



LIVING lifestyle

Salão de chá do The Berkeley, em Londres.



### Hora do chá

Para celebrar os 60 anos do reinado de Isabel II, o salão de chá Prêt-à-Portea, no The Berkeley, em Londres, lançou *The Royal Collection*. Os tradicionais bolos do chá inglês vestiram-se de gala e compõem um menu em que não faltam profiteroles de *praliné*, inspirados no chapéu de Philip Treacy, que a princesa Beatriz usou no casamento do seu primo, a icónica coroa da Rainha Isabel, assim como outras inesquecíveis referências de Moda. Disponível entre 29 de Maio e 9 de Junho, a partir de € 44. Reservas em +44 (0) 20 723 560 00. [www.the-berkeley.co.uk](http://www.the-berkeley.co.uk).

# Papo de anjo

Conheça as novidades *gourmet* que prometem levá-lo aos céus. Por Manuel Arnaut.

## MUITO FISH

Está de regresso ao Pátio da Galé o evento gastronómico Peixe em Lisboa. Depois do sucesso dos anos anteriores, o certame volta a juntar dez dos melhores restaurantes lisboetas, liderados por *chefs* nacionais e estrangeiros, vários com estrelas Michelin. De 12 a 22 de Abril, entre as 12h e as 24h.



## HORA DO BRUNCH

### QUATRO ESPAÇOS COM NOVOS MENUS

No Farol Design Hotel, aos sábados, entre as 11h e as 16h30, pode degustar um menu que abrange sabores mediterrânicos e orientais. Dos bolos, à salada de polvo, passando pelo sushi. € 25 por pessoa. Tel. 214 823 490. [www.farol.com.pt](http://www.farol.com.pt)

Quiches, saladas e doces pecaminosos fazem parte do menu do *brunch* de domingo, ideal para toda a família, servido no Clubhouse, no Quinta da Marinha Golf, entre as 11h30 e as 15h30. € 25 por pessoa. Tel. 214 860 150. [www.quintadamarinha.com](http://www.quintadamarinha.com)

O respeitado *chef* Joachim Koerper inspirou-se na tradição suíça, alemã e espanhola para criar o "*brunch* em onze pedaços do Eleven". Sempre aos sábados, das 12h às 15h, e com os melhores produtos mediterrâneos e portugueses. € 35 por pessoa. Tel. 213 862 211. [www.restauranteleven.com](http://www.restauranteleven.com)

Lisboa é mais francesa com a chegada do *brunch* parisiense à Eric Kayser. Aos sábados, domingos e feriados, até às três da tarde, há *croissants* com chocolate, ovos e salmão, entre outras iguarias. Preço por pessoa € 9. Amoreiras Plaza, Rua Professor Carlos Alberto da Mota Pinto.



### NO PORTO

## Ouro líquido

Já abriu o Olivá & Co. No novo espaço poderá encontrar múltiplas gamas de azeite, de várias zonas do País, assim como cosméticos, doçaria, patês e conservas em que o precioso líquido pesa na composição. "É uma aposta na nova ruralidade do século XXI, em que a inovação reinventa o tradicional", diz Helena Ferreira, mentora do espaço. Rua Prof. Jaime Rios de Sousa nº 3, Porto. Tel. 222 083 938.



## O MELHOR LIVRO DE CHOCOLATE DO MUNDO

As melhores receitas com chocolate pelo criador do Melhor Bolo de Chocolate do Mundo



## NO TOPO DO MUNDO

Leituras para acrescentar à estante pantagruélica. *O Melhor Peixe do Mundo* (€ 38, Assírio & Alvim) apresenta receitas de nomes como Ferran Adrià, José Avillez e Jean-Michel Lorain. Quando o tema é chocolate, não há mão mais experiente do que a do autor do *Melhor Bolo de Chocolate do Mundo*. A sua mais recente obra, *O Melhor Livro de Chocolate do Mundo* (€ 16,95 Casa das Letras), oferece 36 receitas com base neste ingrediente.