



SALA DE CORTE ESTÁ EM FESTA

para celebrar o quarto ano do restaurante, e o primeiro na nova localização

Passaram 4 anos desde que Lisboa ficou mais carnívora: a abertura da Sala de Corte é um marco na cidade quanto a restaurantes especializados em carne maturada. O projecto cresceu, mudou de casa e a equipa evoluiu — apenas se mantêm o nível de excelência e o prazer da carne numa experiência verdadeiramente singular.

À frente do projecto desde o início, o chef Luís Gaspar fez do icónico balcão do restaurante a sua casa. “É um projecto especial porque foi o primeiro que assumi em nome próprio”, começa por esclarecer, quando recorda a azáfama da abertura: “Estávamos a fazer algo que nunca tinha sido feito, um restaurante muito focado no produto, uma steakhouse com uma abordagem muito contemporânea. Tínhamos alguns receios, normais num arranque, mas o restaurante rapidamente se tornou um sucesso e uma referência”.

Passada a novidade, o cozinheiro, cujo crescimento acompanha o da steakhouse, assume que o projecto está entrar na “fase da maturidade”. “Soubemos crescer na mudança do espaço, aumentámos a qualidade da oferta, e quisemos presentear o cliente e superarmo-nos”, explica. Continuamente focado na qualidade do produto e da sua equipa (que se mantêm jovem e está cada vez mais consistente), Luís Gaspar não tem dúvidas: “acho que a Sala de Corte vai ter muitos anos de vida!”.

A elegância do espaço e o serviço cúmplice fazem com que regressar ao restaurante seja um desejo constante, mas há agora quatro motivos que intensificam essa obrigatoriedade:

1. QUINTA-FEIRA, 18 DE JULHO, É DIA DE FESTA

Foi a 18 de Julho que a Sala de Corte reabriu numa nova morada, e nos espantou com o aumento do espaço, da elegância e da sofisticação. O restaurante junta nesta data a celebração do primeiro ano no número 7 da Praça D. Luís I e do quarto aniversário, e é a equipa quem traz os presentes, inspirados em dois imperdíveis da carta: o Tártaro do chef (em versão cone finger food) e o Pisco Sour, que irá ser servido em flutes para um brinde à longa vida da steakhouse.

Para além disso, a carta neste dia irá incluir um corte de partilha especial aniversário, de uma raça autóctone portuguesa (Vaca velha Barrosã — Entrecôte maturado 30 dias), e será aberta uma garrafa imperial de 6

litros de vinho, vendido a copo, daquelas que guardamos para momentos especiais, e que combina na perfeição com este aniversário.

2. NOVIDADES NA CARTA

Os cortes de carne mantêm-se os protagonistas das refeições na Sala de Corte. Chuletón galego, Rabada minhota galega, T-bone, Vazia, Picanha, Entrecôte, Lombo e Chateaubriand continuam a desfilarem nas tábuas de madeira, do jasper para a mesa. As inovações chegam na entrada: Foie gras, ameixa de Elvas e compota de cebola roxa (19€), na sobremesa Baba au rhum, creme de mascarpone e baunilha (8€), e na Tábua de queijos portugueses (12€), disponível nas sobremesas, e agora também nos snacks.

3. O RESTAURANTE JÁ ACEITA RESERVAS À NOITE

Melhor notícia para todos os que chegaram a ponderar mudar-se para mais perto do restaurante para conseguir lugar: a partir de agora, também são aceites reservas à noite, através do site do restaurante em saladecorte.pt, ou do telefone 213 460 030.

4. BEST STEAKS IN EUROPE DISTINGUE SALA DE CORTE

O guia Big Seven Travel elegeu as 50 melhores steakhouses da Europa e a Sala de Corte figura num honroso 13.º lugar, única presença portuguesa da lista. O artigo refere-se ao restaurante como “um espaço luminoso e arejado”, afirmando que “sentarmo-nos ao balcão com um amigo, um copo de vinho e uma peça de carne é das melhores coisas a fazer em Lisboa”. A variedade na oferta e a intervenção da equipa no aconselhamento dos cortes e dos vinhos são também elogiados.

O momento é de celebração, e não nos ocorre melhor forma de celebrar do que a partilhar um corte de carne de qualidade comprovada, numa atmosfera descontraída mas cuidada, em boa companhia. Let's meat again?

SALA DE CORTE

Praça D. Luís I, 7,

1200-148 Lisboa

+351 213 460 030

saladecorte@saladecorte.pt

www.saladecorte.pt

Para mais informações contacte:

AMUSE BOUCHE

+351 211 314 103

geral@amuse-bouche.pt