



## Alma: novo menu de almoço e gift cards com desconto até ao final de 2020

No ano em que se celebram cinco anos desde a sua abertura no Chiado, o **ALMA** oferece aos seus clientes dois presentes antecipados de Natal. Além de um **novo menu de almoço**, o restaurante conduzido pelo chef Henrique Sá Pessoa coloca à venda, até ao final de 2020, **gift cards com desconto** que dão acesso aos exclusivos menus de degustação Alma e Costa a Costa.

Uma alternativa para todos os clientes que procuram ter uma experiência num restaurante duas estrelas Michelin por um preço mais acessível, o **menu de almoço Origens** reúne alguns dos mais icónicos pratos do chef. Com três momentos (entrada, prato principal e sobremesa), o menu custa 75 € por pessoa e inclui ainda serviço de pão, snacks, amuse bouche, pré-sobremesa, pairing de vinhos, água e café.

“Percebemos que existem muitas pessoas a celebrar ocasiões especiais à hora de almoço, mas a disponibilidade nunca é a mesma do jantar. Por isso, recuperámos o menu Origens para podermos oferecer uma experiência gastronómica mais curta e mais acessível, com menos momentos mas igualmente especial”, justifica Henrique Sá Pessoa.

### MENU ORIGENS

Cenouras, bulghur, puré de alperce, queijo de cabra, azeite de cominhos

Ou

Azevia, ervilhas, chouriço de porco alentejano, holandês de noisette

Bacalhau, salsa, brandade, couve

Ou

Leitão confitado, grelos, cebola acidulada, jus de pimentas

Laranja, curd cítrico, biscoito almendrado

Ou

Mar e citrinos, sorvete de yuzu, algas cristalizadas, curd de citrinos

À hora de almoço, continuam também disponíveis o serviço à la carte, assim como os dois menus de assinatura Alma e Costa a Costa.

Outra das novidades para o final do ano são os **gift cards**, válidos numa refeição para duas pessoas e disponíveis em duas modalidades distintas: **sem seleção de bebidas** (190 € ao invés dos anteriores 240 €)

ou **com degustação de vinhos** preparada pelos escanções Filipe Wang e Pedro Ramos (300 € ao invés de 380 €).

Esta é uma oportunidade única que permite embarcar numa viagem memorável através dos dois menus de assinatura de Henrique Sá Pessoa (ambos com seis momentos), o Alma, inspirado nos grandes clássicos do chef, ou o Costa a Costa, uma homenagem ao melhor peixe e marisco da costa nacional. Para Sá Pessoa, “o gift card é uma excelente forma de ajudar os restaurantes neste período mais difícil e também um presente diferente para a época de Natal”.

Os gift cards podem ser adquiridos diretamente no restaurante ou enviados por correio, podendo ser utilizados ao almoço ou ao jantar mediante reserva antecipada, através do contacto 213 470 650.

O melhor presente de Natal? Uma experiência gastronómica com ALMA.

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



Os personalizados gift cards do ALMA.



A Azevia, ervilhas, chouriço de porco alentejano, holandês de noisette é um dos pratos disponíveis no menu Origens. ©Nuno Correia

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:

**Amuse Bouche**

+351 211 314 103

[geral@amuse-bouche.pt](mailto:geral@amuse-bouche.pt)