

PLATEFORM  
RUI SANCHES

## Plateform: desconto em menus de Dia dos Namorados reverte a favor do CASA – Centro de Apoio ao Sem Abrigo

Neste Dia dos Namorados, o amor também deve ser solidário.

E se pudéssemos pedir um menu de Dia dos Namorados com desconto e saber que esse valor reverteria para ajudar uma causa? É esse o compromisso da **Plateform** que, através do movimento Plateforall, faz da solidariedade um ato de amor. No dia 14 de fevereiro, quem encomendar o menu de dia dos Namorados dos restaurantes Coyo Taco, ZeroZero, Honest Greens, Vitaminas, Honorato, Wok to Walk ou Talho Burger estará a contribuir com uma doação para o **Centro de Apoio ao Sem Abrigo (CASA)**.

Esta é uma forma de a Plateform ajudar um dos grupos de risco mais afetados pelo contexto atual, as pessoas em situação de sem-abrigo. De recordar que, desde o início da pandemia, o movimento Plateforall já entregou refeições a cerca de 1.500 pessoas, através de mais de 20 instituições de saúde e de solidariedade social de norte a sul do País.

Associação de âmbito nacional criada em 2002, o CASA tem como áreas base de atuação o apoio primário à população em situação de sem-abrigo, o apoio a famílias em risco e o apoio a famílias carenciadas. Desde o início da pandemia, a associação tem dependido de trabalho voluntário e doações para fazer frente ao aumento exponencial dos pedidos de apoio.

Idealizados para serem partilhados a dois, os menus de Dia dos Namorados reúnem alguns dos pratos mais populares de cada uma das marcas. Será por isso possível optar entre os autênticos tacos e quesadillas do Coyo Taco, os mais apetitosos pratos italianos da ZeroZero ou as saudáveis e deliciosas sugestões do Honest Greens.

### MENUS DIA DOS NAMORADOS

#### Coyo Taco

Coyo Guacamole + Taco Pollo Al Carbon (2 unidades) + Quesadilla Carne Asada + Churros – 40,85 €  
34,75 € (15 % de desconto que reverte para o CASA)

#### Honest Greens

Ben's Sweet Potato Fries + Market Plate Frango com Ervas e Hummus de Espinafres e Manjeriço+  
Market Plate Vitela Grelhada com molho Chimichurri e Batatas Chimichurri + Cauliflower Mocha Brownie +  
Matcha Love Cheesecake – 38,80 € 34,95 (10 % de desconto que reverte para o CASA)

### **ZeroZero**

Spaghetti ai Gamberi e Peperoncino + Pizza Prosciutto Arrosto e Funghi + Tiramisù + Mousse di cioccolato e nocciole Piemonte – 46 € 41,45 € (10 % de desconto que reverte para o CASA)

### **Honorato**

Hamburguer Honorato + Hamburguer Falcão + 2 Mousses de Chocolate – 33,25 € 29,95 € (10 % de desconto que reverte para o CASA)

### **Wok to Walk**

Wok BestSeller + Wok Exótico + 2 Limonadas – 21,70 € 19,50 € (10 % de desconto que reverte para o CASA)

### **Vitaminas**

Salada Frango e Ananás + Salada Camarão e Brie + 2 Mousses de Manga – 22,25 € 19,95 € (10 % de desconto que reverte para o CASA)

### **Talho Burger**

Hambúrguer Talho Burger + Hambúrguer Bacon Cheese + 2 Brownies de Chocolate – 24,90 € 22,45 € (10 % de desconto que reverte para o CASA)

Os valores finais são os cobrados ao consumidor depois de aplicado o respetivo desconto, que reverterá na sua totalidade para o CASA. Os menus estarão disponíveis ao longo de todo o dia 14 de fevereiro (domingo) através das plataformas UberEats, Bolt Food e Glovo.

Para descarregar imagens em alta resolução, [aceda a este link](#).



Os Market Plates do Honest Greens são uma das opções para o Dia dos Namorados.



Esta é mais uma ação do movimento de solidariedade Plateforall.

PLATEFORM  
RUI SANCHES

A Multifood é agora Plateform.

A Plateform é um grupo de restauração com ADN 100% português. Uma plataforma que tem como objectivo 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 marcam 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, em Lisboa e Porto. Também na cozinha de autor, a Plateform criou em conjunto com o chef Diogo Noronha o restaurante Pesca. Do seu portfólio de restaurantes, constam 25 marcas, 23 próprias e 2 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)