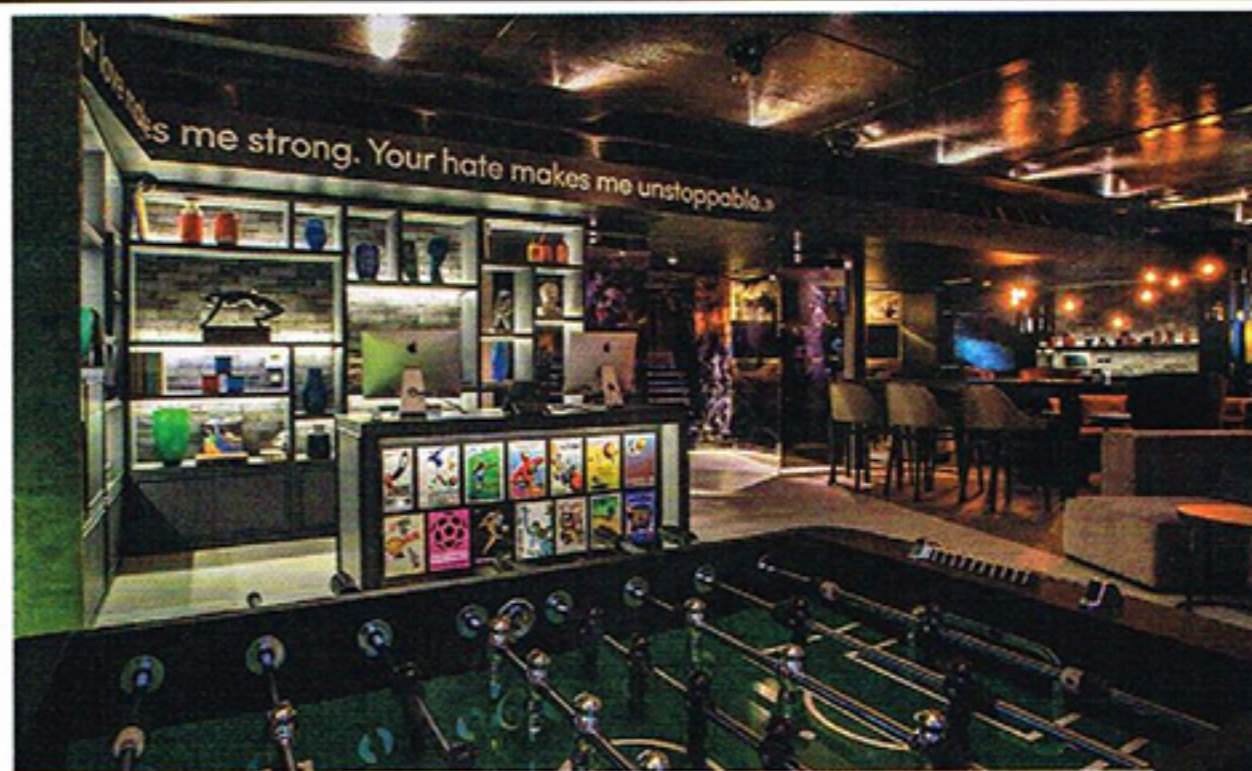


A ARTE DE JOANA GOMES

O Palácio Chiado e mOstra - Art à La Carte apresentam *Desafogar*, conjunto de pinturas de Joana Gomes em que a artista explora o conceito de "intervalo". Inaugurada a 22 de setembro, esta exposição pode ser admirada num ambiente envolvente que contrasta com a essência do que é exibido: salas sumptuosas, repletas de elementos decorativos, emprestam as suas paredes às pinturas de Joana Gomes, que se distinguem por uma mistura de caos com formas lineares. *Desafogar* pode ser visitada das 12h00 às 24h00, de domingo a quarta-feira; e das 12h00 às 02h00, de quinta-feira a domingo.



UM CANTO À CR7

Um novo Hotel Pestana CR7 abriu recentemente bem no coração da Baixa de Lisboa. Este novo espaço combina o requinte com a modernidade e propõe um espaço misto, o Corner Bar & Bistro, onde a música acompanha os *brunches* ou as comidas ligeiras de inspiração na gastronomia tradicional portuguesa, mas que são apresentadas com "um *twist* contemporâneo em busca da fusão ideal", garantem. Mas ideal mesmo é acompanhar estas refeições com um dos vinhos da extensa carta ou, melhor ainda, com um dos vários *cocktails* especiais preparados pelos *flair bartenders*. O CR7 Corner Bar & Bistro está aberto das 12h00 às 15h00 e das 18h30 às 23h00.

DA TERRA E DO MAR

RECEBER O OUTONO COM UM SORRISO NOS LÁBIOS E UMA MESA BEM COMPOSTA, É ESSA A SUGESTÃO. JUNTO AO MAR OU À LAREIRA, SABOREANDO A FRESCURA DOS OCEANOS OU O ACONCHEGO QUENTE DE UMA AGUARDENTE, DEVAGAR. Por DIEGO ARMÉS.



MANIFESTO VAGAROSO

Inaugurado em meados de setembro no Mercado de Matosinhos, o espaço Manifesto apresenta-se como um quiosque especializado em publicações independentes com uma galeria dedicada à fotografia documental e uma zona de leitura, servidos por um *drip coffee stand*, isto é, um café de filtro, daqueles que leva tempo a fazer. O tempo é, aliás, elemento central neste Manifesto que pretende ser um sítio onde o vagar impera. Aberto de terça a sexta-feira, das 10h00 às 13h00 e das 14h00 às 19h00; e aos sábados das 10h00 às 13h00 e das 14h00 às 20h00.

ALMA DO MAR

O menu *Costa a Costa*, que o Alma, em Lisboa, agora disponibiliza, foi concebido para a apresentação de Henrique Sá Pessoa na última edição do *Peixe em Lisboa*. A inspiração do *Costa a Costa* é exclusivamente marítima. As combinações do *chef* Henrique Sá Pessoa são improváveis e os sabores delicados e complexos. Há ingredientes pouco habituais, como as algas, o "cabelo de velha" e a água do mar, mas também estão presentes a cavala, o salmonete, o carapau e os percebes, numa abordagem surpreendentemente simples. O menu completo custa € 90. O Alma está aberto de terça a domingo, das 12h30 às 15h30, e das 19h00 às 23h00.



PARA AQUECER A GARGANTA

A pensar na chegada do outono e dos dias mais frios, a Quinta de Covela decidiu acrescentar duas novidades ao seu portefólio, ideais para quem não dispensa um bom digestivo a seguir à refeição. As novas aguardentes bagaceiras Covela *Fruitball* e Covela *Firestorm* podem ser desfrutadas em estado puro e modo clássico ou como ingredientes fundamentais de um *cocktail* mais criativo e de raiz tradicional. Ambas as aguardentes foram concebidas a partir de uma dupla destilação em alambique tradicional de cobre, e após estágio e conservação em cuba de inox.