

# ¡LOS BUENOS!

## ¡Bienvenidos a México! Los Buenos chega ao NorteShopping

Platform abre o seu primeiro restaurante mexicano em centro comercial



Mais fotografias [aqui](#)

Inspirado na Cidade do México e na sua vibrante mistura de tradição, modernidade, artes contemporâneas e ambição culinária, o **Los Buenos** abriu na passada quinta-feira no *food court* do Norteshopping. Com um espírito *cool*, jovem e irreverente o restaurante reúne os favoritos da **street food mexicana**.

“Criámos esta marca a pensar nos amantes de comida mexicana que procuram uma refeição rápida e de qualidade. É a primeira aposta em contexto de centro comercial nesta gastronomia que já fazia parte do portfolio da Platform” afirma o CEO da Platform, Rui Sanches.

A **taqueria tradicional** com um estilo moderno, mas com raízes locais autênticas, oferece uma alternativa gastronómica mais natural, saborosa e original.

A oferta é composta por três dos ícones da gastronomia mexicana: **tacos, burritos e quesadillas**.

Estas três opções são a base dos menus, que incluem também nachos, molho (com diferentes intensidades de picante) e bebida em modo *refill* gratuito.

Os preços dos menus variam entre 6,95€ e os 9,95€, dependendo da proteína escolhida. As opções de proteína são diversas, desde o frango grelhado ou marinado, à carne de vaca ou porco, passando pela pescada, o camarão e as opções vegetarianas, como os cogumelos frescos. Destacamos, entre muitas, o taco **Los Buenos**, composto por frango grelhado, queso mixto, pico de gallo, salsa fresca e coentros ou o **Alambre**, com carne de vaca grelhada, pico de gallo, queso mixto, salsa chipotle e coentros. Se apetecer juntar ao menu de tacos um burrito (ou vice-versa), todas as opções mencionadas podem ser pedidas à unidade.

A finalização, para os mais gulosos, faz-se com os churros caseiros e feitos no momento, acompanhados de chocolate ou o típico doce de leite.

Algumas bebidas, como as **aguas frescas**, água natural e com gás, são disponibilizadas em modo *refill* grátis. Para animar esta festa de sabores mexicanos, não podiam faltar a **margarita** e os shots de **tequila**.

O espaço contrasta os tons terracota e da madeira de fundo com os tons vivos, vibrantes e otimistas das ilustrações mexicanas espalhadas pelo restaurante. Irreverentes e culturalmente identificativas, estas foram pintadas à mão, utilizando uma paleta de cores fortes que remetem para a arte popular do país.

O Los Buenos está disponível para *delivery* através das plataformas UberEats e Glovo e também para *takeaway*.

¡Bienvenidos a México!

Site: <http://losbuenos.pt/>

Redes sociais:

Instagram: <https://www.instagram.com/losbuenos.pt/>

Facebook: <https://www.facebook.com/losbuenos.pt>

**Horário de funcionamento:** Todos os dias: 10h – 23h

**Morada:**

Norteshopping, no The Cook Book, loja 1.122R

Rua Sara Afonso, 105-117

4460-841, Sra. da Hora, Porto

---

PLATEFORM  
RUI SANCHES

---

A Plateform é um grupo de restauração com ADN 100% português. Uma plataforma que tem como objetivo criar conceitos originais e inovadores que antecipam tendências e onde há lugar para a celeridade do fast casual mas também para a minúcia da alta cozinha.

Criada em 1998 por Rui Sanches, inaugurou no mesmo ano o primeiro restaurante Vitaminas, em Lisboa, marca que se revelou pioneira na restauração saudável em Portugal. A Plateform, ao longo de 21 anos de presença no mercado nacional, é perscrutora de um caminho alicerçado na inovação, na qualidade e na atenção ao detalhe, com projetos tailor-made que marcaram a cena gastronómica portuguesa, como a steakhouse Sala de Corte, a mercearia delicatessen DeliDelux ou a pizzeria ZeroZero.

Em conjunto com o chef Henrique Sá Pessoa, abriu o restaurante de fine dining Alma (2\*Michelin) e o Tapisco, conceito de fusão das cozinhas ibéricas. Do seu portfólio de restaurantes, constam 22 marcas, 22 próprias e 3 internacionais. Do centro comercial à rua, da calçada portuguesa às estrelas Michelin, na Plateform criam-se diariamente universos gastronómicos únicos que impulsionam o futuro da restauração em Portugal.

---

Para mais informações contacte:

**Notable.**

[imendesasilva@notable.pt](mailto:imendesasilva@notable.pt) / [isilvacardal@notable.pt](mailto:isilvacardal@notable.pt)

933 477 702 / 916 255 027