



**Na cozinha:** Ljubomir Stanišić em plena preparação de um dos seus pratos mais emblemáticos.

# As tocas do Ljubomir mau

Ljubomir Stanišić mudou-se para Lisboa em 2009 e construiu no grupo de restaurantes 100 Maneiras um grande sucesso junto do público. A sua cozinha é criativa, bonita, saborosa, e está segura, acessível, focada.

TEXTO Luis Antunes \* FOTOS Ricardo Palma Veiga

Ljubomir Stanišić nasceu na Jugoslávia em 1978. Nascido de diferentes etnias e nacionalidades em sítios que as guerras europeias tornaram confusos, podemos dizer hoje que é um português, já que está connosco desde os seus 19 anos e, acima de tudo, porque o reconhecemos, aceitamos e queremos como um dos nossos. Depois de estudar cozinha e pasteleria na Jugoslávia natal, Ljubomir começou a sua carreira na Cervejaria Lusitana, mas foi com José Avillez que, em parceria, abriu em 2004 o 100 Maneiras, na Baía de Cascais. Avillez haveria de sair passado um ano e Stanišić continuou a solo, com o 100 Maneiras a tornar-se um dos restaurantes de referência de uma cozinha moderna que nascia em Portugal e onde o recurso a tecnologias recentes e uma atitude consciente em relação a elas era a tônica.

Infelizmente, os custos eram elevados e a clientela ainda não estava preparada para suportar um restaurante com estas características, muito menos em Cascais. Assim, o 100 Maneiras de Cascais fechou em Dezembro de 2008, para reabrir no mês seguinte, com novo modelo, na Rua do Teixeira, em pleno Bairro Alto. Iniciava-se um *downsizing* que muita gente associou à expressão “low-cost” (como aliás é ainda o nome da empresa de Stanišić), um movimento de valorização da refeição não por ingredientes caros e raros e técnicas intensivas em tecnologia e mão-de-obra, mas antes pelo recurso à criatividade e à utilização de ingredientes mais baratos, demonstrando que o resultado final pouco dependia dos custos iniciais.

Na verdade, nunca foi bem “low-cost” mas antes “not-so-high-cost”, ou seja, um verdadeiro movimento de adaptação dos chefes de cozinha à clientela disponível, aos seus anseios e expectativas, e também ao seu nível de vida. É louvável que este movimento tenha dado antes de qualquer crise financeira começar em Portugal, mostrando a saúde do sector e a sua preocupação em ir ao encontro dos objectivos dos seus clientes.

Ao mesmo tempo, e de forma certamente não totalmente independente, Ljubomir Stanišić tornou-se uma estrela. Fez televisão, publicou livros, apareceu como símbolo de uma geração de cozinheiros jovens e cosmopolitas, que percorrem o mundo, que inclui não só as cidades mais badaladas das revistas da moda, mas também os lugares mais recônditos de Portugal, onde por vezes se encontram os produtos mais autênticos, as receitas mais antigas e depuradas, as tradições mais sofisticadas, sejam elas rurais ou urbanas. O 100 Maneiras do Bairro Alto fez-se um negócio de sucesso e as oportunidades apareceram para abrir o Bistro 100 Maneiras (em Setembro de 2010), o Nacional 100 Maneiras (em Setembro de 2011 e centrado em eventos de alguma dimensão) e, mais recentemente, a Pekaria, uma padaria ao pé do Bistro.

Hoje vamos ao 100 Maneiras e ao Bistro 100 Maneiras, para melhor perceber a cozinha de Ljubomir Stanišić e o ambiente que ele conseguiu criar nos seus restaurantes. O bistro (palavra sérvia para “limpo”, “claro”) começou por



## BISTRO 100 MANEIRAS

**Morada:** Largo da Trindade, 9, 1200-466 Lisboa  
**Telefone:** 91 030 75 75  
**Fecho:** Domingos e 25 Dezembro, 1 de Janeiro e 1 de Maio  
**Horário:** 19h30-2h00  
**Estacionamento:** próprio  
**Chefe de cozinha:** Ljubomir Stanišić  
**Escanção chefe:** Rafael Sá  
**Reservas:** recomendadas  
**Preço médio sem vinho:** 50€  
**BYOB:** 10€ por garrafa



**Ambientes:** o espaço do Bistrot é agradável e acolhedor e, melhor ainda, é um sítio onde se come (e bebe) bem.

ter mais influência das origens de Stanišić, mas neste momento sobra apenas o burek de queijo e espinafres frescos, uma espécie de pastel de massa leve recheada.

Para compensar, temos muitos pratos do mundo, como a entrada ceviche de peixe com fruta tropical (8€). Já antes passou o tabuleiro do pão (3€), que exhibe a formação do chefe em declinações variadas e succulentas. Para acompanhar, azeite com umas gotas de vinagre balsâmico bem escolhido e uns ramos de tomilho.

Uma outra entrada de pork ribs com batata camponesa e molho barbecue (13,50€) é mais vantajada e convida a uma mesa partilhadora. As batatas, por descascar, são cortadas em gomos, passadas por farinha grossa temperada e fritas, tornando-as uma crocante tentação. As costelas de porco devem ser cozinhadas a baixa temperatura e depois levadas à grelha ou forno com uma marinada temperada com ligeira doçura, à moda dos churrascos americanos. O resultado é macio e sumarento, estaladiço e saboroso, à vez salgado, especiado e doce. Poderia apenas chegar e manter-se um pouco mais quente à mesa.

Nos pratos principais evitei o Leitão à Ljubo mau (grande nome de prato!) para experimentar o risotto de cogumelos com camarão selvagem (26€), com o arroz aberto na perfeição, o sabor

muito bem definido, cremoso sem excessos, e com os 2 camarões (pouquitos...) salteados por cima, a oferecer a sua textura inicialmente crocante e depois generosa, complementando com os sabores doces, salgados e os fumados e tostados da confecção a enriquecer o prato. Mas a estrela da noite seria o mémé com puré [cabrito assado] (25€).

Os devotados ao cabrito sabem que é tão tentador como difícil encontrar um cabrito que valha a menção. Aqui, o cabrito vem apresentado num prato fundo, com puré de batata cremoso por baixo, coberto por uma generosa peça de cabrito que foi assado na perfeição e depois desossado e enrolado, de forma a que o exterior estaladiço envolva a peça, e depois encimado por farripas de cebola roxa panada em farinha fina. A envolver tudo, molho do assado, devidamente filtrado e apurado até à perfeição. As texturas sucedem-se, e vêm sempre cobertas de um sabor puro e autêntico ao verdadeiro cabrito assado português (ou, que sei eu?, será internacional? europeu? jugoslavo?), com a carne húmida e saborosa, a esfiapar-se enquanto se oferece ao molho, ao puré, à cebola, aos brotos de ervas aromáticas que incluem rebentos de coentros, à capa estaladiça do cabrito, que parece temperar a sua própria carne. Mítico! E não exagero.



Ambiente cosmopolita, cativante, festivo.

Lista variada e viajada, cozinha muito pensada, vibrante e excitante.



Pratos algo grandes dificultam refeições mais leves.

Mesas juntas, nível de ruído alto, tornam a refeição cansativa.



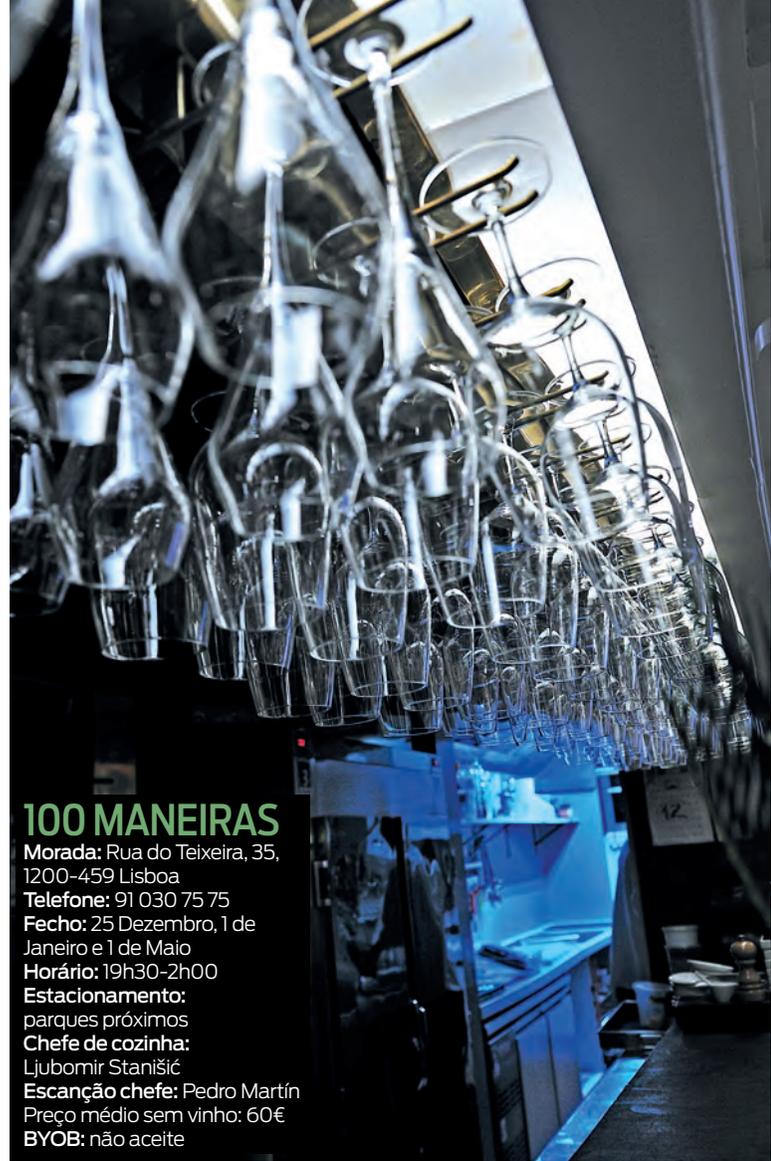
**Nomes pitorescos:** este prato chama-se “Língua da minha sogra com estufado de legumes” e é apenas um exemplo da irreverência de Ljubomir. Outra está na fotografia que orna a sala, com uma cabeça de porco na mão.

Para terminar, trufas quentes de chocolate e maracujá (9€), uma espécie de profiteroles recheados por uma ganache de bom chocolate, com açúcar em pó e (os mesmos outra vez?!) brotos, com o conjunto a oferecer um sabor mais delicado do que parece na descrição. Mais excitante, a já clássica criação espuma de queijo, sorbet de goiaba e crumble de amêndoa (7€). Servida num copo cónico, esta espuma come-se indo pescar o sorvete ao fundo, e o sabor da goiabada numa textura cremosa, sem o britado da goiabada, vem coberto com a delicadeza do queijo batido e a amêndoa areenta. Um prazer de delicadeza, inteligência e bom gosto.

O ambiente do Bistro é festivo, a roçar o ruidoso, e não tem muita luz. Mas o serviço é afável e despachado, a envolvimento é de alguma elegância, o serviço de vinhos competente e a carta, apesar de carregar um pouco nos preços, deixa sempre uma escolha razoável ao comensal. Tudo junto, um restaurante onde é um prazer estar e, ao contrário de outros restaurantes da moda, onde é um prazer comer!

Aprovado com distinção o Bistro, voltei ao 100 Maneiras original. Aqui a oferta é completamente diferente. Não há carta, mas sim um menu de degustação (52€) igual para todos os clientes, que são convidados a aparecer perto das 20h ou perto das 22h30. A cozinha exígua não suporta o desfasamento das várias mesas, e assim procura-se alinhar os tempos de refeição da sala toda, dentro do possível. Logo na reserva, e novamente ao sentar, pergunta-se ao cliente por restrições alimentares, e segue jogo. Serão 9 momentos. A mesma fórmula de pão com azeite, balsâmico e tomilho, enquanto não vem o estendal de samos de bacalhau desidratado com aioli de coentros e coulis de pimentos





### 100 MANEIRAS

**Morada:** Rua do Teixeira, 35, 1200-459 Lisboa

**Telefone:** 91 030 75 75

**Fecho:** 25 Dezembro, 1 de Janeiro e 1 de Maio

**Horário:** 19h30-2h00

**Estacionamento:** parques próximos

**Chefe de cozinha:** Ljubomir Stanišić

**Escanção chefe:** Pedro Martín

Preço médio sem vinho: 60€

**BYOB:** não aceite



Ambiente elegante e pacato, serviço amigável e competente.

Cozinha criativa, pensada, bem construída, executada com rigor.



Menu algo estático convida a voltar poucas vezes.

Preços dos vinhos a dar para o alto.

vermelhos. Estes dois molhos não-de ficar na mesa depois, para namorar com o pão, ao longo de outros pratos. Chega uma pedra rolada, grande e chata, com puré de cebola, areia de broa de milho, salada de frutos do mar, algas e espuma de coentros. Impossível comer sem sujar a toalha, mas o efeito visual é formidável. A camada fina de puré de cebola (e batata) fica melhor a este prato, onde as texturas dos frutos do mar e das algas se oferecem variadas e excitantes.

A seguir um prato fenomenal: playbunnie, ou seja escabeche de coelho com legumes e pó de morcela. A forma é de um barquinho de brinquedo, com os legumes a fazer de obras mortas e uma telha doce a enformar a ponte. O convés é feito de coelho finamente desfiado e triturado, e por baixo há uma camada de cebola especiada e ácida, do escabeche. Os legumes por cima são agridoces, e mais estaladiços, e o convés está coberto de pó de morcela, que complementa com subtileza o sabor do coelho. Um grande prato!

A seguir, bombom de *foie-gras*, calda doce de malagueta, gengibre e tomilho-limão. O *foie* tem a forma de meia esfera, e é de grande qualidade, sedoso e refinado, mas o facto de vir

congelado torna a degustação algo grosseira, é preciso escavar a esfera e envolver os pedaços na calda doce e espevitada. Terminaram as entradas e vem agora o primeiro prato principal, uma garoupa ao Bulhão Pato, ou seja, ao vapor, com uma fina crosta de ervas, tapioca, arroz vermelho (leia-se: selvagem), algas e salicórnia, e massa de arroz frita, com um caldo de coentros com sabor a Bulhão Pato. Este é um prato bem servido, com muitas texturas e sabores muito bem conseguidos e outros algo dispensáveis. A textura do arroz selvagem e o seu sabor tostado, com uso brilhante do suave picante, e, progressivamente, mais estaladiço, as algas e salicórnia, e depois a massa frita, tudo contrastava na perfeição com as lascas generosas da garoupa e o caldo verde vivo que ligava tudo. A tapioca é que não entra tão bem no prato, já que espapaçou com o calor do caldo e ficou apenas uma goma, de sabor discreto e textura molóide. O resto, belíssimo!

O limpa-palato que se seguiu foi um dos poucos tiros ao lado da refeição. Era um gelado de castanha e lima, com merengue de toranja tostado e polvilhado com pó de eucalipto. Faltava leveza e frescura.



**No 100 Maneiras:** aqui o menu é de degustação, com 9 momentos diferentes. Na página anterior, o Playbunnie; nesta página, o "Cabrito do jogo do galo", um prato de encher o olho (e o palato).



**Equipa:** Vitor Hugo, Julien Jardim, Ljubomir Stanisic, Antonio Sousa, Pedro Martin, Rafael Sa; em baixo, Nuno Faria



A seguir, o cabrito do jogo do galo, outra magnífica interpretação de cabrito assado. O prato é lindo; uma plataforma branca, com um jogo do galo desenhado com mousse de cogumelos, alguns dos quadrados verdes com um azeite emulsionado muito suave, e outros vermelhos com o molho do assado do cabrito. Algumas peças do jogo eram gnocchi de limão, com uma crosta rija e o interior macio, como um pãozinho quente, com o sabor suavíssimo do limão a dar frescura, e por cima uma crêpinette de cabrito com alguns aros de cebola roxa panados e brotos de ervas.

A *crêpinette* é feita de cabrito assado, depois desossado e enrolada como um crepe, a oferecer a pele estaladiça enquanto mantém o interior húmido e suave. Um prato maravilhoso, bonito, variado e muito saboroso, embora o cabrito tenha passado um pouco o ponto de sal.

Antes da sobremesa o lollipop de cavalo cansado, um chupa-chupa de sopas de cavalo cansado com redução de vinho tinto e especiarias, e nougat à volta, um pouco estranho, com uma textura como gelatina congelada, e sabor um pouco aguado.

Para a sobremesa, quase uma evocação do Winnie the Poo,

com um tronco de loiça onde dois potes de vidro oferecem um falso cheese cake (gelado de bolacha maria, coulis de frutos vermelhos e creme de queijo branco, tudo muito cremoso e rico, mas elegante, sem exageros) e o pastel de nata e café (massa filo, gelado de café e creme de baunilha, com cremoso suave e excelente jogo de texturas).

A carta de vinhos é variada e tem qualidade, mas os preços são altos. Faz sentido numa refeição tão variada seguir a recomendação do menu de vinhos (35€), que o escanção vai conjugando e explicando, servindo com temperaturas perfeitas e copos bem escolhidos. O ambiente é refinado e elegante sem impor desconforto, o serviço atencioso, e o ritmo da refeição é muito bom, o que é de louvar num menu tão longo.

Dois restaurantes que totalizam 200 Maneiras, muito diferentes, mas com uma base de cozinha comum, uma visão do jovem chefe Ljubomir Stanišić, que está a cozinhar com a sua criatividade apoiada numa grande firmeza e tem o enorme mérito de ter construído uma equipa de cozinha e de sala que consegue dar uma enorme segurança, conjugada com simpatia e boa disposição. Duas grandes mesas em Lisboa.