



Alma, Sala de Corte e Tapisco revelam menus especiais para a última noite do ano

O fim de 2020 e o início de um novo ano merecem uma celebração à altura! A **Plateform** não se poupou a esforços e pensou em tudo para comemorar a noite mais antecipada do ano nos seus restaurantes de rua. **Alma, Sala de Corte, Tapisco, Cais da Pedra, Aprazível, Honorato e Mezzogiorno** têm menus especiais, enquanto **Coyo Taco, Honest Greens e ZeroZero** estão abertos com opções à carta.

No **Alma**, o chef **Henrique Sá Pessoa** preparou um menu muito especial com sugestões festivas que valorizam os melhores produtos portugueses e da estação. Com oito momentos, este é um menu de degustação para ser saboreado com tempo, incluindo uma seleção de vinhos assinada pelos sommeliers Filipe Wang e Pedro Ramos.

ALMA (250 €/PAX COM WINE PAIRING)

Welcome drink

Snacks

Amuse bouche

Carabineiro, açorda, coentros

Barriga de atum, dashi de foie gras e algas

Pregado, cogumelos e castanhas

Borrego, lentilhas, couves

Sorvete de funcho, estragão

Pera, chocolate branco, miso, abóbora

Petits-fours

Flute de champagne

Outra forma de começar 2021 com o pé direito? Aceitar a sugestão do chef **Luís Gaspar** e aproveitar o último jantar do ano na companhia da equipa da **Sala de Corte**. Com ou sem harmonização vínica, este é o menu de degustação ideal para todos os que não dispensam os mais suculentos cortes de carne conjugados com ingredientes como a trufa, o foie gras ou o presunto pata negra.

SALA DE CORTE (120 €/PAX OU 150 €/PAX COM WINE PAIRING)

Welcome drink

Snacks

Pithivier de rabo de boi, foie gras e castanha

Vaca barrosã 90 dias de maturação

Batata, sour cream, presunto pata negra e trufa

Arroz de forno com enchidos de fumeiro

Banoffee Pie

Café e petits-fours

Flute de champagne

Também com menus idealizados pelo chef Henrique Sá Pessoa, as propostas do **Tapisco** e do **Cais da Pedra** são um tributo à melhor gastronomia portuguesa e ibérica. O menu do Tapisco inclui welcome drink, entrada, prato principal e sobremesa e custa 75 €/pax (com wine pairing), enquanto no Cais da Pedra o preço fixa-se nos 50 €/pax, com welcome drink, couvert, entrada, prato principal, sobremesa e 3 bebidas por pessoa. **Consulte aqui os menus completos.**

A oferta de Ano Novo da Plateform fica completa com menus Honorato (25 €/pax), Aprazível (45 €/pax) e Mezzogiorno (35 €/pax), criados especialmente para esta noite. **Consulte aqui os menus completos.**

Em todos os restaurantes, aplicam-se os horários habituais e **aceitam-se reservas até às 21h.**

ZeroZero (Príncipe Real e Parque das Nações), **Coyo Taco** (Príncipe Real e Cais do Sodré) e **Honest Greens** (Amoreiras e Parque das Nações) estão também abertos nesta noite com as cartas habituais.

Para descarregar imagens em alta resolução e consultar todos os menus completos, aceda a [este link](#).



O Alma preparou um menu de oito momentos para o último jantar de 2020.



A esplanada interior da Sala de Corte convida-o a celebrar a última noite do ano.

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