



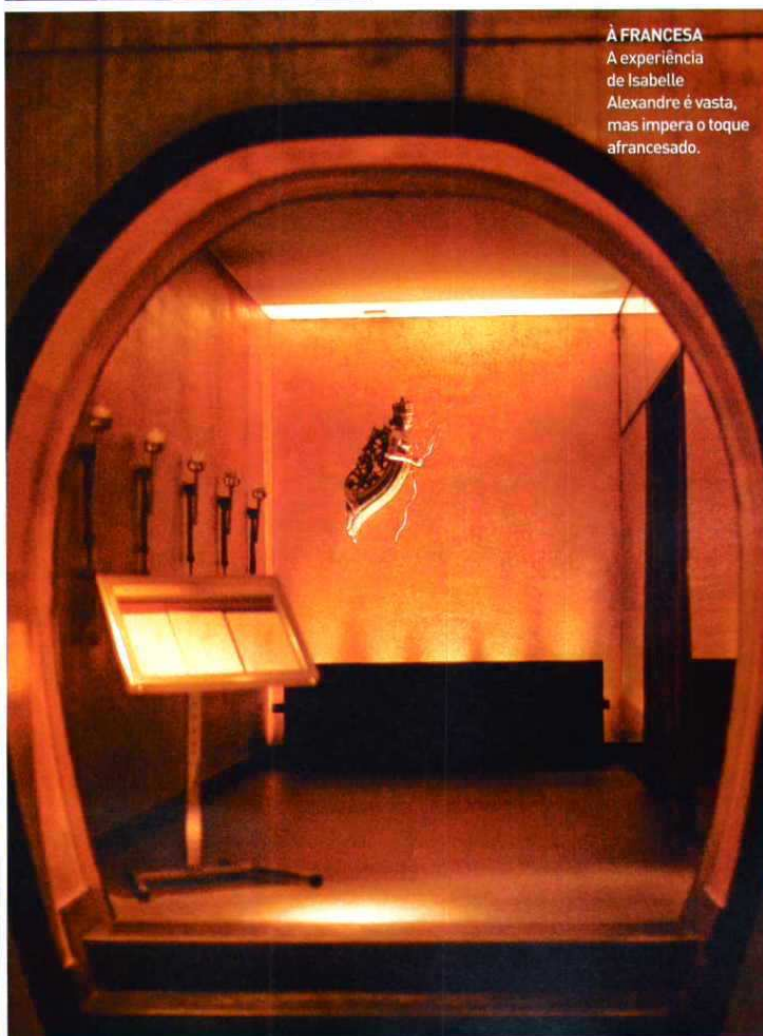
A sua experiência de mais de 20 anos
é, sobretudo, francesa, mas Isabelle sabe fazer à portuguesa

Ad Lib

Isabelle Alexandre é a nova *chef* de cozinha do restaurante Ad Lib. Experiência francesa em avenida bem portuguesa. É que Ad Lib, o nome do restaurante do Hotel Sofitel Lisboa, é abreviatura de Avenida da Liberdade. A sua experiência de mais de vinte anos é sobretudo francesa, mas Isabelle sabe também como fazer à portuguesa (em 2000, foi subchefe de cozinha do Hotel Méridien Park Atlantic de Lisboa). A mistura prova-se, por exemplo, no peito de pintada aromatizado em chá fumado, *lapsong souchong* e puré de aipo ou no filete de dourada salteada e molho *meurette*. No Ad Lib, Isabelle desenvolve o conceito Três Sentidos, uma selecção de três entradas da carta, servidas em pequenas doses. A tarte folhada, natas de alho e cogumelos *shitake* é uma delas... E como um restaurante é muito mais do que um prato de comida, a imagem do que chega à mesa é uma das preocupações desta *chef* com experiências francesas, suíças, americanas e fluente em francês, inglês e espanhol. Outra? O atendimento personalizado. Saber o gosto dos outros para poder construir o dela.



Hotel Sofitel Lisboa
Av. da Liberdade, 127, Lisboa
Tel.: 213228300
De segunda a sexta, das 12h30
às 14h30 e das 19h30 às 22h30;
fins-de-semana, das 19h30 às 22h30
Não fumadores
Preço médio por pessoa sem bebidas: 30 euros



À FRANCESA
A experiência
de Isabelle
Alexandre é vasta,
mas impera o toque
afrancesado.