



Alma lisboeta

Situado numa das colinas de Lisboa, The Lumiares é um hotel cheio de charme, que tem no seu restaurante e terraço um dos seus grandes segredos.

por Rita Caetano

“Uma homenagem às cores, padrões e luz de Lisboa.” É desta forma que o hotel The Lumiares se define desde que abriu portas no coração do Bairro Alto. Esse amor pela cidade que o acolhe é visível no mobiliário, nos tecidos, no artesanato e na arte escolhidos para a decoração e que são um exemplo claro do melhor que se faz em Portugal nessas áreas.

O charme deste hotel começa logo na arquitetura, que recuperou um palacete do século XVIII. A imponente escadaria é um vislumbre desse passado nobre e foi atualizada com recurso a um escultural lustre de bronze moderno da By Beau, inspirado nas sete colinas de Lisboa e nas ruas estreitas do Bairro Alto. Mas as reminiscências continuam nos tetos altos dos quartos, que são inundados de luz natural. “Não quero ir onde não há luz”, já dizia Fernando Pessoa, como nos lembra um dos quadros com os seus dizeres que enfeitam as paredes dos quartos, um trabalho do artista João Rei. Tão confortáveis como elegantes, os quartos têm *kitchenette* e dividem-se em *studios*, *suites* e *penthouses*.



No 5.º andar

Um dos ex-líbris do hotel é o restaurante situado no último andar. No Lumi, é possível tomar as várias refeições do dia, do pequeno-almoço ao almoço, sem esquecer o jantar. Também é possível subir para tomar um *cocktail* feito no bar de balcão redondo que marca o fundo da sala luminosa e que dá acesso ao terraço. Este, com vista para os telhados alfacinhas, para o castelo e para o Tejo, está decorado ao melhor estilo mediterrânico e nem sequer faltam as buganvílias, aqui, amarelas como o sol. Também no restaurante, o objetivo é criar sensações de harmonia e bem-estar através do *design* e das formas. Para a reabertura, depois de mais um confinamento, o *chef* João Silva introduziu na carta pratos como o *gaspacho*, salada de queijo de cabra, croquetes, espetada de borrego, asas de frango picantes e *cheesecake*.

Preço: A partir de 120€ por noite. thelumiares.com



SPA

É o local ideal para relaxar depois de um dia a visitar Lisboa. Pode escolher entre uma massagem, sauna, banho turco e ginásio.



Brunch ao fim de semana

Ao sábado e ao domingo, das 9h às 13h, o Lumi serve um *brunch*, no qual pode provar ovos mexidos, fritos ou escalfados, *croissants*, seleção de queijos e charcutaria, tosta de abacate, *chili* e ervas aromáticas, panquecas, *cheesecake* de frutos vermelhos, sanduíche e salmão fumado, pepino e queijo creme; *húmus*, folhas verdes e queijo de cabra e peito de frango, *bacon* crocante e alface. Nas bebidas, pode optar pelo sumo de laranja natural e *smoothies* ou pelas Mimosas e Bloody Mary's. **Preço:** 22€.

LIVRO

Em *Quarentena – Uma História de Amor* (Companhia das Letras, 16,60€), José Gardezabal conta a história de um casal que tinha decidido divorciar-se e se vê impedido pelo confinamento. Um livro muito atual.



REBEL CAFÉ

Gelados artesanais, café de especialidade e vários *snacks* são os grandes atrativos deste café cosmopolita.

