

# WOK TO WALK

## WOK TO WALK SAI À RUA

O primeiro restaurante de rua Wok to Walk traz uma nova energia a uma das principais artérias do Porto, com comida saudável, deliciosa e que dá gosto ver preparar.

### A WOK WITH A VIEW...

... Para as ruas do Porto. Depois de consolidada a presença nos food courts de todo o país, o Wok to Walk inaugura o primeiro restaurante de rua em Portugal, na Rua Mouzinho da Silveira, no Porto. Um pequeno motim gastronómico que traz para Portugal um traço da identidade da marca nascida em 2004 na Holanda (e que por cá é representada pelo grupo Multifood): a comida de rua de inspiração asiática para degustar on the go ou numa pausa de almoço ao ar livre.

Cor da irreverência, do fogo e da vivacidade, no Wok to Walk orange is the new black. De portas abertas para a rua, o novo restaurante do Porto dá todo o protagonismo aos cozinheiros: é que mais do que cozinhar, os wokistas sabem como ninguém dar espectáculo. O seu palco? Uma open kitchen que permite aos clientes ficarem sempre com o wok debaixo de olho, enquanto a sua refeição é preparada numa questão de minutos.

Tal como os restantes restaurantes espalhados pelo mundo – há 103 restaurantes em 22 países distribuídos pelos cinco continentes –, o espaço da Mouzinho da Silveira está desenhado para proporcionar ao cliente uma experiência total de cheiros e sabores. O resultado é uma descarga de energia que tem a sua força motriz na vibrante cena da street food asiática.

### O TEU WOK, AS TUAS REGRAS

Em terra de liberais, como o próprio Mouzinho da Silveira, o Wok to Walk coloca todas as decisões nas mãos dos clientes: escolher uma base (entre vários tipos de noodles, cereais e mistura de vegetais) decidir quais são os ingredientes que vão para o wok (há opções de carne e peixe, mas também legumes e frutas) e optar por um molho (teriyaki, agri-doce, alho e pimenta preta, de ostras, picante, caril e coco, caril verde, soja e especiarias ou soja light) e um topping (cebola frita, amendoim, caju ou coentros). As combinações são infinitas e permitem que todos possam “customizar” uma refeição nutricionalmente equilibrada a partir de € 6,95 por caixa – ao contrário do que acontece nos food courts, todas as refeições, mesmo as consumidas no restaurante, são servidas na tradicional caixa de take-away cor-de-laranja.

---

O Wok to Walk assume-se como um conceito democrático onde todos têm lugar, incluindo vegans, vegetarianos, celíacos, apreciadores de carne, mas também pais, crianças, teenagers e foodies. A preocupação com as calorias também não foi ignorada, bastando aceder ao site oficial para fazer o cálculo nutricional da refeição escolhida.

Dez anos depois da primeira inauguração em solo nacional, este é o 38.º restaurante Wok to Walk no país. Uma novidade que vem reafirmar alguns valores há muito presentes no ADN da marca e do Grupo Multifood, como é o caso da sustentabilidade – os talheres disponíveis, por exemplo, são pauzinhos e garfos de madeira, numa tentativa de reduzir ao máximo o uso de plástico nos restaurantes. Aos clientes resta desfrutar e escolher o “pit stop” perfeito para recarregar baterias com uma refeição deliciosa e equilibrada.

Para mais informações contacte:

**AMUSE BOUCHE**  
+351 211 314 103  
[geral@amuse-bouche.pt](mailto:geral@amuse-bouche.pt)