Outono, com destaque para os queijos: pudim de queijo (na foto), sericaia com frutos secos e queijo da Serra quente; uma (também daquelas que entram directamente para a equipa vencedora) espuma de queijo com mousse de goiaba; e ainda trufas de chocolate e maracujá.

Ficou ainda muita carta por experimentar, claro. Mas podemos deixar mais umas ideias. Entre os pratos que Ljubomir apresenta “para os corajosos”, há uma “língua da minha sogra estufada com estufado de legumes”, um exemplo de como podemos voltar a usar partes dos animais que, com o império dos bifes e dos hambúrgueres, foram caindo em desuso e, em muitos casos, foram mesmo desaparecendo dos talhos.

Ainda na secção dedicada aos que não têm medo, encontramos um bife tártaro de acém maturado (e agora que em Portugal se começou a falar tanto em carne maturada e ela aparece, felizmente, em alguns restaurantes e talhos este é um prato que pode ser interessante para quem queira iniciar-se de forma... radical). A terceira proposta são tripas à moda de Lisboa com *risotto* de lima.

Mas, para quem se sentir menos corajoso, há várias outras ideias, do pernil de porca com couve e feijoca (na foto em cima) ao hambúrgue de salmão com pão de tinta de choco, ou ao linguado amanteigado com açorda. Fundamental para quem for ao **Bistro 100 Maneiras** é começar por um dos *cocktails* de Jorge Camilo, que tem estado a trabalhar, para além das frutas, com ervas aromáticas e especiarias. Aconselhamos o de coentros
Alexandra Prado Coelho