

pesca

Menu-Poema para Celebrar o Amor

“A poesia é o alimento da alma como a comida é o alimento do corpo.” Fernando Pessoa abre-nos assim o apetite para mergulhar-mos no amor e celebrar o mais importante dos sentimentos com um menu-poesia especialmente criado para o Dia de São Valentim.

Da natureza, Diogo Noronha traz para esta celebração sapateira com caviar, cogumelos de temporada, canelone de robalo, pregado na brasa com jus de lavagante e trufa preta. O ponto final da experiência escreve-se com um framboisier, sorvete de cacau e flor de sabugueiro.

Mas, a proposta do Pesca para o Dia de São Valentim é, este ano, bem mais alargada e contempla uma sugestão de passeio por um dos mais românticos bairros de Lisboa: o Príncipe Real.

Invista tempo na celebração do amor. Comece durante a tarde, com uma degustação das ostras do Sado e cocktails no bar do Pesca. Brinde com um vinho que seja tão natural como o amor ou parta à descoberta das novidades na carta de cocktails de autor, para conseguir o pairing perfeito.

Antes do jantar, passeie pelas ruas e vielas do bairro, com o Tejo à espreita, assista ao por do sol num dos miradouros, des-cubra o Jardim do Príncipe Real, com o seu cedro centenário, os tantos palacetes agora abertos ao público, como a nova Livraria da Travessa, para os amantes de livros ou ainda a Embaixada. Lo-jas para presentes perfeitos ou para pequenas surpresas, como o chocolate quente da Bettina e Niccòlo Corallo, não faltam neste bairro, o 5.º mais charmoso do mundo, segundo a Time Out.

Depois de muitas juras de amor, é hora de regressar ao Pesca, para a derradeira experiência gastronómica, recheada de combina-ções surpreendentes e texturas inesperadas. Do Kir Royal de Hibiscus das boas-vindas à surpresa final, dez momentos deste menu prometem tornar este dia num poema ao lado de quem ama.



MENU SÃO VALENTIM
2020

SNACKS

Cocktail: Kir royal de hibiscus

Amuse bouche

Musseline de Sapateira, caviar de esturjão e de peixe voador, leite de avelã e puré de limão

Cogumelos de temporada, creme de queijo de São Jorge, couve fermentada e piso do mar

Canelone de robalo, bisque de milho, migas de pão de trigo barbela e acelgas

Pregado na brasa, abóbora Hokkaido, manteiga de maçã, jus de lavagante e trufa preta

Framboisier, sorvete de cacão e flor de sabugueiro

Petits fours

Madalena de yuzu, bombom de maracujá e pimenta rosa, alfajor de amendoim

PESCA

Restaurante Pesca - Rua da Escola Politécnica 27, Lisboa

Reservas 213 460 633

www.pesca.pt

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 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:

Para mais informações e entrevistas
Roger Mor – 925222542
mor.roger@gmail.com