

COYO TACO

#MARGARITATHURSDAY 🍹🍹

O recém-inaugurado Coyo Taco, no Cais do Sodré, lança a [#MargaritaThursday!](#) Todas as quintas-feiras, a partir das 17:00 e até às 20:00, quem pedir uma Coyo Margarita é presenteado com outra extra.



Inspirado pelo *timing* e exemplo das suas origens americanas (a marca surgiu em Miami), o Coyo Taco Cais do Sodré, sempre em espírito festivo, lança a **Margarita Thursday!**

Sinónimo de brindes com amigos e de diversão, o 8º cocktail mais vendido do mundo em 2019, segundo a [Drinks International](#), tem um dia só seu nos EUA: **22 de fevereiro, o Dia Nacional da Margarita.**

Se uma margarita agrada a toda a gente, duas margaritas pelo preço de uma vão agradar a muitas mais. Mais ainda se acompanhadas por um taco, o seu par perfeito. Com cinco ingredientes apenas – Tequila Olmeca Blanco, Triple Sec, lima, agave e sal de tajín – faz-se a *fiesta* e brinda-se a dias felizes.

Segundo o *head barman*, Fernão Gonçalves, o sal de tajín faz toda a diferença na Coyo Margarita, a par, claro, da ligação com a gastronomia mexicana, repleta de sabores vibrantes. A sua frescura ajuda a acalmar o fulgor do picante e a acidez a digerir as especialidades mexicanas do Coyo Taco.

Fotos em alta resolução: menus + #MargaritaThursday

COYO TACO

Rua da Ribeira Nova, 36, C. Sodré, Lisboa

T.: +351 210 514 531

Domingo a Quarta: 12:00 - 00:00

Quinta a Sábado e véspera de feriado: 12:00 - 02:00

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 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, o mexicano Coyo Taco ou a pizzeria ZeroZero.

Abriu o restaurante de fine dining Alma (2*Michelin) e ainda o Tapisco, conceito de fusão das cozinhas ibéricas, em Lisboa e Porto, ambos com assinatura do chef Henrique Sá Pessoa. Também na cozinha de autor, a Platform criou o restaurante Pesca, com assinatura do chef Diogo Noronha. Do seu portfólio de restaurantes, constam 26 marcas, 23 próprias e 3 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