



ALMA BRINDA A UMA NOVA DÉCADA com um jantar 2 Estrelas Michelin para saborear o Réveillon

Na última noite de 2019 comemoramos a passagem de ano e a mudança de década. Para o celebrar, o chef Henrique Sá Pessoa cria um menu exclusivo e memorável para a ceia de Réveillon em perfeito ambiente de festa.

Ainda em clima de celebração, pouco mais de um mês depois do ALMA ter renovado a sua segunda Estrela Michelin em apenas quatro anos de funcionamento, a base da cozinha do chef Henrique Sá Pessoa continua a concentra-se no sabor: gosto refinado, técnica perfeita e produto excelente. Daí os protagonistas deste jantar exclusivo para o Réveillon de 2019/20 serem ingredientes adequados à época festiva – como o polvo, as trufas pretas, o carabineiro e a sapateira. "O menu de fim de ano revisita alguns dos clássicos dos últimos anos, assim como apresenta novidades em antemão que serão lançadas na carta nova de Janeiro! Será uma ótima experiência para quem nos visita", assegura Sá Pessoa.

Assim, na noite de 31 de dezembro, terça-feira, a partir das 19:00, o ALMA oferece um completo e requintado menu composto por seis momentos criados exclusivamente para a ocasião e que permitirão conhecer de perto o trabalho do chef.

Ao longo de toda a refeição, o *pairing* de vinhos será harmonizado pela dupla de *sommeliers* do ALMA, Pedro Ramos e Filipe Wang, responsáveis pela carta focada em referências nacionais.



MENU RÉVEILLON ALMA

19/20

SNACKS

Tapioca de algas com maionese de ostras do Sado
Flan de ceps, ovo de codorniz, trufa e crumble de bacon
Queijo de São Miguel, geleia de marmelo
Pimentos no “carvão”
Polvo assado, miso romesco

Champagne Jacquesson Cuvee 739

AMUSE-BOUCHE

Fricassé de Mexilhão e caril, couve flor, maçã
Choco, ervas, caldo de cebola assada
Gaspacho clarificado, sorvete de tomate seco Cossart

Gordon Madeira Sercial, 5 Anos

ENTRADAS

Carabineiro, algas, caldo de carabineiro
Sem Vergonha Tinto 2017. Susana Esteban, Alentejo

Salmonete, abóbora, massa de pimentão, beurre blanc de pinhão
CH by Chocapalha, Branco 2017, Lisboa

PRINCIPAIS

Robalo, funcho, cannelloni de polpa de sapateira, ovas de salmão
Buçaco Branco 2016, Bairrada

Entrecôte, cogumelos selvagens, creme de raiz de aipo, jus de trufas pretas
Redoma Tinto 2005, Niepoort, Douro

PRÉ-SOBREMESA

Sorvete de manjerição e champagne, ananás dos Açores

SOBREMESA

Castanha, miso branco, maçã caramelizada
Quinta do Vallado, Porto Tawny 30 Anos

Petits-fours

360€

O restaurante ALMA, na Rua da Anchieta, no Chiado, em Lisboa, abre as suas portas no último dia do ano para o jantar de Réveillon com o valor de 360€ (com bebidas incluídas), mas só para quem tem reserva, a qual deve ser feita antecipadamente através do contacto telefónico 213 470 650 ou por email alma@almalisboa.pt

Nestes links encontra o menu de Réveillon, fotos do chef e do restaurante Alma.

ALMA

Rua Anchieta, 15, 1200-023 Lisboa (Chiado)

Reservas: +351 213 470 650

alma@almalisboa.pt

P L A T E F O R M
R U I S A N C H E S

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 perscrutadora 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, 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