

Hotel Valverde, Lisboa

Maribel Vives 22 enero, 2015

Que abran nuevos hoteles en Lisboa ya casi no es noticia. Pero que se trate de un boutique-hotel 5 estrellas en plena Avenida Liberdade, en una casa señorial art-decò, con un maravilloso patio interior ajardinado, piscina exterior climatizada, un bar que se convertirá pronto en el punto de encuentro favorito de la ciudad, y un restaurante de cocina "de autor", eso ya son palabras mayores.

[El Hotel Valverde](#), que debe su nombre al "Sitio de Valverde", unas antiguas huertas atravesadas por un riachuelo que se transformaron en paseo público en el siglo XIX, en lo que hoy es la Avenida Liberdade, se ubica justo enfrente de la Cancillería de la Embajada de España, equidistante de la Plaza del Marqués de Pombal y de la Plaza de Restauradores. El enclave perfecto en [Lisboa](#), en pleno centro de negocios y del turismo de alto nivel, con más de 80 tiendas de lujo internacionales en las inmediaciones.

El Hotel Valverde es el proyecto hotelero más reciente del empresario Pedro Mendes Leal. De la restauración y decoración del edificio se ha encargado el equipo de arquitectos y diseñadores de interiores Bastir, de Oporto, autores de varios proyectos de éxito en el sector hotelero de Portugal. Y se nota: **el Hotel Valverde ha sabido conectar perfectamente con el cliente de negocios y con el turista urbano internacional** que huye de los hoteles impersonales, valora la estética y el detalle, exige máximo confort y se decanta siempre por hoteles a su gusto y a su medida.

Junto a la recepción del hotel se encuentra la antigua sala de la casa donde se recibían a las visitas. La sala da a la Avenida y cuenta con una biblioteca dedicada a la arquitectura, el arte y el diseño. La decoración, con la presencia de unos sofás en terciopelo color marsala –inolvidables!, y una magnífica mesa art decò, nos hace presentir de inmediato el alma de la casa y el hilo conductor que recorre todo el edificio.

El hotel cuenta con 25 habitaciones de 5 distintas categorías, cada una con una decoración diferente, pero siempre cálidas y de estética depurada. Por supuesto, todas ofrecen wifi gratuito. Puestos a elegir, la 601 y la 602 nos cautivan. Ambas son suites de 55 m², con una vista telescópica sobre el Castillo de San Jorge, la ciudad y el río Tajo. No se nos escapa el cuidado en la elección de las telas y los materiales. Colores empolvados, lisos y mates en las paredes, terciopelos para los tapizados, algodón egipcio en las sábanas, linos y sedas para los estores y cortinas, mármoles negros y blancos en los baños combinados con azulejos biselados también en blanco y negro y maderas mates de calidad. **El resultado final nos transporta a los orígenes del edificio**, y consigue a la vez un impecable confort y una sensación de lujo actual. Es digno de mención especial el edredón y la almohada de plumas de la marca portuguesa Pato Rico. Muchos muebles son originales de los años 30, 40 y 50, adquiridos en subastas y anticuarios, igual que los grabados y acuarelas. Otros muebles están realizados a medida, perfectamente integrados en la estética y arquitectura del edificio "midcentury".

Su restaurante [Sitio](#) evoca también el antiguo Sitio del Valverde y da al patio ajardinado, un auténtico oasis en el centro bullicioso de la ciudad. Esta joyita ha sido realizada por los arquitectos paisajistas JBJC, que habitualmente trabajan al alimón con Bastir y que coinciden en criterios estéticos y en saber potenciar al máximo las posibilidades de los espacios exteriores. Los árboles, arbustos y plantas elegidos dan un aire casi espiritual a un patio enmarcado en un muro negro que

de otra manera podía haber sido un espacio banal. Estamos impacientes por ver la sombra que proyectarán en verano, cuando la vegetación crezca algo más. La piscina con agua y chorros climatizados y los rinconcitos con sillas de bambú de varios colores completan el escenario y nos invitan a tomar el último cocktail del día antes de cenar.

Carla Sousa, la chef caboverdiana que recaló en el Valverde después de ejercer en varios restaurantes de cocina de autor de la ciudad, ofrece dos menús diferentes a mediodía y una breve carta muy cuidada. Nos explica Carla que los menús cambian a diario para ofrecer propuestas variadas a los ejecutivos que acostumbran a almorzar aquí con frecuencia. La chef nos propone hoy dos entradas: un puré de guisantes y unas bolitas de caza con frutos del bosque y ensalada de varias rúcolas. Como platos principales, un salmón con verduras, maravilloso, y una tiernísima carne de ternera del Alentejo con patatitas caseras. De postre, a elegir entre sopa de chocolate con helado de vainilla y unas natillas con canela y manzana, ambos inolvidables. Como es frecuente en Portugal, buenos panes de la casa, de tomate, integral, de aceitunas, con excelente mantequilla de las Islas Azores. Agua del balneario de Vidago y unos vinos del Duero excelentes, el blanco, Vallado do Douro y el tinto, Quinta do Crasto.

Ya hemos resaltado en muchas ocasiones la ceremonia que impera en las mesas portuguesas, “les arts de la table”. Una vez más se nos van los ojos detrás de la vajilla de Braz Gil, los cubiertos de Cutipol, los individuales de lino gris adamascado de Iris. Los vasos ahumados, las copas singulares. Una maravilla sin pretensiones.

El restaurante El Sitio, con capacidad para sólo 27 comensales en invierno, se amplía a 30 más en verano, cuando se incorpora la terraza-patio. Inaugurado en septiembre, es tal su éxito que conviene reservar con antelación. La oferta gastronómica se completa con desayunos, cenas, el té de las 5 y en breve se inaugurará el brunch de los domingos.

El hotel ofrece otros servicios, algunos de ellos curiosos por lo inhabituales: **un paseo en el barco del propio hotel por el río Tajo**, servicio de coche, cabriolet y/o limusina con chofer o sin él para las excursiones o paseos, entradas para espectáculos, gimnasio, babysitting, e incluso una pequeña sala de cine.

<file:///Users/rp/Desktop/Hotel%20Valverde%20-%20El%20Hedonista.html>