



## Alma reabre e garante experiência de sempre com menus simplificados

A excelência e a criatividade de sempre adaptadas a um período excecional. É assim que, no próximo dia 26 de maio, terça-feira, o **ALMA** reabre as portas do número 15 da Rua Anchieta. Premiado há dois anos consecutivos com **duas estrelas no guia Michelin**, o restaurante da **Plateform** com assinatura do chef **Henrique Sá Pessoa**, reduz o número de momentos dos dois menus de degustação de forma a diminuir o tempo da refeição e proporcionar uma experiência o mais prazerosa possível ao cliente.

“Nesta primeira fase, as pessoas vão estar mais reticentes a sair e não vão estar tão à vontade para estar num restaurante durante três ou quatro horas, por isso **reduzimos o menu de maneira a que os clientes possam ter a experiência mas não de forma tão demorada**”, afirma o chef Henrique Sá Pessoa, explicando que estas alterações permitiram também “uma redução do preço”.

Os menus Alma, inspirado nos clássicos do chef, e Costa a Costa, uma homenagem ao peixe e marisco da nossa costa, veem **encurtados os momentos dos snacks e amuse bouches**, o que se reflete numa redução do tempo da refeição e no preço final da experiência, fixada agora em **120 €** por pessoa em ambos os menus. De forma a garantir a segurança de clientes e equipa, o ALMA garante um **rigoroso cumprimento das regras definidas pela Direção Geral da Saúde**, de entre as quais se destaca o espaçamento de 2 metros entre mesas e a redução da lotação do restaurante em 50%, para 20 lugares sentados.

**Esta é uma oportunidade para redescobrir alguns dos pratos mais icónicos do chef Henrique Sá Pessoa**, como o Foie gras salteado, maçã, granola, beterraba e café, e o Leitão confitado, grelos, cebola acidulada e jus de pimenta, dois dos momentos incluídos no menu Alma. Quem optar pela experiência Costa a Costa tem, por sua vez, garantida uma viagem por sabores genuinamente portugueses através de propostas como o Salongo, abóbora, massa de pimentão e pinhão ou o Bacalhau, salsa, brandade e couve.

Numa altura em que muitas cozinhas procuram reinventar-se, **Henrique Sá Pessoa acredita que o conceito do ALMA faz hoje mais sentido do que nunca**. “Penso que já estávamos no caminho certo. Creio que a cozinha do ALMA vai muito ao encontro do que faz sentido neste momento – **uma cozinha de memória e que apela ao público português e às nossas raízes gastronómicas**.” Antevendo um regresso do público nacional ao Chiado, bairro onde se localiza o ALMA, o chef destaca que esta “é uma localização privilegiada” e historicamente acarinhada pelos portugueses.

Entre as opções à la carte, o menu foi também adaptado, mantendo quatro sugestões de entrada – como é o caso das Cenouras, bulghur, puré de alperce, queijo de cabra e azeite de cominhos (25 €) e da Azevia, ervilhas, chouriço de porco preto alentejano e holandês de noisette - e quatro de prato principal – entre os quais se destaca a Calçada de bacalhau, gema confitada, puré de cebola e salsa (36 €) ou o Lombo de novilho nacional, cebola roxa, alcachofras, molho barbecue (40 €). Nas sobremesas, a Mar e Citrinos, com sorvete de yuzu, algas cristalizadas e curd de citrinos (12 €) é uma das três propostas do chef.

O ALMA estará aberto de terça a domingo, das 12h às 16h e das 19h às 23h. Aconselha-se **reserva prévia através do site oficial** ou do número de telefone 213 470 650.

Para descarregar imagens em alta resolução e o menu completo do restaurante, aceda **AQUI**.

Obrigado pela ajuda na divulgação desta temática. Estamos disponíveis para qualquer esclarecimento adicional.



A sala do Alma.



Chef Henrique Sá Pessoa.

PLATEFORM  
RUI SANCHES

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 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)