



RÉVEILLON NO TAVARES INAUGURA UM 2020 HISTÓRICO

Uma década novinha em folha exige que a inauguremos com o devido aparato e o Tavares tem o ambiente e o menu perfeitos para se entrar no novo ano da melhor forma. Os ingredientes escolhidos combinam com a sofisticação que a data impõe, sempre no registo muito próprio de um dos restaurantes mais históricos em Portugal.

A talha dourada, os vitrais, os lustres de cristal, os motivos rococó, o serviço clássico... Faz tudo parte do cenário único do Tavares para a última noite de 2019. À mesa chegará um menu exclusivo para a ocasião que reúne sabores do mar e da terra numa experiência gastronómica única, vivido num espaço de culto entre cozinheiros e gastrónomos de todo o mundo.

Snacks

Ostra, granny smith e champagne
Salmão Balik, blini e caviar Oscietra
Foie gras, brioche de frutos secos

Entradas

Tortellini de lavagante azul
Pithivier de perdiz, boletos e trufa preta

Prato

Principal Pregado, batata fumada e beurre blanc
Carré de borrego, castanha e trufa branca

Pré-sobremesa

Bergamota, limão e flor de laranjeira

Sobremesa

Ópera

O menu inclui ainda café, petit-fours, champagne e passas. Tem o valor de 250€, inclui pairing vínico, e as reservas devem ser feitas no website do restaurante (restaurantetavares.pt) ou através do telefone 213 421 112.

Mais do que um restaurante, o Tavares é um dos símbolos gastronómicos e arquitetónicos de Lisboa, cuja história de quase três séculos se funde com a história de Portugal. Aberto em 1784, é hoje liderado por uma equipa jovem e dedicada, e dirigido com a mestria que a Platform demonstra ter em diferentes segmentos da restauração. O ano novo trará uma página em branco na história do restaurante, que se quer pródiga em felicidade e bons momentos e, para isso, há que começar em grande!

TAVARES

Rua da Misericórdia 39, R/C, Lisboa
Reservas: +351 213 421 122
www.restaurantetavares.pt

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

A Multifood é agora Platform.

A Platform 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 Platform, 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 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 Platform 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 Platform 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