



LUSITANIA

Lisboa está patas arriba. Las calles levantadas, desde más allá de Campo Pequeno hasta el Cais de Sodré y Santa Apolonia (la icónica estación de donde parten y llegan los trenes a Madrid) es motivo principal de conversación entre los ciudadanos motorizados, que no ocultan un cierto regocijo tras las quejas formales. Su territorio próximo, en este caso alentejano, magnifico, también da señales de cambio a mejor.



En las obras, los adoquines negros y blancos siguen ganándole el pulso al asfalto. Como seguramente lo están haciendo los peatones frente a los vehículos, con lo cual la ciudad, que parece hecha para ser recorrida a pie, gana en belleza y familiaridad. También su apertura al río, desde el Terreiro do Paço en dirección a Belém, prosigue camino de Cascais, para solaz de andarines y ciclistas. No solo a ras de tierra se remozca Lisboa. También lo hace en altura, con intención más de construir nuevas viviendas que de rehabilitar las viejas. Un inmenso y espectacular patrimonio que, afligido por el paso del tiempo, atestigua el poderío histórico de la urbe. Palacios barrocos, mansiones del XIX, hermosos inmuebles, a veces calles enteras, parecen estar hechas para ser admiradas. En este esfuerzo de recuperación urbana, algunos alojamientos de recientísima creación brillan con luz propia, como el Santiago de Alfama, antiguo palacio de los Castros del siglo XV (junto a la iglesia de Santiago, en la que se casó Cristóbal Colón), ahora hotel boutique de cinco estrellas. A dos pasos, el Memmo Alfama, con vistas al Tajo, y en la céntrica Avenida da Liberdade, el Valverde Hotel, lujoso y discreto, se postula al estilo de las Town Houses londinenses y neoyorquinas. La Casa Balthazar, con un toque recoleto, abre sus puertas en lo que fue, desde 1882, obrador de la famosa Confeitaria Nacional. Y muy cerca, en el barrio de Chiado, el hotel Teatro BB. Lisboa también construye. En Belem se alza el rectángulo blanco y acristalado del hotel Altis, con su restaurante Feitoria (una estrella Michelin) y el premiado BSpa de Karin Herzog. Un espectacular mural azul y dorado representa la llegada de los navegantes y mercaderes lisboetas a Osaka. En

Sintra, antigua taifa de Badajoz, refugio de adinerados y sede de palacios reales, está el hotel Farol. La ola de innovación lisboeta también llega a los restaurantes y sus cartas. A Cevicheria, en la calle Pedro V, podría simbolizarla. Un pulpo gigante colgando del techo llama la atención. El interior, mínimo, de piedra blanca, luce una estética atlántica. Cajas de limas importadas de Brasil perfuman el lugar, donde se sirve este plato típico de Perú, como el pisco que lo acompaña. Y quien se lleva la palma en esto de la emprendeduría gastronómica lisboeta es José Avillez, un comunicólogo metido en los fogones, que en breve tiempo ha lanzado muy diferentes propuestas innovadoras como el Belcanto, un dos estrellas Michelin, sobrio y relajado, que ofrece una cocina local revisitada. Las tiendas, no desprovistas algunas de la escenografía lisboense tan a la moda, marcan también el punto de este movimiento poscrisis. Las de ropa conviven con las antigüedades y las artesanías refinadas. Y en las áreas en remodelación, como la del Cais de Sodre, comienzan a abrir locales *vintage*, *delicatessen* y espacios juveniles en lo que hace tiempo fueron tiendas de bacalao y legumbres secas que abastecían a los barcos que por allí recalaban. Las orquídeas, junto a los hermosos crisantemos blancos y otras flores muy propias, adornan los mostradores, mesas y escaparates de la novísima Lisboa. Y las arañas de luz, a veces de tres en tres, penden con regusto de un *dejà-vu* provocador. Lisboa, la ciudad blanca, refulge con la luz atlántica del otoño. Y no se despidе. Se entrega con generosidad, a sabiendas de que volverá a ser visitada. Sol, vida saludable y buena mesa son algunas de las claves que explican este redescubrimiento del Alentejo. Un paisa-

SITIOS MUY ESPECIALES



HOSPITALIDAD Y CORTESÍA



je ancho, con algo de solemne, abrasado en verano, con rebaños de ovejas y vacas rojizas. Garzas, milanos, águilas y pichones transitan sus cielos y por las noches se pueden oír lechuzas y búhos. En heredades del Alentejo están desarrollándose originales proyectos hoteleros, algunos vinculados a la nueva industria del vino, que arrasa. L'And Vineyards, en Montemor-o-Novo, São Lourenço de Beiral o Torre de Palma los ilustran. Ecorkhotel, en medio de un gran encinal muy cercano a Évora, Villa Extremuros en Arraiolos y Sublime Comporta, entre pinos y junto a la costa, forman también parte de este nuevo binomio de naturaleza y confort. La sola visita a Évora, Estremoz, Elvas, o la minúscula Monsaraz, encaramada con sus murallas frente al gran mar interior del Guadiana, justifica por sí sola un viaje al Alentejo, que para los congestionados ciudadanos de la Europa urbana constituye un lugar de encuentro muy especial con la naturaleza y, en consecuencia, con ellos mismos. Un retorno a las fuentes. Punto final en la escapada alentejana para la Mercearia Gadanha, un restaurante y tienda y vinatería, que podría resumir el nuevo Alentejo. En el centro de Estremoz, junto a la fuente de Neptuno con la guadaña, el lugar, además de un muy buen rollo, tiene platos tan estupendos como A Revolta das Batatas, Mil folhas alentejano com bacalhau e presunto, e Bochechas de colherada. Enfrente, en la plaza, se celebra mercado cada sábado, tan natural, cercano y amable como la vida misma.



DIRECCIONES ETIQUETA NEGRA

**DÓNDE DORMIR,
DÓNDE ESTAR**

Altis Belém

Doca do Bom Sucesso, Lisboa
Tel. +351 21 040 0200
www.altishotels.com
Santiago de Alfama
Rua de Santiago 10-14, Lisboa.
Tel. +351 213 941 616
www.santiagodealfama.com

Casa Balthazar boutique hotel

Rua do Duque 22, Lisboa.
Tel. +351 917 085 568
www.casabalthazarlisbon.com

Memmo

Alfama Hotel

Travessa das Merceeiras 27,
Lisboa.
Tel. +351 21 049 5660
www.memmohotels.com

Valverde Hotel

Avenida da Liberdade 164,
Lisboa.
Tel. +351 21 094 0300
www.valverdehotel.com

Teatro B&B

Rua da Trindade 36, Lisboa.
Tel. +351 213 472 024
www.teatrobb.com

Farol Hotel Design

Av. Rei Humberto II de Itália 7,
Cascais.
Tel. +351 214 823 490
www.farol.com.pt

L'AND Vineyards

Herdade das Baladas, Estrada
Nacional 4, Montemor O Novo.
Tel. +351 917 649 569
www.l-and.com

Sao Lourenço do Barrocal

Tienda con excelente selección
de artículos locales
São Lourenço do Barrocal,
Monsaraz.
Tel. +351 266 247 140
www.barrocal.pt

Torre de Palma Wine Hotel

Herdade de Torre de Palma,
Monforte.
Tel. +351 245 038 890
www.torredepalma.com

Villa Extramuros

Horta do Chaveiro, Arraiolos
Tel. +351-91119-2550
www.villaextramuros.com

Ecorkhotel

Quinta da Deserta e Malina,
Évora.
Tel. +351 266 738 500
www.ecorkhotel.com

DÓNDE COMER

Feitoria.

Cocina portuguesa contempo-
ránea con influencias interna-
cionales, bajo la batuta del chef
João Rodrigues. Posee una
estrella Michelin desde 2011.

Altis Belem Hotel & Spa,

Doca do Bom Sucesso, Lisboa
Tel. +351 210 400 200
www.restauranteifeitoria.com

Belcanto

Donde el mediático chef Jose
Avillez reinterpreta los sabores
portugueses e internacionales.
El primer restaurante lisboeta
con dos estrellas Michelin.
Largo de São Carlos, 10 (Chia-
do), Lisboa.
Tel. +351 213 420 607
www.belcanto.pt

Alma

Henrique Sá Pessoa presenta
una excelente cocina de autor
intercultural.
Rua Anchieta 15, Lisboa.
Tel. +351 21 347 0650
www.almalisboa.pt

Bairro do Avillez

El restaurante "atípicamente
lisboeta" en un escenario es-
pectacular.
Rua Nova da Trindade 18,
Lisboa.
Tel. +351 21 583 0290
www.bairrodoavillez.pt

A Cevichería

reina en Dom Pedro V con la
receta más global de la gastro-
nomía peruana.
Rua Dom Pedro V 129, Lisboa
Tel. +351 21 803 8815

El chef Miguel

Laffan acaba de recuperar la es-
trella Michelin para el alentejano

restaurante L'AND Vineyards.
Estrada Nacional 4, Herdade das
Valadas, Montemor-o-Novo
Tel. +351 266 242 400

BL Restaurante

Rua das Alcaçarias 1, Évora
Tel. +351 266 771 323
WWW.blounge.wordpress.com

Fialho

Travessa das Mascarenhas 16,
Évora
Tel. +351 266 703 079
www.restaurantefialho.pt

Mercearia Gadanha

Largo Dragões de Olivença 84,
Estremoz
Tel. +351 268 333 262
www.merceariagadanha.pt

DE COMPRAS

Fábrica Alentejana de Lanifí- cios de Mizette Nielsen

Exquisitas mantas alentejanas.
Loja de Mizette: Rua do Celeiro,
Monsaraz.
Fábrica y tienda: Rua Mendes
79, Reguengos de Monsaraz.
www.mizzete.pt

Oliarias

Cerámica tradicional
en el pequeño pueblo de Sao
Pedro do Corval.

Quinta do Quetzal Vinos,

restaurante, centro de arte.
Vidigueira Portugal
T +351 284 441 618
www.quintadoquetzal.com

Loja das Conservas

Productos de la Asociación Na-
cional de Industrias de Conser-
vas de Pescado.
Rua do Arsenal 130, Lisboa.
Praça das Flores 63, Lisboa.

Cais Pimenta Rosa

Sabores y artes populares de
Portugal
Travessa do Corpo Santo 15 (es-
quina con Bernardino Costa),
Lisboa.
www.pimentarosa.pt

Conserveira de Lisboa

Rua dos Bacalhóiros 34,
Lisboa.
www.conseveiradelisboa.pt

Companhia portuguesa do chá

Rua do Poço dos Negros 123,
Lisboa

Vista Alegre Cerámica y vajillas

Largo do Chiado, 18
www.vistaalegreatlantis.com

Alexandra Moura

Diseñadora de moda.
Rua D. Pedro V, 77
www.alexandramoura.com

A Vida Portuguesa

Recorrido de la clásica artesanía
local.
Rua Anchieta, 11
www.avidaportuguesa.com

Embaixada Concept Store

Galería de diseño, arte y restau-
ración.
Praça do Príncipe Real 26,
Lisboa.
www.embaixadalx.pt

SAL Concept Store

by Branco sobre Branco Moder-
no diseño interior portugués.
Rua de São Paulo, 98 (Cais do
Sodré)
www.brancosobrebranco.com

Maria João Bahia

Diseño de joyas.
Avenida da Liberdade, 102
www.mariajoabahia.pt

Ler Devagar

Librería Rua Rodrigues Faria
103, dentro del LX concept
store. Lisboa.
www.lerdevagar.com

CÓMO IR

TAP, vuelos directos desde
9 ciudades españolas. www.
flytap.com
Para más información
Turismo de Portugal www.visit-
portugal.com
Turismo de Lisboa www.visitlis-
boa.com
Turismo do Alentejo www.
visitalentejo.pt

Nuestro agradecimiento a la co-
laboración de TAP y el Turismo
de Portugal.