

pesca

diogo noronha

Menu de desejos para 2020

Manda a tradição que, ao soar das doze badaladas, se peça um desejo por cada uma das doze passas. Inspirados nesta tradição, Diogo Noronha e a sua equipa apresentam um menu de réveillon onde inscrevem, simbolicamente, os desejos e determinações para 2020.

Para que o Ano Novo seja repleto de **saúde**, Diogo Noronha escolheu uma selecção de produtos da mais elevada qualidade, como é seu apanágio, provenientes de origem local e sustentável. Os votos para um 2020 **criativo e cheio de energia** espelham-se na escolha de produtos menos conhecidos, muitos deles classificados actualmente como superalimentos. E que seja um ano recheado de **surpresas**, voto representado no snack e o amuse bouche não revelados e que marcam o arranque do último jantar de 2019.

Quanto às entradas, a primeira reflete o desejo de **abundância**. Inspirada na inesperada fartura de lulas ao largo da Ilha de São Miguel, em 2019, surge a Lula da lota de São Miguel com couve flor e caviar. Segue-se o mexilhão ao vapor, com salsa, bergamota, amaranto e açafraão. Um prato que celebra as conquistas de Portugal na área da **sustentabilidade**, já que foi o primeiro país mediterrânico a ter mexilhões sustentáveis certificados pelo Marine Stewardship Council. A terceira entrada representa o desejo de uma maior valorização da **sazonalidade** dos produtos: Terrina de cogumelos de temporada com salsifi, creme de cebolinho e biscoito de café.

Quanto aos principais, os votos de **riqueza interior** ganham a forma de Lavagante Azul com bisque de milho, trufa negra de Inverno e quinoa. Já a **gratidão** por tudo o que temos é simbolizada com Robalo de linha da costa Atlântica, ragoût de feijoca, maçã das Azenhas do Mar e mousse de ostra.

Que 2020 seja **cheio de doces momentos**, com a volúpia de um Chocolate, pera e earl grey, a sobremesa pensada para fechar o menu. Desejos ainda para que seja um ano de **novas oportunidades**, daí o wine pairing escolhido com vinhos menos prováveis dos Açores, da Bairrada e das Beiras. A finalizar, o Pesca deseja ainda que seja um ano com **presença**, na vida dos que ama.

Venha saborear este Postal de Boas Festas pensado para o palato e entre em grande no novo ano.

Snack
Amouse Bouche

*

Lula da lota de São Miguel, couve flor e caviar
Arinto dos Açores, Pico 2017

*

Mexilhão ao vapor, salsa, bergamota, amaranto e açafão
Luis Pato Rebel, Bairrada 2017

*

Terrina de Cogumelos de temporada,
salsifi, creme de cebolinho e biscoito de café
Anselmo Mendes, B.I. Beira Interior 2017

*

Lavagante azul, bisque de milho, trufa negra de Inverno e quinoa
Casa de Saima tonel 10, Bairrada 2018

*

Robalo de linha da costa Atlântica, ragoût de feijoca,
maçã das Azenhas do Mar e mousse de ostra
Luis Pato, Bairrada colheita de 91

*

Pré-sobremesa

*

Chocolate, pera e earl grey
Barbeito, Sercial 10 anos

*

Petits fours

Para mais informações e reservas 213 460 633

PESCA

R. da Escola Politécnica 27, 1250-099 Lisboa
Reservas: +351 213 460 633
restaurantepesca.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.
