

PORTUGAL HYPE

APESAR DA RIVALIDADE HISTÓRICA ENTRE LISBOA E PORTO, AS CIDADES PORTUGUESAS EMPATAM EM PROGRAMAS IMPERDÍVEIS E ESTÃO CADA VEZ MAIS MODERNAS. MELHOR CONFERIR AS DUAS. ELAINE GUERINI



LISBOA

HAPPY HOUR NO BAIRO ALTO HOTEL

O terraço do hotel, situado em uma construção do século 19 (que já abrigou o Grand Hotel de l'Europe), oferece uma vista linda para os telhados antigos da cidade e para o rio Tejo. Aberto todos os dias, o espaço no sexto andar é ótimo para relaxar nas poltronas, cheias de almofadas, tomando alguma bebida local – de preferência, uma sangria à base de espumante português, o Murganheira. Para continuar a noite, vale conhecer o Café Bar BA, que costuma ferver no térreo, com seu bar circular e mezanino. A localização do hotel ainda é privilegiada: entre o Bairro Alto e o Chiado, em plena praça Luís de Camões, que foi reduto de intelectuais e artistas. www.bairroaltohotel.com.

COMPRAS NA AKIRA STORE

Inspirada pela vanguarda de Tóquio e com decoração clean e moderna, a loja é conhecida por suas peças originais e pelos acessórios alternativos. Sob o lema “reinvent your reality”, a proprietária, Dulce Ramos, aposta principalmente em estilistas portugueses de destaque, como Ricardo Dourado, Ricardo Andrez, Joana Teodoro (da grife LadyBug) e Fernanda Pereira. *Calçada Combro, 10, 1200-114, tel. (351) 9139 05935.*



JANTAR E BALADA NO SEA ME

O restaurante evoca a ideia de uma antiga peixaria, mas com uma abordagem contemporânea – garçons com uniforme moderninho e bancadas de metal. Vale pedir um prato típico da culinária portuguesa: amêijoas (vôngole) à Bulhão Pato (batizadas assim para homenagear o poeta Raimundo Antonio de Bulhão Pato). O chef Filipe Rodrigues também é conhecido pelo delicioso risoto de camarão e pelos peixes grelhados. É um dos restaurantes mais movimentados de Lisboa – em parte por contar com um bar e com DJ nas noites de final de semana. www.peixariamoderna.com.