

<b>Jornal Negócios</b> must 19-12-2008	Periodicidade:	<b>Diário</b>	Temática:	<b>Sociedade</b>
	Classe:	<b>Economia/Negócios</b>	Dimensão:	<b>1136 cm<sup>2</sup></b>
	Âmbito:	<b>Nacional</b>	Imagem:	<b>S/Cor</b>
	Tiragem:	<b>17000</b>	Página (s):	<b>36/37</b>

PRÉMIOS ESTILOS MUST 08

# restaurantes do ano

## TIVOLI LISBOA

O projecto arquitectónico da autoria de Pardal Monteiro acolhe hoje uma decoração moderna, que, no entanto, procura valorizar a memória. Se o *hall* do hotel continua a ser um centro de vida social, o andar onde está localizado o restaurante Terraço tem uma das mais deslumbrantes vistas sobre Lisboa de que há memória. É ali que é possível ter uma excelsa refeição de negócios, tendo de se dar uma atenção redobrada à carta assinada pelo *chef* Luís Baena (para o jantar) e o *buffer* para almoços. Com um conforto clássico, mas onde a modernidade está presente, este restaurante tem um estilo muito próprio. E que se enquadra perfeitamente no ambiente geral do próprio hotel.



<b>Jornal Negócios</b> must 19-12-2008	Periodicidade:	<b>Diário</b>	Temática:	<b>Sociedade</b>
	Classe:	<b>Economia/Negócios</b>	Dimensão:	<b>1136 cm²</b>
	Âmbito:	<b>Nacional</b>	Imagem:	<b>S/Cor</b>
	Tiragem:	<b>17000</b>	Página (s):	<b>36/37</b>



#### HOTEL TIVOLI JARDIM

Situado no coração de Lisboa, o Hotel Tivoli Jardim (do grupo Tivoli Hotels & Resorts) incorpora uma imagem acolhedora, capaz de atrair clientes que buscam a qualidade e a inovação. O hotel integra o restaurante Olivier Avenida, dirigido pelo *chef* Olivier, onde a originalidade gastronómica está sempre presente, integrando uma carta alargada de iguarias tentadoras. Quem procura um local onde pode conversar com calma e privacidade e, ao mesmo tempo, saborear pratos diferentes, mas feitos para um paladar mediterrânico, encontra aqui, neste hotel de quatro estrelas, um porto seguro. Num ambiente de luxo contemporâneo, encontra-se aqui um local para a refeição de negócios ideal.

#### FOUR SEASONS RITZ HOTEL

Com uma vista grandiosa para o Parque Eduardo VII, o Four Seasons Ritz Hotel de Lisboa é um *ex-libris* da capital de Portugal. O restaurante Varanda é um dos mais sofisticados e diferentes locais onde é possível ter uma excelente refeição. Local de eleição para executivos e empresários, privilegia uma cozinha onde a qualidade de produtos se alia aos conceitos mediterrânicos. A sua dupla de *chefs*, Pascal Meynard e Manuel Gutierrez importam a sua energia de pratos tradicionais, a que adaptam os seus conceitos, onde os aromas fortes são por demais evidentes. O espírito da culinária portuguesa está ali sempre presente, num ambiente descontraído e selecto, onde a qualidade é a palavra de ordem.

#### SHERATON LISBOA HOTEL

O último piso do Sheraton Lisboa Hotel alberga o Panorama Restaurante & Bar, onde os conceitos gastronómicos do *chef* Leonel Pereira são evidentes. Há aqui um cruzamento entre a gastronomia portuguesa e a originalidade e irreverência, o que permite aos clientes desfrutarem de pratos de elevada qualidade. A aposta forte é também na diversificada carta de vinhos, onde é possível encontrar algumas raridades. O acolhedor restaurante tem espaço para cerca de 70 pessoas, mas preserva a discrição. Existe assim um ambiente calmo, propício a todos os que ali se deslocam para uma conversa mais atenta. Um local diferente para uma refeição apetecível e de qualidade.

#### PESTANA PALACE

No Alto de Santo Amaro, o Palácio de Valle-Flor acolhe agora o novo Pestana Palace. É a oportunidade única para encontrar um edifício ao estilo do século XIX, classificado como Monumento Nacional. O Valle-Flor, restaurante do hotel, é um dos mais reputados locais de Lisboa para uma refeição de eleição. Dirigido pelo *chef* Aimé Barroyer, conhecido pelo rigor e pela originalidade das suas propostas, é um restaurante privilegiado, até porque, nas noites quentes de Verão, é possível jantar ao ar livre. O que é uma experiência agradável e única. É, também, um dos mais premiados restaurantes de Lisboa, o que diz bem do equilíbrio entre a oferta gastronómica e o local.