

SAÍDAS NA NOITE FELIZ

Cada vez mais as refeições de Natal fazem encher restaurantes. A tendência é clara e inequívoca, e vem crescendo há vários anos. Focámos não na época de Natal, mas sim apenas nas suas duas refeições mais emblemáticas: jantar de 24 de Dezembro e almoço de 25.

TEXTO Luis Antunes * **FOTOS** Ricardo Palma Veiga

Sala Hendriks, 100 Maneiras.





100 Maneiras



Varanda do Ritz



Nos hotéis sempre houve tradição de ter os restaurantes abertos nas festas. Mas a expressão desta tendência tem aumentado e transborda cada vez mais para os restaurantes.

BISTRO 100 MANEIRAS

Ljubomir Stanišić abriu o Bistro 100 Maneiras em Setembro de 2010, e logo no ano seguinte decidiu servir jantares na noite de Natal. Já no 100 Maneiras de Cascais o fazia, nos tempos em que a família estava longe. Em 2011 já no Bistro, aconteceu o mesmo, e decidiu abrir o restaurante para albergar amigos tresmalhados e clientes ocasionais. Estas noites de Natal sempre foram especiais para o expatriado-cada-vez-mais-português Ljubomir. Sempre houve um espírito peculiar, primeiro entre os poucos clientes que apareciam, e faziam família com os amigos e os empregados da casa. Depois, já com um novo bebé na família, falou mais alto a vertente negócio, mas sempre centrado no carinho pela clientela, um “ambiente amoroso”. 2015 foi o primeiro Natal em 22 anos em que Ljubo não trabalhou, mas em 2016 já voltará a estar à frente dos fogões. Os empregados não se importam muito, aliás, essa tarefa vai rodando entre todos ao longo dos anos. Ljubo tem sempre prendas para as crianças que aparecem, e vai presenteando todos os clientes com pratos especiais, fora do menu, mimos do chefe. O staff

também é acarinhado, o dia começa com um “almoço especial”, podem beber um pouco de vinho, a ideia é ser um dia de diversão e desfrute para todos em uníssono, clientes, amigos, cozinheiros, empregados.

Em 2016 será servido um menu fixo (115€ sem bebidas), que toca nos pontos sensíveis das nossas memórias coletivas de Natal, mostrando que os 19 anos que já leva de Portugal transformaram Ljubomir num verdadeiro português. O jantar começa com um cappuccino de cogumelos silvestres e espuma de leite desnatado, carabineiro com presunto Joselito e mousse de especiarias, bacalhau, broa e couve portuguesa, pá de cabrito com puré de tubérculos e trufas e termina com o sonho de uma noite de Natal, ou seja, uma interpretação dos doces portugueses. Tudo junto, um feliz Natal de Mr. Stanišić, um dos cozinheiros portugueses com o coração maior.

VARANDA (RITZ FOUR SEASONS)

Nos hotéis o serviço de Natal é menos novidade, os hóspedes precisam sempre de apoio, quer venham em trabalho