

Vistas, largas e suítes da realeza

Vizinho do Ascensor do Lavra, que vence a inclinação da Colina de Santana há 140 anos, no Torel Palace Lisbon os hóspedes podem agora dormir num novo palacete do século XIX, que além de suítes espaçosas tem loja e bar

TEXTO ANDRÉ ROSA
FOTOS LUÍS FERRAZ/DR

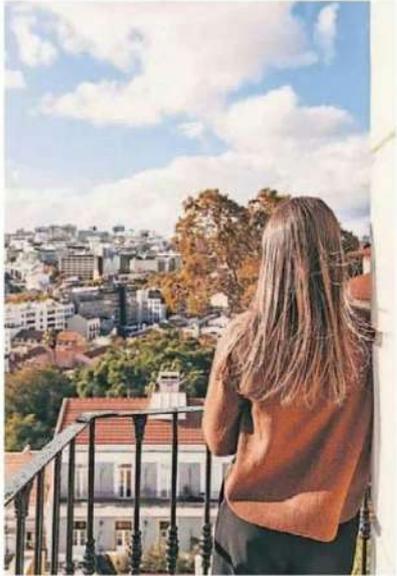
Das torres das Amoreiras ao Elevador de Santa Justa, da Sé à Ponte 25 de Abril, o cenário que hoje rodeia o Torel Palace Lisbon é muito diferente do que existia quando este palacete do final do século XIX foi construído para a família Pereira da Cunha, dona de roças de cacau em São Tomé e Príncipe. À data, a torre mirante com dois anéis, de onde se consegue observar todo o centro de Lisboa em 360 graus, seria o ponto mais alto da cidade. Hoje é a jóia da Casa do Lavra e marca a abertura de outro capítulo da história do Torel Lisbon.

O novo edifício passa a concentrar os serviços principais do Torel Palace: a receção; uma loja com amenities da Oliófora, chocolates

artesanais, vinhos, chás e artesanato; o Duke's Bar e o Calla Wellness & Spa, com abertura para breve. Todas as áreas do palacete, classificado como Monumento Nacional, foram restauradas de forma a realçar a beleza dos tetos altos e dos frescos originais. Uma glória atualizada pela designer Isabel Sá Nogueira, que quis que os hóspedes encontrassem "um palacete tradicional e confortável".

À semelhança dos outros três edifícios (dois do início do século XX e um mais moderno), os dez aposentos mantêm as referências à monarquia portuguesa, com nomes como Infante D. Henrique e D. Maria Ana de Bragança. As áreas oscilam entre os 25 e os 80 metros quadrados, no caso da Imperial





Suite Duarte de Portugal, 5.º Duque de Guimarães, equipada com sala de estar, banheira e varanda. Todas as suites, quartos master e premier têm garrafeira, copa com lava-loiças e máquina de café, e capacidade para levar cama extra até aos 12 anos.

Quando o bom tempo o permitir, os hóspedes poderão nadar e apanhar banhos de sol na nova piscina redonda, apoiada por um bar de snacks e cocktails, num terraço de ar tropical. Desenhado para outro tipo de experiência, clássica e inspirada nos clubes ingleses, o Duke's Bar, no piso térreo do palacete, propõe vinhos, cocktails de autor e menu de charutos. A principal oferta gastronómica do Torel Palace Lisbon encontra-se nos res-



TOREL PALACE LISBON

Rua Câmara Pestana, 23, Lisboa
Tel.: 218 290 810

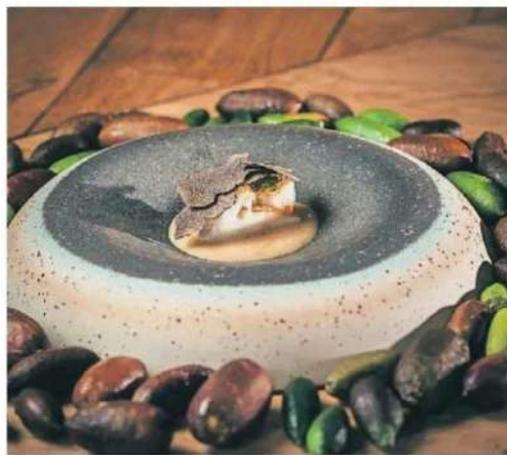
Web: torelpalacel Lisbon.com

Preço: suite dupla desde 630 euros/noite, com pequeno-almoço.
Preço médio à carta, sem bebidas, no Black Pavilion: 45 euros;
2 Monkeys, menu 175 euros/pessoa, sem vinhos

taurantes 2 Monkeys, de alta cozinha, e Black Pavilion, mais descontraído, ambos chefiados por Francisco Quintas.

A Casa do Lavra junta-se assim aos palacetes históricos Villa Dona Amélia, Villa Dom Carlos e às Residences (cinco apartamentos T1, T2 e uma villa), totalizando 39 quartos e suites. O foco na portugalidade traduz-se também na escolha da Oliófora como uma das marcas de produtos de spa, a par da iS Clinical e da Charme d'Orient. Construído de raiz, o spa terá duas salas de tratamento e um gabinete de estética, um hammam de estilo marroquino e um jacuzzi num pátio exterior. Os hóspedes terão também um ginásio, a somar à piscina do primeiro edifício do hotel.





PERFIL

COM GANAS DE VENCER

Em casa de Francisco Quintas, em Coimbra, não eram a mãe, cabeleireira, nem o pai, viveirista, que cozinhavam. Antes a tia, que de quando em vez ajudava nas lides domésticas e o ensinou a fazer bolo marmore, pão de ló e arroz branco. Francisco ainda equacionou a área da saúde, mas depois do 10.º ano comunicou aos pais a decisão de mudar para hotelaria. Formou-se em cozinha e pastelaria nível 4 na escola de hotelaria e fez-se à vida, unindo o gosto por viajar à formação profissional. Sempre a subir no circuito Michelin, passou por Londres, Bélgica, Países Baixos e França até ficar ao lado de Tiago Bonito na Casa da Calçada, em Amarante - onde o chef Vítor Matos o conheceu. "Conseguimos integrar-nos muito bem, uma vez que temos uma filosofia de cozinha semelhante, focada na consistência e perfeição", diz Francisco, ambicioso. E com "sangue na guelra", elogia Vítor Matos, sem esconder o orgulho nesta jovem geração.

2MONKEYS* | LISBOA

Cozinha criativa e sem barreiras

Neste espaço de dois chefs de gerações diferentes, os egos não entram na receita. Só o trabalho metódico e articulado das equipas, muito jovens, permite a experiência de se comer num balcão de 14 lugares em que os pratos são finalizados à frente dos clientes

TEXTO ANDRÉ ROSA
FOTOS CARLOS VIEIRA/DR
E LUIS FERRAZ/DR

Quem desce à cave do Torel Palace Lisbon encontra um espaço a meia-luz, com um balcão em madeira de carvalho disposto em redor de uma cozinha aberta. Bem no centro está já o boneco volumoso da Michelin que os chefs Vítor Matos, Francisco Quintas e restante equipa trouxeram da primeira gala portuguesa, no final de fevereiro, após verem o nome do 2Monkeys projetado no palco como vencedor de uma estrela Michelin. "Não vou mentir. Foi sempre o nosso sonho e o projeto foi

pensado para isso. Se iamos atingi-lo tão rápido? Talvez não", admite Vítor Matos.

A ambicionada distinção, obtida antes de o restaurante completar um ano, veio aumentar ainda mais a farsquia e trazer "mais responsabilidade", diz Francisco Quintas, 25 anos, sabendo que é o cozinheiro mais novo de sempre a ascender a este patamar.

E "se antes a margem de erro já era mínima, agora é nula", assegura o chef executivo do 2Monkeys, que assina o menu de "fine dining" a meias com Vítor Matos, aqui no papel de consultor gastronómico. O resultado, excepcional, equilibra o classicismo e contenção de le-

com a irreverência e o arrojo de Francisco.

Ambos começam por eleger uma proteína ou vegetal de que gostam e a partir daí adicionam os outros ingredientes, tendo por base produtos nacionais de qualidade e as técnicas em que tanto Vítor Matos como Francisco Quintas fizeram escola - as da cozinha francesa, marcada pela manteiga, molhos, reduções e emulsões.

No menu de 12 momentos, além dos clássicos foie gras (aqui com enguia fumada, beterraba e balsâmico) e pombo royal (com pinhão, abóbora, aipo, couve e jus), há até espaço para comer, à mão, um waffle com mousse de pudim Aba-

de de Priscos, presunto e torresmos.

Francisco Quintas, diz Vítor Matos (nem sempre presente no projeto), tem tido uma evolução "extraordinária" e o "mérito de manter a equipa coesa" e capaz de entregar um "serviço quase perfeito". A coreografia aparentemente caótica - mas totalmente funcional graças à miríade de portas, gavetas e instrumentos que auxiliam a equipa - decorre perante o olhar vivo e divertido dos clientes, enquanto o sommelier Paulo Pires assegura com mestria a harmonização vinica (opcional). Francisco Quintas diz que "é isto que as pessoas procuram hoje em dia".



2MONKEYS

Rua Câmara Pestana, 23
Tel.: 218 262 927

Web: 2monkeys.com.pt

Das 19h às 24h,

de terça a sábado

Preço: menu,

175 euros/pessoa

(acresce 100 euros

de harmonização

vinica opcional), sem

opção vegetariana.

Reserva obrigatória