



Associação de Goa, Damão e Diu
Pessoa Colectiva de Utilidade Pública
Gabinete do Presidente

Lisboa, 29 de Julho de 2022.

Exm.º Senhores Deputados

Conforme foi solicitado, aquando da audição dos petiçãoários tida lugar na Assembleia da República Portuguesa, no dia 21 do corrente mês, sobre a “Petição para salvar a muralha e a guarita do Baluarte do Livramento”, cumpre-me revelar como a Casa de Goa tem vindo a valorizar o espaço envolvente do Baluarte do Livramento, bem como informar sobre os novos projectos que estão em marcha, conforme consta, entre outros, na reportagem jornalística, em anexo.

Todas estas realizações e outras mais-valias por nós criadas irão ser postas em causa, caso o projecto do traçado do Metro, por nós denunciado como bárbaro e desastroso, fizer vencimento.

Com os melhores cumprimentos,

O Presidente da Direcção
Vasco Soares da Veiga

O Vice-Presidente da Direcção
José Salvador Rodrigues

LISBOA

Há novo e imenso oásis em Alcântara: este *rooftop* é uma ponte

Ioga, gastronomia, concertos, cinema, uma rede vertiginosa... Cabe tudo no Go A Lisboa, no topo da Casa de Goa. Promete uma experiência Lisboa e o espírito pela Índia, claro, e pelo mundo inteiro. Em grande: pode chegar às 550 pessoas.

Gonçalo Sampaio

28 de Julho de 2022, 18:00



Ouçá este artigo aqui

10 10 1.0x

00:00

04:49

[Saber mais](#)

Dias depois de abrir um gigantesco terraço panorâmico no antigo edifício Entrepasto (<https://www.publico.pt/2022/07/18/fugas/noticia/antigo-edificio-entrepasto-ergueuse-rooftop-3000-metros-quadrados-2013827>) na zona oriental da cidade, eis que há já outras grandes novidades altaneiras. Aqui, do topo do Baluarte do Livramento, onde (<https://www.publico.pt/2022/05/20/local/noticia/casa-go-lanca-peticao-impacto-obras-metro-baluarte-livramento-2005888>) se respira história, avistam-se as vizinhanças da Lisboa ribeirinha e parece elevar-se nos ares esse ícone que é a ponte 25 de Abril. É o novo e imenso *rooftop* Go A Lisboa, recém-inaugurado. Num espaço cedido pela Casa de Goa, assenta este oásis que promete um Verão repleto de iniciativas e muita animação.

Leia os artigos que quiser, até ao fim, sem publicidade



Faça parte da comunidade mais bem informada do país

Assine já (<https://www.publico.pt/assinaturas?trackingId=169529245ec6492bb78d8139d3021c81f7f500ee0f1a9be321>)

Os prédios e o ambiente citadino envolvem o espaço, mas não o parecem perturbar, antes pelo contrário: parecem funcionar como um contraste e sublinhar melhor a ideia de oásis urbano. Aqui, os responsáveis procuram, acima de tudo, “uma casa longe de casa”, explica Yulian Patzelt, um dos fundadores. O novo terraço vai juntar aulas de ioga a gastronomia, *workshops*, concertos e noites de poesia e cinema, podendo acolher até 550 pessoas. Neste momento, os lugares sentados são perto de 200, mas há planos para expandir para os 250.

Yulian é, tal como os outros quatro fundadores do espaço, um “homem do mundo”. Nasceu na Alemanha e tem ascendência chilena. Há três anos descobriu, em conjunto com Annabel Grima, maltesa descendente de ingleses, a cidade pela qual ambos se apaixonaram, Lisboa. A Yulian e a Annabel juntam-se o brasileiro Felipe Di Cunto, o português Francisco Reis e o alemão Timo Bruederl.

Uma prenda “do coração”

E de onde veio a ideia do *rooftop*? Para Yulian representa apenas uma “prenda para Lisboa”, cidade que o acolheu e à qual agora quer retribuir. Em tom de brincadeira, diz que o sítio os encontrou. Tiveram conhecimento do espaço através de um amigo e decidiram arriscar. O objectivo agora é aproveitar o potencial, valorizando, ao mesmo tempo, o produto nacional. Desde a comida até ao mármore e às madeiras que dão cor ao espaço, **está impressa a marca portuguesa.**





s de mármore preenchem o espaço de refeições NUNO ALEXANDRE

É também visível um tom e uma inspiração orientais. Na ementa, há comida goesa, em homenagem à Casa de Goa, associação que concedeu o espaço; às mesas chegam empregados vestidos com quimonos e o espaço enche-se de *puffs* e pequenas estatuetas que anunciam uma viagem espiritual até à Índia.

É um espaço de descanso, mas também de diversão. Para além dos locais para sentar ou da comprida rede vertiginosa que é o epicentro do terraço, com capacidade para aguentar até uma tonelada por metro quadrado, os responsáveis tencionam trazer uma agenda cultural, com actuações de músicos de jazz e de bossa nova, mas também DJs.



NUNO ALEXANDRE

Mas, para já, é o palato que mais sai a dançar deste “oásis no coração de Lisboa”, como é descrito em comunicado de imprensa. A comida não só mostra Portugal como permite também viajar a destinos como Goa. **Os visitantes podem explorar os mais variados petiscos**, como as chamuças e as amêijoas, ou explorar um prato de caril ou uma *bowl* vegetariana, da autoria da *chef* Inga Martin. Acompanhados, claro, de um bom cocktail. Nos planos está disponibilizar uma cerveja original, a Go A.

Para satisfazer o paladar dos mais curiosos, o terraço panorâmico conta com dois bares *non-stop* e duas cozinhas, uma na zona do *rooftop*, outra numa parte inferior, em que o objectivo é reavivar um antigo restaurante, encerrado na histórica muralha daquele local. É “tudo feito a partir do coração”, explica Yulian, que faz um tour ao espaço e explica tudo desde o *lounge* com “sensação de sala de estar” a uma pequena esplanada que serve de homenagem à tradicional praça portuguesa.



[Clique para aumentar](#)

Os olhos agora apontam para o futuro, com planos de expansão não só na capacidade do local, mas também naquilo que este oferece. Os responsáveis estão à espera da licença para pôr a funcionar duches exteriores, para que qualquer um possa refrescar-se nos intervalos de apanhar sol numa “praia” no topo da cidade. Quem quiser, também poderá comprar quimonos, criados por Annabel Grima, ou Teddy Hats, de Timo Bruederl, entre outros itens, na Go A Lisboa Store, que funciona todos os dias das 10h até às 22h.

Com o sol a bater e salpicos de água a refrescar, este novo espaço quer preencher o dia dos lisboetas. Durante todos os dias da semana, da manhã à noite, o *rooftop* Go A Lisboa está pronto para acolher quem quiser viver uma experiência combinada de gastronomia e cultura, em que o espírito viaja à descoberta do mundo.



Para satisfazer o paladar dos mais curiosos, o terraço panorâmico conta com dois bares non-stop e duas cozinhas NUNO ALEXANDRE

Go A Lisboa

Calçada do Livramento, 17

1350-189 Lisboa

info@goalisboa.com

Tel.: +351 912 987 163

Site (<https://goalisboa.com/>), Instagram (<https://www.instagram.com/goalisboa/>), Facebook (<https://www.facebook.com/Go-A-Lisboa-106985645310044>).

Horários: Domingo a terça-feira das 10h à 1h; quarta e quinta das 10h às 2h; sextas e sábados das 10h às 3h

Preços: Entradas desde os 4€; bowls desde os 6€; peixe/carne desde os 18€; sobremesas desde os 5€; cocktails desde os 9€

Artigo editado por Luís J. Santos

