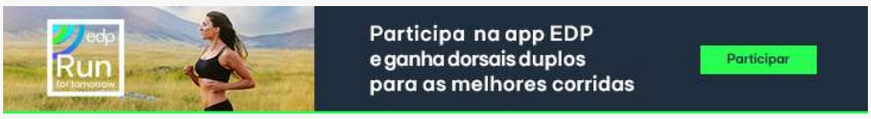
PUB


Fugas

EXCLUSIVO Assine já

GASTRONOMIA

Um restaurante no meio de uma selva urbana em Lisboa? É o Animal

O novo restaurante fica ao lado da Avenida da Liberdade no Hotel Hotel e quer ser um óasis no centro da capital. A carta é uma viagem pelo mundo, com referências da Ásia, América do Sul e, claro, Portugal, sob o comando do *chef* Carlos Soares.

Inês Duarte de Freitas
9 de Agosto de 2022, 17:11

Receber alertas

Ouça este artigo aqui 1.0x
00:00 05:08
Saber mais

A fachada em azulejos verdes do Hotel Hotel não é discreta e dificilmente passa despercebida na pacata Travessa da Glória, a dois passos da Avenida da Liberdade, em Lisboa. Mas quem cruza a porta não imagina o Animal que o interior reserva, e a surpresa das traseiras. Aberto há um mês, o restaurante é uma viagem de descoberta para o paladar com vista para um oásis no meio da cidade.

Leia os artigos que quiser, até ao fim, sem publicidade
Faça parte da comunidade mais bem informada do país
Assine já

PUB

Não é uma hipérbole descrever como oásis a zona exterior do Hotel Hotel com o seu vistoso jardim vertical, obra dos suecos Vertical Garden Design, e uma piscina que convida a mergulhos por estes dias de calor na cidade. A vegetação quase tropical foi ganhando vida própria ao longo dos últimos dois anos – a abertura da unidade hoteleira estava inicialmente prevista para Maio de 2020.

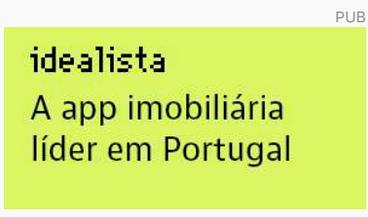
PUB

O Hotel Hotel, propriedade do empresário português Alexandre Martins, abriu oficialmente a 28 de Dezembro, sem grande aparato, com 40 quartos, incluindo seis com terraço privativo – por estes dias, a diária ronda os 400€. Só agora, em Julho, abriu oficialmente ao público o restaurante que o habita, o Animal. A decoração do espaço com uma grande componente de design – ou não fosse este um membro da insígnia Design Hotels com obras de artistas como André da Loba ou Wasted Rita – convida a refeições com amigos nas espaçosas mesas e sofás.

O Hotel Hotel abriu em Dezembro de 2021 JORGE SIMÃO

A vegetação do exterior penetra o interior da sala numa transição suave com os azulejos verdes e vasos de plantas a decorar as largas colunas. São 40 lugares no interior e outros tantos na esplanada. Essa componente de design estende-se ao vestuário dos trabalhadores do Animal, com assinatura da criadora Alexandra Moura.

E porquê baptizar o restaurante de Animal? "Estamos numa selva urbana", lembra à Fugas a directora do hotel, Lúcia Cunha, que já passou por cadeias como a Ritz Carlton ou Anantara. O conceito assenta em quatro pilares, aponta: cru, fogo, animal e vegetal. A carta percorre estes elementos numa viagem ao globo, passando pela América do Sul, a Tartária, o Japão e, claro, Portugal, uma proposta do *chef* Carlos Soares, que antes de aqui chegar esteve aos comandos do restaurante de praia do Vila Joya, em Albufeira.

PUB


PUB

MAIS POPULARES

ENTREVISTA
Cláudio Martins: há clientes estrangeiros que "não compram vinhos portugueses porque são superbaratos"

EXCLUSIVO SAÚDE
Joseph Takahashi: "A hora a que comemos pode prolongar de forma significativa o tempo de vida"

FUTEBOL NACIONAL
Paulo Futre sentiu-se mal e está hospitalizado em Lisboa

RELAXAR >

A Senhora D'Agonia voltou a ver o mar: três visões

Segunda na TV: um mentor, uma rosa selvagem e as portas abertas da *House of the Dragon*

EXCLUSIVO
Hugo Soares: "Se é para estar 'ocupado', que seja a trabalhar"

P2
Tudo o que é cultura está aqui.
Saiba mais

O chef Carlos Soares JORGE SIMÃO

Antes da oportunidade de viajar, à mesa chega um dos cocktails de assinatura do menu: Berry Me (12€) com vodka, puré de morango e sumo de limão, opção que irá agradar a quem tem preferência por bebidas adocicadas. Já para acompanhar a refeição, a responsável pela carta de vinhos nacionais e orgânicos, Vera Neto, recomenda um rosé açoriano, Curral Atlantis. Para quem preferir tinto, até há uma opção envelhecida no fundo do mar, o Atlântico.

Sushi, carne maturada e até tatuagens

O rosado do vinho combina na perfeição com a entrada escolhida, Burrata e Texturas de Beterraba (16€), um dos favoritos da carta, presente desde a abertura do hotel, quando o restaurante só funcionava para os hóspedes. Abrir o espaço à cidade foi uma decisão óbvia, assegura Lúcia Cunha, uma vez que os hóspedes, depois do pequeno-almoço, gostam de explorar os restaurantes das redondezas.

Burrata com texturas de beterraba JORGE SIMÃO

Por outro lado, apostar num restaurante sólido, acredita Carlos Soares, é também uma forma de "manter os clientes cá dentro". "É mais desafiante porque temos de criar mais e diferente", reconhece. Nesse sentido, a oferta passa também por sushi tradicional japonês - mas com peixes portugueses como a sardinha ou o carapau, feito ao momento pelo Saito Kosuke. E , claro, não são também esquecidas as opções vegetarianas.

Na cozinha, o peixe também brilha no tártaro de atum (com citrinos e o molho japonês Ponzu, 23€), ou não tivesse Carlos Soares sido um dos fundadores da Tartar-ia, um restaurante dedicado a esta iguaria. Para os amantes de carne maturada o Entrecôte, com cebolete e Srirracha (35€) é uma das recomendações do *chef* para principal. A porção generosa pode ser partilhada com o arroz asiático a acompanhar (7€). Ao escolher os ingredientes, o *chef* assevera dar "primazia ao que é português" e apostar na "excelência".

PUB

Tártaro de atum JORGE SIMÃO

Para terminar, a *chef* pasteleira Kozue Morimoto traz a subtileza da cultura japonesa com o Semifrio de Maracujá e Coco (8€), o Chocolate Osaka (8€) ou a Panna Cotta de Morango e Baunilha (6€). Depois de tanta comida, como digestivo, esqueça as bebidas acólicas e confie nas escolhas da especialista em chás, Vera Neto, que estudou sobre esta bebida no Sri Lanka e criou várias infusões personalizadas para o Hotel Hotel.

Entre as outras propostas abertas a todos, e não só a hóspedes, destaca-se o pequeno-almoço e a possibilidade de participar em aulas de ioga. Os mais aventureiros podem até fazer uma tatuagem – sim, há mesmo um estúdio de tatuagens dentro do hotel. Até reza a lenda que quem tatuar as palavras Hotel Hotel ganha uma noite de estadia.

Restaurante Animal (Hotel Hotel)

Tv. da Glória 22
1250-118, Lisboa
Tel.: 211 164 120
Site Instagram
Horários: restaurante aberto diariamente das 12h30 às 14h30 e das 19h30 às 22h30; bar aberto de domingo a quinta até às 00h e à sexta e sábado até às 2h

A Fugas jantou a convite do Animal.

ines.freitas@publico.pt

Sugerir correcção

TÓPICOS

Fugas Gastronomia Lisboa Restaurantes Restauração Hotéis

Torne-se perito

Comentar

LER MAIS

GASTRONOMIA
Ajitama aposta num *ramen* frio para combater o calor

LISBOA
Gelados italianos fazem Mú na Graça: nova gelataria já abriu

EXCLUSIVO REPORTAGEM
Espécie: este restaurante vegetariano do Porto é capaz de vergar um carnívoro

EM DESTAQUE

EXCLUSIVO GOVERNO
Os quatro ministros debaixo dos holofotes na *rentrée* do Governo
Liliana Borges

3

EXCLUSIVO DESEMPREGO
Um terço dos desempregados está sem trabalho há mais de dois anos
Raquel Martins

12

INCÊNDIOS
Cerca de 1800 operacionais combatem fogos. Incêndio em Vila Real com uma frente que preocupa
Lusa

1 20

EDIÇÃO IMPRESSA
22 de agosto de 2022

Ver mais

OPINIÃO

EXCLUSIVO EDITORIAL
ELEIÇÕES ANGOLA 2022
Angola: um certo medo, alguma esperança
Manuel Carvalho

2

EXCLUSIVO OPINIÃO
Rui Moreira e assuntos do coração
Carmo Afonso

16

EXCLUSIVO OPINIÃO
O dilema das portas abertas
Sónia Sapage

6

EXCLUSIVO OPINIÃO
O novo instrumento de política monetária do BCE debaixo de fogo
Ricardo Cabral

3

EXCLUSIVO BRASIL
Dentista. Advogado. Cuidador. Estudante. Retratos da maior comunidade imigrante em Portugal
Joana Gorjão Henriques

1

[estúdio]P CONTEÚDO COMERCIAL
Um caso sério de amor à primeira escolha

1 533

EXCLUSIVO ELEIÇÕES ANGOLA 2022
Angola dividida à espera com a graça divina
António Rodrigues

18

PUB

EXCLUSIVO EMIGRAÇÃO

MÚSICA

EXCLUSIVO QUÍMICA

Apesar do "Brexit", há mais portugueses a partir para o Reino Unido
Clara Viana
4

Confirmação é oficial: Coldplay vão mesmo actuar em Portugal em 2023
PÚBLICO

Veneza, Baviera e Boémia: as origens de contas de vidro encontradas em Mbanza Congo
Teresa Sofia Serafim
25

[estúdio]P CONTEÚDO COMERCIAL
Das uvas da região de Setúbal até ao copo
2

EXCLUSIVO HISTÓRIA
Um precioso manuscrito de Galileu que afinal é do século XX
Luís Miguel Queirós

EXCLUSIVO SAÚDE
Casos de meningite em Portugal desceram 81% em quase duas décadas
Ana Maia

EXCLUSIVO DESIGUALDADES
Pedalar em Lisboa também é uma questão de classe e o mapa das ciclovias não ajuda
Camilo Soldado
20

EXCLUSIVO DEMOGRAFIA
Menos crianças e mais idosos: Portugal é o país da UE que está a envelhecer mais rapidamente
Alexandra Campos
75

[estúdio]P CONTEÚDO COMERCIAL
A ciência por trás das melhores escolhas alimentares
1

EXCLUSIVO QUÍMICA
Cerâmica analisada em Portugal mostra o desenvolvimento tecnológico de um antigo reino em África
Teresa Sofia Serafim

REPORTAGEM
Na Escócia, há que abater animais para resgatar a floresta
Daniel Dias
5

PERFIL
O homem que quer reintroduzir os lobos na floresta escocesa
Daniel Dias
1

EXCLUSIVO EUA
Liz Cheney quer ser o arame farpado entre Donald Trump e a Casa Branca
Alexandre Martins
4 33

[estúdio]P CONTEÚDO COMERCIAL
Vodafone Paredes de Coura: amar ao quadrado, reimaginar o futuro

EXCLUSIVO EUA
Democratas da Florida tentam encontrar antídoto contra Ron DeSantis
Alexandre Martins
1

ANIMAIS

“Vasculham o lixo como gatos”: em Espanha, javalis estão a ser abatidos por invadirem cidades

Reuters

3

GUERRA NA UCRÂNIA

Dia da Independência. Ucrânia prepara-se para possível intensificação de ataques russos

PÚBLICO

1

DEFESA

Marinha detecta actividade suspeita de trasfega de crude em Portugal

Sofia Neves

8 116

@ 2022 PÚBLICO Comunicação Social SA