



Sala de Corte tem novo pequeno-almoço aos fins-de-semana e feriados

Se procura começar o dia com uma refeição especial e com todo o requinte a que tem direito, a espera terminou. A partir de amanhã, **todos os fins-de-semana e feriados são dia de pequeno-almoço na Sala de Corte**. Idealizado pelo chef Luís Gaspar e equipa, este é um pequeno-almoço diferente do habitual, com direito a conjugações inusitadas e aos melhores cocktails e espumante da Bairrada.

“Criámos esta proposta gastronómica recuperando alguns clássicos de pequeno-almoço internacional. Queremos oferecer uma experiência de pequeno-almoço ajustada ao conceito da Sala de Corte com pratos emblemáticos e conceptuais”, assume o chef.

Com quatro sugestões salgadas e três doces, o pequeno-almoço da Sala de Corte tem opções para os amantes da melhor carne, mas também para os que preferem um menu *plant-based*. As combinações são criativas e permitem que cada cliente crie o seu próprio menu de sonho.

A seleção de pratos salgados tem como estrelas os **Ovos Florentine com espinafres, cogumelos e molho holandês** (7,5 €), os **Ovos Benedict com presunto pata negra e molho holandês** (9,5 €), a **Tosta de Rosbife com espinafres, molho de iogurte e pickle de pepino** (12 €) e os **Ovos mexidos com barriga de porco fumada** (4 €).

Para os mais gulosos, as propostas da equipa de pastelaria também não desiludem, seja com o clássico **logurte com frutos vermelhos e granola caseira** (6 €) ou duas sobremesas com toque francês: o **Brioche recheado com creme de avelã** (4 €) e a **French toast com maçã caramelizada** (4 €).

Mas nem só de comida se faz o incrível pequeno-almoço da Sala de Corte: além das opções de cafetaria e de uma completa seleção de chás, pode ainda optar-se por um **copo de espumante da Bairrada Luis Pato Blanc de Blancs Maria Gomes** (6 € ou 7 € com frutos vermelhos) ou por um dos três cocktails disponíveis: **Bloody Mary** (7 €), **Virgin Mary** (5 €) e **Mimosa** (6 €).

Aconselha-se reserva prévia através do [site oficial](#) ou do número 213 460 030.

Na Sala de Corte, a primeira refeição do dia pode também ser a mais memorável!

Para aceder ao menu completo e descarregar imagens em alta resolução, aceda [AQUI](#).



Algumas das opções de pequeno-almoço na Sala de Corte.



O menu de pequeno-almoço é adequado para os amantes de carne, mas também para quem segue uma dieta *plant-based*.

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