



## O MEXICANO MAIS ELETRIZANTE DA CIDADE CHEGOU AO CAIS DO SODRÉ

Depois de em 2018, ter revolucionado a *movida* do Príncipe Real, o Coyo Taco traz a animação e os sabores mexicanos mais autênticos até ao Cais do Sodré, numa experiência ainda mais interativa e com direito a DJ.

Aberto no final de 2019, o segundo espaço Coyo Taco em Lisboa perpetua o espírito de festa a que nos habituou e a qualidade do menu, onde há tacos, burritos, quesadillas, bowls, guacamole, esquite, churros e paletas. A carta é igual nas duas moradas pois a fórmula *tudo es fresco* por trás do conceito trazido para Lisboa pela Plateform tem-se revelado vencedora, conquistando uma legião de fãs cada vez mais numerosa. Para isso, também contribuiu o carácter único e autêntico do restaurante, as tortillas artesanais feitas ao longo do dia numa prensa manual, e a farinha Nixtamal, vinda do México, que é mais suave e fiel ao original.

“Dado o sucesso do primeiro Coyo Taco no Príncipe Real, achámos que seria pertinente fazer uma abertura no Cais do Sodré, porque este projeto combina muito com o espírito do bairro, que é jovem, dinâmico e sempre agitado”, explica Rui Sanches, CEO da Plateform. Questionado sobre o porquê desta marca se ter tornado tão apelativa para o público, Rui aponta “o ADN da *street food* mexicana, aqui trazido de forma genuína, com qualidade”.

O Coyo Taco no número 36 da Rua Ribeira Nova é mais vibrante e a Coyo Margarita é a estrela maior. Com tequila Olmeca, triplo sec, lima agave, e tajín, chega numa versão granizado difícil de resistir (5€) e tem a assinatura de Fernão Gonçalves, que traz também ao Cais do Sodré os clássicos Paloma (tequila Olmeca Blanco, soda, toranja e lima, 6€), Chelada con Modelo (lima, sal, cerveja Modelo, 4.5€) e Michelada com tomate pico de gallo (lima, sumo de tomate caseiro, água de camarão, molho picante e cerveja Modelo, 6€).

O ambiente é ainda mais dinâmico: os pedidos são feitos em pré-pagamento ao balcão, de onde se pode acompanhar a ação e até comunicar com os cozinheiros, e trazidos à mesa pela equipa Coyo Taco. No espaço que tem 113 m2 e pé direito de cerca de 3 metros em ambas as salas com 38 lugares sentados, há três mesas comunitárias, com 8 lugares cada onde cabem grupos maiores, ou onde se podem fazer novos amigos e partilhar experiências. Os *néons* fazem parte da decoração bem como a parede revestida com garrafas de bebidas mexicanas, comum aos dois restaurantes. A intervenção sobre o espaço visou privilegiar a sua conservação e valorização de forma a assegurar a identidade, casando-a com o ambiente cosmopolita e festivo do projeto, mantendo as paredes em alvenaria e as abóbadas apoiadas em pilares de cantaria maciça, intercalados com madeira, e azulejo com padrão personalizado, criado especialmente para este espaço, no tom azul que distingue a marca. Nas noites de sexta e sábado, o encerramento é às 02h00 e contará com a presença de um DJ para intensificar o espírito de festa.

Sobre novas aberturas da marca na cidade – ou no país – Rui Sanches confessa que não se prevê que a expansão continue. Nascido em 2014 em Wynwood, em Miami, pelas mãos de Sven Vogtland, Scott Linnquist e Alan Drummond, o Coyo Taco chegou a Portugal em 2018 pelas mãos da Plateform, que mais uma vez anteviu o desejo da cidade, e trouxe o ambiente das taquerias mexicanas para Lisboa. Em 2020, a *fiesta* continua, agora em duas pistas diferentes!

Para descarregar imagens relacionadas com esta novidade, aceda [aqui](#).

**COYO TACO**  
(+351) 210 529 201  
Rua da Ribeira Nova, 36, C. Sodré, Lisboa  
T.: +351 210 514 531

**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.

Para mais informações contacte:

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