



Alma renova segunda estrela Michelin

É mais uma confirmação do patamar de excelência em que se encontra o ALMA: **o restaurante da Plateform liderado pelo chef Henrique Sá Pessoa garantiu a distinção de duas estrelas Michelin pelo terceiro ano consecutivo.** A confirmação foi anunciada na cerimónia do Guia Michelin 2021 Espanha e Portugal, realizada esta segunda-feira em Madrid e que este ano foi transmitida virtualmente.

Num ano particularmente difícil para o sector da restauração, Henrique Sá Pessoa ressalva a resiliência e dedicação de toda a equipa do ALMA, essenciais para manter os padrões de qualidade exigidos pelo guia. “Este foi um ano atípico que exigiu muito esforço tanto da Plateform como de toda a equipa do Alma. Com todos as condicionantes existentes, tentámos não baixar a guarda de forma a proporcionar a melhor experiência possível a quem nos visita e **conseguimos manter os padrões que tínhamos até então, oferecendo uma refeição ímpar e digna de duas estrelas Michelin**”, afirmou o chef.

Um sentimento partilhado pelo CEO da Plateform, Rui Sanches: “É com um orgulho enorme que recebo a notícia da renovação das duas estrelas Michelin do ALMA. **2020 foi um ano com desafios que pareciam insuperáveis, mas esta equipa voltou a provar que não há impossíveis.** Com muito trabalho, capacidade de resistência e uma enorme dedicação conseguimos!”

Na avaliação dos inspetores do guia Michelin, o ALMA é o local ideal para quem quer conhecer a “cozinha portuguesa atual”, proporcionando uma “viagem culinária com toques tradicionais, mediterrâneos e internacionais, com um domínio técnico que potencia os sabores e as matérias primas locais da melhor qualidade”. Para os padrões do guia, as duas estrelas são sinónimo de “uma cozinha excecional que vale o desvio”.

De recordar que, neste fim de ano, o ALMA introduziu o novo menu de almoço Origens e lançou gift cards exclusivos que, até ao final de 2020, permitem desfrutar dos menus Costa a Costa e Alma com desconto.

A renovação da segunda estrela é mais um aliciante motivo para regressar ao ALMA. Para fazê-lo, basta reservar através do site oficial, do número de telefone 213 470 650 ou do email alma@almalisboa.pt

Para descarregar imagens em alta resolução, aceda [AQUI](#).



O Alma recebe a distinção de duas estrelas Michelin pelo terceiro ano consecutivo. ©Nuno Correia



Henrique Sá Pessoa ressalva a resiliência e dedicação de toda a equipa. ©Nuno Correia

P L A T E F O R M
R U I S A N C H E S

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:

Amuse Bouche

+351 211 314 103

geral@amuse-bouche.pt