



PASEMOS POR LA CIUDAD DEL ETERNO RENACER. SUENA A FADO Y HUELÉ A MAR. MÓVIDA DE DÍA Y RELAJADA AL ANOCHECER. LUZ Y LUCES. BACALAO Y CAFÉ. LISBOA ESTÁ A DOS PASOS, SIEMPRE ALEGRE, Y SE RENEVA CADA DÍA. TEXTO: MAYTE LAPRESTA. FOTOS: ÁLVARO FERNÁNDEZ PRIETO.

olinas que permiten visitar la ciudad desde el cielo. El Tojo, íntimo, que se abre al océano en playas salvajes. La luz que se cuece a raudales por cada callejuela o escalinata. Para conocer Lisboa hay que poner al día todos los sentidos, prepararse para las múltiples sensaciones que se perciben en sus bulluciosas calles, en sus rincones inolvidables, en sus míticos cafés y en sus recoletas terrazas. La gastronomía acompaña e incluso preside una escapada lisboeta y los vinos de nuestro vecino sorprenden por su calidad y su precio incluso en los restaurantes más elegantes de la ciudad.

Lisboa siempre ha tenido un buen nivel de cocina. Pero el despertar de la alta restauración en todo el país ha llevado a la apertura de nuevos locales, modernos, ambiciosos y bien gestionados, que dan una visión cosmopolita y joven de esta capital. Nombres de chefs como José Avillez, Vítor Sobral, David José, Leonel Pereira, Ljubomir Stanić

o Alexandre Silva están marcando nuevas maneras y formas en los sabores tradicionales de la capital portuguesa, ya no sólo reinterpretando recetas clásicas, sino creando una nueva dimensión de la cocina de siempre abriéndole caminos que harán historia.

Eso sí, hay que dejarse llevar. Arrastrarse por el encanto de sus calles para desembocar en lugares únicos. Recorrer el paradigmático Bairro Alto con su ambiente ecléctico y multicultural para bajar por Chiado. Allí curiosear una pequeña librería antigua y tomar una cerveza en cualquiera de sus terrazas, o un café de toda la vida en "A Brasileira", mientras un tragafuegos con jeringa capta la atención de los viandantes. Aunque parecía ridículo, es el momento de hacerse pasar por turista novato para subir en el elevador de Santa Justa, que sigue siendo tan bello como único. No se pierdan la tenderete "A vida portuguesa" en Rua Anchieta, 11 para adquirir allí sus recuerdos.

Para la tarde, mejor un paseo hasta el mar sin olvidar la compra inevitable de los pasteles de Belem, delicia dulce de dos mil calorías, y volver hasta la Praça do Comércio y recorrer el río por Casa dos Bicos hasta los antiguos molinos, hoy convertidos en restaurantes modernos como el multisespacio Bica do Sapato y deliciosas tiendas gourmet como Deli Dekore.

El atardecer invita a subir al barrio de Alfama y al castiello, desde donde contemplar una exquisita puesta de sol. En el descenso, paradas en los pequeños miradores de la calle Costa do Castelo, especialmente en Chapitô, un espacio que reúne espectáculo, circo, bar, café, terraza y restaurante.

Si el viaje de negocios no permite tanto tiempo para el esparcimiento, quizás una buena opción es utilizar el tranvía 28 para pasear la ciudad desde Martim Moniz hasta Prazeres, recorriendo colina tras colina con el grato visón de este poético medio de transporte.

PARA CONOCER LISBOA HAY QUE PONER AL DÍA LOS SENTIDOS, PREPARARSE PARA LAS MÚLTIPLES SENSACIONES QUE SE PERCIBEN EN SUS BULLICIOSAS CALLES

Comer bien en Lisboa

«Eleven» [3]

Aunque parece egocéntrico, uno de los mejores lugares para disfrutar de la cocina en Lisboa es Eleven, proyecto gastronómico de nuestro renombrado chef Joachim Koepfer. El lugar es magnífico en pleno Jardín Amália Rodrigues, con vistas sobre la ciudad y luz a raudales. Al fondo de sus fogones, la personalidad de Joaquín pero con la materia prima de aquí: se ha dejado seducir por el cordero ibérico del Alentejo, el bacalao, el queso y el vino de Oporto. Con una estrella Michelin ofrece menús degustación espléndidos a 34 y a 89 euros.

Rua Marquês da Fronteira
Jardim Amália Rodrigues.
Tel. 351 213 862 29

www.restauranteleven.com

«La Caffè» [2]

Un concepto divertido y desenfadado con buena cocina como respaldo. Se trata de tres restaurantes informales de la misma cadena vinculados a tiendas de moda, todos ellos de raciones abundantes y precios módicos. Cambian su decoración con frecuencia buscando sorprender a su exigente público. Un lugar donde ver gente guapa. En los fogones, António Rua.

Av. Da Liberdade, 109.

Tel. 351 213 256 796

www.lacaffè.com

«Tavemas» [4]

Fundado en 1984 y con un local clásico de espejos y lámparas de araña, esconde una de las cocinas más vanguardistas y novedosas de Lisboa. En ella el chef José Avillez, con estrella recién incorporada y dos años de rodaje, hace un repaso a la cocina portuguesa desde el sentimiento, con una estética muy cuidada. Menús extensos desde 25 a 95 euros y una breve de tres platos por sólo 22,50.

Rua da Misericórdia, 35

Tel. 351 213 421 92

www.tavemas.pt

«Bica do Sapato»

Saltó a las primeras recomendaciones para comer en Lisboa como el restaurante de John Malkovich. Pero no es sólo eso. El local es espléndido, con una cafetería, una barra de sushi y un restaurante gourmet. Buenos precios, magnífica terraza, situación privilegiada y una cocina bien concebida bajo la tutela de Miguel Rodrigues. Preciosa Lareira (chimenea) para dotar de intimidad.

Av. Infante D. Enrique, armazém B

Tel. 351 218810300

www.bicadospato.com

«Boca» [3]

Ración subtenido este restaurante y ya está lleno a diario. Está dividido en dos zonas diferenciadas, la primera de cocina cuidada y recetas innovadoras y la segunda orientada a platos más informales, ostras, sushi y público más joven. El joven chef, Alexandre Silva, promete y mucho. Le seguiremos la pista.

Rua Rodrigo da Fonseca, 87-D

Tel. 351 213 808 383

www.boca.pt

«A Tassa da Esquina»

De dimensiones diminutas, este pequeño local sorprende por su espectacular cocina. Vítor Sobral es el responsable del fuego, que ya suena entre los grandes de Lisboa. Para empezar la mesa te brinda a tu llegada una pequeña torta de queso de oveja curado espléndido. La carta es breve pero está llena de buenas ideas y permite acordar un precio cerrado para escoger de 3 a 6 platos entre los que ofrecen diariamente. Magnífica relación calidad-precio y servicio joven y preparado.

Rua Domingos Sequeira, 41-C

Tel. 351 210 993

www.lacaldesapato.com

Muchas más cosas en www.visitlisboa.com

