

honest greens®

Honest Greens aposta em takeaway e delivery e apresenta menus especiais

Durante o período de confinamento os restaurantes Honest Greens vão continuar a operar em regime de takeaway e delivery.

Da carta fazem parte alguns dos seus pratos mais famosos e exclusivamente no serviço delivery há menus especiais para 2 e 4 pessoas.



[Imagens em alta resolução e menu disponíveis [aqui](#)]

O confinamento não é motivo para deixar de “eat real” e, nesse sentido, o **Honest Greens** adaptou os seus restaurantes (localizados no Parque das Nações e Amoreiras) para funcionarem, durante este período, exclusivamente em regime de *takeaway* e *delivery*, propondo uma adaptação à carta.

Mas não se alarme! O **Honest Salmon** vai continuar a fazer parte do menu, assim como alguns dos mais recentes pratos de inverno que já estão a conquistar paladares, como a **Warm Winter Burrata** ou o **Frango Piripíri**. Para aqueles que preferirem recorrer ao serviço de *delivery* (através da UberEats, Glovo ou BoltFood) foram criados menus exclusivos com ofertas especiais em dose dupla, ou quádrupla.

O menu **Eat Real** (para 2 pessoas) inclui **dois pratos com guarnição** (Frango com Ervas, Hummus de Grão, Vitela Gralhada com Molho Chimichurri e Batatas Chimichurri) e as famosas **Ben's Sweet Potato Fries** - batata-doce cortada à mão, com Beet Ketchup, Healthy Alioli e coentros.

Já o menu **Honest Veggie** (também para 2) inclui **um prato com guarnição** (Falafel com Molho Tahini e Arroz com Miso e Cogumelos), **uma Garden Bowl** (Ginger Queijo de Cabra Crunch, outra das novidades de inverno que combina queijo de cabra com batata-doce, pera assada, nozes caramelizadas crocantes, arandos semi-secos e outros ingredientes frescos da temporada) e, ainda, oferta das **Ben's Sweet Potato Fries**.

Para famílias maiores, recomenda-se o menu **#HONESTFANS Only**, para quatro pessoas. Inclui **Hummus da Grão com Pão**, **Ben's Sweet Potato Fries**, **dois pratos com duas guarnições cada** (Frango com Ervas + Hummus de Grão + Batatas Chimichurri e Tataki de Atum Bonito + Batata-Doce assada, Milho Doce e "Bacon" + Arroz com Miso e cogumelos) e, para finalizar, **duas sobremesas** (Macadâmia Miso Cheesecake e Cauliflower Mocha Brownie).

O serviço de *delivery* está disponível de segunda a sexta-feira, das 12h00 às 16h00 e das 19h00 às 22h00. Aos fins de semana o horário é ininterrupto, funcionando entre as 12h00 e as 22h00. Para pedidos de *takeaway*, o cliente deverá dirigir-se aos respetivos espaços, nos mesmos horários, que podem sofrer alterações em virtude das regras vigentes.

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:

NOTABLE.

933 477 702/ 961 382 839

imendesdasilva@notable.pt / jascensaocardoso@notable.pt