

Um *brunch* com vista para o Tejo

No recém-inaugurado Bairro Alto Hotel, os fins de semana começam com um *brunch* que pode ser servido no Terraço com os nossos olhos divididos entre as especialidades do BAHR e a vista arrebatadora sobre o Tejo.

Texto **VANDA JORGE**
Fotos **D.R**



Entre aquele sol de inverno que nos aquece e a luz que só Lisboa tem, percorremos a Carta do Brunch de fim de semana do Bairro Alto Hotel. Há frutas e granola, *viennoiserie* e seleção de pão de trigo, cereais ou sem glúten e até a manteiga e as compotas são caseiras. Há cinco variedades de ovos, dos beneditos aos ovos mexidos com cogumelos chineses e queijo da ilha; seguindo a carta há *snacks* entre tártaro de porco alentejano ou ostras moinho dos ilhéus com gaspacho alentejano. E são seis os pratos principais difíceis de escolher entre o arroz de carabineiros, ao tártaro de vaca maturada com couve roxa e dashi de ovo. E para os mais gulosos nada como terminar com uma das sobremesas como o *cheesecake* de *Mascarpone* com mel de urze e azeite “olmais” ou um pudim de ovos e folha de figueira.

É a nova Carta do Brunch que nos traz a conhecer o hotel que reabriu com muitas novidades, mas com a alma de sempre. A verdade é que depois de um período de renovação

– e crescimento, o primeiro boutique hotel de cinco estrelas de Lisboa reinventou-se e renasceu com o espírito de sempre, mas com maior e melhor oferta. A vista, essa, continua a ser uma das melhores da cidade, com o Tejo mesmo em frente.

Com a nova dinâmica da cidade, o Bairro Alto Hotel virou-se para o futuro, numa grande operação de ampliação e renovação que fez renascer um novo hotel, com o dobro da área, mas mantendo o conceito boutique 5 estrelas. E com as mudanças vierem mais serviços e novidades, no alojamento com as novas suítes, mas também na restauração com a abertura de vários espaços do qual se destaca um restaurante com a assinatura de Nuno Mendes, *chef* português com uma carreira de sucesso em Londres.

Mantendo a traça original, mas ancorado no século XXI, o projeto de arquitetura do Hotel tem a assinatura do arquiteto Souto de Moura. Os interiores ficaram a cargo do Atelier Bastir (exceto



Na carta do Brunch de fim de semana do Bairro Alto Hotel podemos encontrar frutas e granola, *viennoiserie* e seleção de pão de trigo, cereais ou sem glúten e até a manteiga e as compotas são caseiras. Há cinco variedades de ovos, dos beneditos aos ovos mexidos com cogumelos chineses e queijo da ilha.

o restaurante BAHR e o Terraço), que já tinha sido o responsável pelo projeto em 2005. E o thestudio assumiu o projeto de interiores do restaurante BAHR e do Terraço, assim como a identidade gráfica do hotel. Todos trabalharam com a missão de manter intacto o ADN do Bairro Alto Hotel, projetando-o para os dias de hoje. Um ADN que dá ao Hotel um sentido de pertença ao bairro onde está, renascendo como o mesmo charme e o luxo que faz sentido também na sua localização privilegiada, uma das praças mais icónicas da capital.

Nesta nova fase do Bairro Alto Hotel mantém-se a visão de abrir as portas à comunidade local e ao exterior, não sendo apenas um hotel para os seus hóspedes, mas que quer receber os lisboetas e todos os que visitam ou vivem a cidade.

“Foi importante ter áreas novas e distintas para proporcionar uma oferta completa aos hóspedes, assim como ao bairro onde estamos inseridos. Um dos objetivos desta renovação foi devolver à cidade este quarteirão que estava, em parte, devoluto, com uma oferta que fizesse sentido para o hotel e para o bairro”, refere João Prista Von Bonhorst, diretor geral do hotel.

Num quarteirão nobre, na fronteira de dois bairros históricos – o nobre e ele-



Um ADN que dá ao Hotel um sentido de pertença ao bairro onde está, renascendo como o mesmo charme e o luxo que faz sentido também na sua localização privilegiada, uma das praças mais icónicas da capital.



O primeiro boutique hotel de cinco estrelas de Lisboa reinventou-se com uma melhor oferta. A vista, essa, continua a ser uma das melhores da cidade, com o Tejo mesmo em frente.



gante Chiado, e o alternativo e boémio Bairro Alto –, que marcam a identidade do hotel, e jogando numa harmonia entre o clássico e o contemporâneo, o passado e o presente, sempre com um toque de irreverência e os olhos postos no futuro. “O objetivo principal foi não se perder a identidade Bairro Alto Hotel e apresentar o mesmo hotel 14 anos depois, um pouco mais contemporâneo. A nossa principal preocupação foi que uma pessoa entrasse no hotel após a reabertura e sentisse o espírito Bairro Alto Hotel. Manter intacto o ADN”, sublinha Marta Tavares da Silva, administradora.

A experiência não se esgota por isso no Brunch. Nem no fim de semana. Qualquer hora ou dia é um bom motivo para conhecer este novo projeto na capital. ●