

Time Out

Lisboa

A REVISTA QUE LHE DIZ TUDO SOBRE A CIDADE
DE 29 DE SETEMBRO A 5 DE OUTUBRO 2010 2€ Nº157

*Todos os segredos
do bairro que
reconquistou
os lisboetas*



CAIS *do* SODRÉ



2por1
Esta revista vale
**UM CURSO
DE COZINHA
VAQUEIRO**

BISTRO 100 MANEIRAS

A versão descontraída
de um dos melhores
restaurantes de Lisboa

CAMANÉ

Conversa sobre
15 novos fados
de amor e ódio

MOTELx

7 razões para morrer
de susto num grande
festival de terror



O (QUE INTERESSA NO)

Pode chamar-se ao Cais do Sodré uma zona cocktail. A definição não existia até mercearias, prostitutas e afins sem paralelo nesta cidade. **Tiago Pais e Mariana São Paulo**, compraram bacalhau na rua do Arsenal e terminaram à noite, ébrios,

1. ADEGA DO LAGARTO

Não pense que vai dar de caras com a claqué do Sporting em peso. Nada disso. O lagarto é apenas o símbolo da bandeira do Município do Sardoal, de onde era natural o antigo proprietário. Mas nos dias de hoje é o senhor Artur que atende a clientela, enquanto vira o peixe na grelha (todo vindo do vizinho Mercado da Ribeira). E é a ele que a maioria dos clientes se dirige

para o aconselhamento sobre a refeição. Do peixe grelhado (em que são especialistas), ao arroz de garoupa ou às espetadas de lulas, é tudo bom e barato. Não há nada acima dos 7€. Não estamos a exagerar. A Adega do Lagarto podia mesmo estar numa aldeia perdida do interior do país. Até porque a quantidade de imperiais e bagaços servidos faz lembrar o cenário. *Rua D. Luís I, 16. 21 396 7705. Todos os dias das 06.00 às 20.00.*

2. BAR LOUNGE

Fica fora do eixo central da noite do Cais do Sodré mas não deixa de ser uma referência. Primeiro, pela posição, que é geoestratégica: tem a Bica, Santos e o Bairro Alto a distâncias facilmente pedonáveis. Depois, porque marca a diferença em relação aos bares com nomes de inspiração portuária que são o grosso da oferta nocturna dos arredores. O Lounge é intimista e confortá-

CAIS DO SODRÉ DE HOJE

hoje, mas ilustra a área na perfeição. É uma mistura de bares, restaurantes, lojas, **Correia de Barros** atravessaram a Avenida 24 de Julho, entraram nas tascas de na Rua Nova do Carvalho. Tudo para fazer a selecção que se segue.

3. SOMMER

vel, com uma decoração *retro*. E tem uma oferta musical variável: na mesma noite pode ouvir-se electro, rock psicadélico ou hip hop. Esta conjugação de ambiente e boa música deve-se a Mário Valente, o DJ residente, e a George Pfaff, o alemão responsável pela sua abertura há dez anos. Pfaff quis transportar para a Rua da Moeda o ambiente *underground* do bar que tinha em Hamburgo. Conseguiu e ficámos todos a ganhar. *Rua da Moeda 1. Ter-Dom 22.00-04.00.*

Foi um dos restaurantes modernos a arriscar instalar-se no Cais do Sodré. Um risco que o *chef* e dono Pedro Sommer Ribeiro não se importou de correr, porque é cá dos nossos e também acredita que a zona está a crescer. Até ver maiores enchentes, vai-se mantendo fiel ao conceito que o fez abrir o restaurante há dois anos: fusão portuguesa e internacional. Que se vê no

ex-libris da carta, o *risotto* à bulhão pato ou noutra prato altamente popular, o lombinho de porco preto com *couscous* de chouriço. Muita misturada? Talvez. Mas funciona. Quando regado com um dos bons vinhos disponíveis, a coisa cai bem. Aqui almoça-se por cerca de 10€, mas ao jantar a conta sobe para mais do dobro. *Rua da Moeda, 1 K. 91 078 558. Seg-Sex 12.30-15.00, Seg-Qua 20.00-00.00, Qui-Sáb 20.00-02.00 (cozinha encerra às 22.30).*