



ESTE S. VALENTIM É PARA AMORES CARNAIS!

Perfeita para momentos especiais, a Sala de Corte vai ser o cenário ideal para celebrar o amor, num ambiente caloroso, confortável e muito intimista. A jogar mais achas para a fogueira, Luís Gaspar criou um menu desenhado ao pormenor, para uma noite que se quer romântica e inesquecível.

Em torno de produtos premium, e de ingredientes nacionais e do mundo, que gosta de trabalhar e que crê que tenham a ver com a ocasião, o chef reuniu alguns pratos em que a carne, a brasa e o fumo têm obviamente protagonismo, mas onde há igualmente espaço para a surpresa e muito deleite.

Snacks

Tártaro de novilho coreano
Trufa de *foie gras*, pera e avelã

Entradas

Burrata DOP, tomate *cherry*, pinhão, manjerição e vinagre balsâmico envelhecido

Cortes

Maminha *Wagyu* na brasa com molho *chimichurri*

Acompanhamentos

Couve-flor gratinada
Batata recheada com *sour cream* fumado e pancetta

Sobremesa

Frutos vermelhos com *sabayon* de vinho Madeira

A experiência tem o valor de 65€ (+ 25€ se se pretender usufruir do *wine pairing* preparado pela equipa do restaurante) e inclui ainda café e *petits-fours*, e está disponível, em exclusivo, a 14 de Fevereiro ao jantar. Escolher o local ideal onde comemorar esta data sempre especial é agora mais fácil – as reservas

podem ser feitas para saladecorte@saladecorte.pt ou para o telefone +351 213 460 030. Depois, é ser feliz para sempre... pelo menos durante a refeição!

Imagens em alta resolução da Sala de Corte e do chef

SALA DE CORTE
Praça D. Luís I, 7,
1200-148 Lisboa
+351 213 460 030
saladecorte@saladecorte.pt
www.saladecorte.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 percursora 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