



**Viva Lisboa**  
Rua D. Estefânia, 77 | 1150-132 Lisboa  
Tel. 213 101 801  
[www.vivalisboa.pt](http://www.vivalisboa.pt) | [info@vivalisboa.pt](mailto:info@vivalisboa.pt)  
Horário: Diariamente das 12h00 às 23h00  
Capacidade: 60 pessoas  
Preço médio: 25€

## Talento na cozinha, sofisticação à mesa



Fixe bem este nome: Pedro Santos Almeida. Assim se chama o discípulo de Laffan que assumiu os comandos do restaurante Viva Lisboa, em plena Estefânia. Jovem mas experiente, talentoso mas humilde, o chefe não esconde que sonha um dia conquistar uma estrela Michelin. Para já, concentra-se em levar os clientes às nuvens, com propostas criativas e combinações que nos deixam com vontade de dizer “viva”.

**É no coração da capital portuguesa**, na movimentada Rua D. Estefânia, muito perto do Saldanha, que se implanta um novo lugar de culto para os *gourmets* mais exigentes, o Viva Lisboa. E nem o facto de este restaurante se encontrar inserido no Neya Lisboa Hotel afasta a clientela, que tradicionalmente resiste à ideia de ir almoçar a uma unidade hoteleira, ora porque julga que há um preço a pagar por isso, ora porque pensa que a isso corresponde necessariamente um ambiente mais formal. Felizmente, o Viva Lisboa, que acaba de surgir com um conceito gastronómico renovado, tem o condão de não encaixar em nenhuma dessas premissas, posicionando-se como uma óptima opção para quem tenciona fazer uma refeição num ambien-



Formado na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril, Pedro Santos Almeida passou por várias cozinhas conceituadas, antes de ficar à frente do renovado Viva Lisboa



te distinto, mas sem luxos intimidatórios, e comer bem, sem ficar com uma certa azia quando a conta chega. A prova disso é que é possível almoçar pela módica quantia de 12 euros, pedindo o menu executivo, que dá direito a uma entrada, prato principal e sobremesa. Com uma vantagem: o chefe Pedro Santos Almeida aproveita esta hora para ensaiar novas criações e, assim, poder "testar a reacção dos clientes e avaliar se determinado prato deve passar para a ementa". Foi assim que nasceram estrelas como o *risotto* de beterraba com jardim de cogumelos selvagens e espargos, uma das propostas mais apreciadas. Fica a dica.

Os que têm orçamentos mais dilatados ou não querem "arriscar" – se bem que, aqui, o maior risco é o de querer voltar – podem sempre optar por qualquer um dos 14 pratos da carta (excluindo as seis entradas e cinco sobremesas). Para uma experiência mais reconfortante para o palato, recomendamos vivamente o menu de degustação (45 euros). Uma sugestão que não fazemos da boca para fora. Pelo contrário, fizemos questão de provar cada uma das criações deste menu, onde só constam os valores-seguros do chefe. Começámos pela sopa de peixe com camarão tailandês – uma delícia –, a que se seguiu um brás de vieira e *shitake* trufado que me obrigou a mudar de opinião. Afinal, até gosto de vieiras. Depois chegou a vez do bacalhau – um teste difícil, tanto mais que este peixe

faz parte da gastronomia portuguesa pelo menos desde o século XIV, o que explica por que razão os portugueses são tão exigentes nesta matéria. Mais uma vez, o jovem chefe do Viva Lisboa passou com distinção no teste, ao propor migas e lascas do dito numa salada morna de tomate e mexilhão. Por esta altura, o apetite já era e era a gula quem mais ordenava. Num elenco de luxo, o protagonista que se seguia era uma bochecha de porco preto, que se apresentou glamorosa num puré de batata trufado com cogumelos selvagens. Ao contrário das vieiras, neste ponto da refeição, a minha expectativa estava em alta, pois percorri-me por este naco de carne. O veredicto deixou-me de bochecha corada. Estava divina. Tanto que perdi a vergonha e pedi a receita ao chefe. Mas o segredo é a alma da cozinha... O que não é segredo é que a degustação é encerrada por um *brownie* de chocolate com gelado de manteiga de amendoim – uma conclusão digna de um repasto ao mais alto nível, que tem o mérito de confirmar que há talento jovem em Portugal. Pedro Santos Almeida foi a aposta do estrelado chef Miguel Laffan para encabeçar a cozinha do Viva Lisboa e o jovem está apostado em merecer o voto de confiança. Mas se "herdou" uma carta com a marca de Laffan, a verdade é que, dia após dia, trabalha para afirmar a sua própria identidade. De discípulo a mestre, valerá a pena estar atento ao percurso de Pedro Santos Almeida. **3**

