

## ANTECIPAR A PRIMAVERA

**LISBOA** O "transversal" Timeless acelera a chegada dos dias mais longos e soalheiros, com fruta da época, fresca e cremosidade no copo. Enquanto não reabrem os bares, resta dar uso ao shaker em casa. Luís Levy já uma ajuda

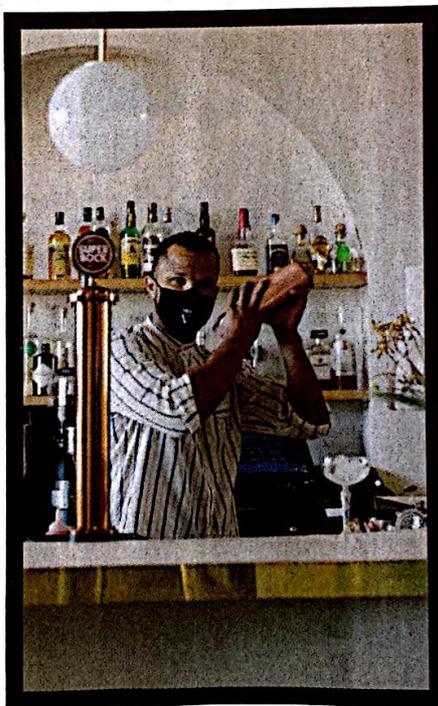
TEXTO DE NUNO CARDOSO FOTOGRAFIAS DR

Com o Inverno a ficar sem pilhas na bateria, os dias de sol, cada vez mais longos, já estão a espreitar ao virar da esquina. Este Timeless, cocktail que Luís Levy criou para os bares do Lumi e do Blue, dois "irmãos" lisboetas na capital, ajuda a acelerar o processo e antecipa a chegada da Primavera. Muito à conta do morango, a estrela desta criação, não só um produto fresco da época como "um símbolo da paixão", conta o bartender, mas também pela inclusão do mundo das plantas, aqui com os hibiscos.

O ginger ale dá-lhe a necessária frescura e a clara de ovo, uma aliada de peso no mundo da mixologia, traz "cremosidade e consistência" à bebida, que já é um clássico nas cartas de cocktails dos dois espaços lisboetas, situados nos hotéis cinco estrelas The Lumiares e The Vintage, no Bairro Alto e no Príncipe Real. "É um cocktail transversal, que agrada a todos, e que se bebe em qualquer altura do ano. É saboroso, tem uma boa imagem e um bom equilíbrio de sabores, não sendo demasiado ácido nem doce", revela Luís Levy, que partilha muitas receitas com os clientes dos bares. "Pedem-me muitas vezes. Já perdi a noção da quantidade de receitas que dei", ri-se.

A deste Timeless fica aqui partilhada, por ser uma bebida "fácil de replicar". "É importante neste momento trazer um pouco do bar até casa", conta. Para finalizar, deixa alternativas para quem não goste de morango, como manga e maracujá. "Ou outros. O que importa é ir experimentando". ●

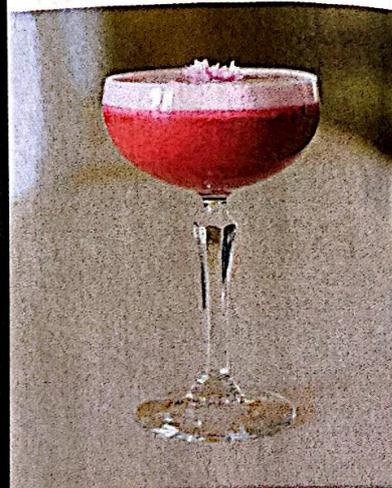
### O BARTENDER Luís Levy



**LUMI**  
The Lumiares Hotel & Spa  
Rua do Diário de Notícias,  
142 (Bairro Alto)  
Tel.: 211160200  
Web: thelumiares.com  
Atualmente encerrado.



RECEITA



### Timeless

#### INGREDIENTES

50 ml infusão de vodka com hibiscos  
25 ml polpa de morango  
25 ml sumo de lima  
25 ml ginger ale  
25 ml clara de ovo  
25 ml xarope de açúcar

#### PREPARAÇÃO

Colocar todos os ingredientes menos o ginger ale no shaker. Mexer bem para fazer espuma. Depois, adicionar gelo e voltar a agitar bem. Coar duas vezes para o copo de cocktail. Preender com ginger ale. Decorar o topo com uma flor.

#### Para a infusão de hibiscos:

Quantidade: uma garrafa de vodka para 50 gramas de hibiscos. Juntar numa garrafa durante 24 horas e coar.

#### Para o xarope de açúcar:

Quantidade: um quilo de açúcar para meio de água. Juntar os ingredientes na Bimby e escolher a temperatura 75°, durante 12 minutos. Depois, coar para uma garrafa.

#### Para a polpa de morango:

Colocar no liquidificador morangos, um pouco de água e de sumo de limão ou limão.