



Novamente eleita uma das melhores steakhouses do mundo, Sala de Corte propõe gift cards para a época natalícia

Um verdadeiro templo de requinte e bom gosto no centro de Lisboa, a **Sala de Corte** tem-se afirmado, ao longo dos seus cinco anos de existência, como uma referência indiscutível para os amantes das melhores carnes. Eleita desde 2019 pelo site Big7Travel como **uma das melhores steakhouses da Europa e do mundo**, a Sala de Corte vê agora a distinção ser renovada, ocupando o 40º lugar na lista das "[The 50 Best Steaks in the World](#)".

"Uma luminosa e arejada steakhouse onde sentar-se ao bar com um amigo, um bife e um copo de vinho tinto é uma das melhores coisas que se podem fazer em Lisboa. O restaurante oferece uma grande seleção de diferentes cortes de carne e o staff irá ajudá-lo a percorrer o menu, incluindo as harmonizações de vinho ideais. Assim que provar a primeira garfada simplesmente não vai acreditar", pode ler-se no guia da Big7Travel.

O momento é de celebração e, por isso, a Sala de Corte não esqueceu os clientes que querem incluir os pratos preparados pelo chef Luís Gaspar na sua lista de presentes de Natal. Como? Através de **gift cards personalizados** que podem ser carregados com um valor mínimo de 50 € - com patamares de valores adicionais de 25 €.

Uma boa oportunidade para recordar os clássicos do chef ou para experimentar as novidades da carta, como o **Lomo Bajo** (corte espanhol de partilha com 30 dias de maturação), a **Salada de rosbife**, copita de porco alentejano, croutons e molho de rábano ou a sugestão vegetariana **Couve flor assada na brasa** com romesco de amêndoa.

Os gift cards estão à venda no restaurante e têm validade de 12 meses a partir do primeiro carregamento (o valor total pode ser utilizado em mais do que uma refeição). Para quem planeia para breve uma visita à Sala de Corte, aconselha-se reserva prévia através do [site oficial](#) ou do telefone 213 460 030.

Para o dia-a-dia ou para celebrar uma ocasião especial, a Sala de Corte é sempre a melhor escolha!

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



A Sala de Corte é novamente considerada uma das melhores steakhouses do mundo.



Uma ideia para presente de Natal? Os gift cards da Sala de Corte.

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