

CAIS DA PEDRA

A nova carta do Cais da Pedra está mais portuguesa – e inclui clássicos de Henrique Sá Pessoa



Junto ao rio Tejo, de olhos postos na margem sul, o **Cais da Pedra** é um dos espaços mais procurados por todos os que procuram desfrutar da privilegiada vista na companhia dos melhores petiscos e cocktails. Em grande destaque continua **a ampla e arejada esplanada**, um dos mais apetecíveis spots do verão lisboeta que passa a dividir as atenções com a **nova carta da autoria do chef Henrique Sá Pessoa**.

Com propostas adequadas a qualquer altura do dia, o menu está agora mais centrado nos sabores tradicionalmente portugueses, incluindo alguns dos clássicos do chef. É o caso do **Bacalhau à Brás com gema confitada em azeite** (16 €), do **Bitoque da Vazia com pickles caseiros, chips e ovo frito** (16,5 €) e do **Prego de choco frito** (14 €), três sugestões que prometem reunir consenso em redor da mesa.

Não menos consensuais, pratos como a **Açorda cremosa de camarão de Moçambique** (20 €), os **Filetes de polvo crocante com arroz de feijão malandrinho** (18 €) e as **Bochechas de porco alentejano com puré de batata doce e salteado de couve e bacon** (15 €) são uma verdadeira viagem pelo receituário

tradicional com um toque de modernidade. De outras latitudes vem o **Caril** (de frango, 16 €, ou vegetariano, 15 €), condimentado com erva príncipe, gengibre, espinafres e leite de coco.

Para quem prefere refeições mais leves – que o Verão costuma pedir –, servem-se também saladas, como a de **Tomate e burrata com pesto de sementes de abóbora** (14,5€) ou a de **Queijo de cabra e morangos** (14 €), e dois pratos crus: o **Tártaro de atum com batata doce, soja e sésamo** (16€) e o **Ceviche de corvina com abacate e coentros** (16 €). Uma lembrança do menu anterior, na nova carta manteve-se apenas um **Hambúrguer, com bacon, ovo e chips** (14 €).

Nas sobremesas, entram no menu a **Mousse de chocolate 70 % com praliné de nozes** (5 €) e o **Carpaccio de ananás com gelado de coco** (5 €), duas propostas bem distintas mas igualmente deliciosas.

Na vertente de bar, são também muitas as novidades, com 14 novos cocktails, entre opções com e sem álcool. Com vodka, frutos silvestres, canela, alecrim e soda, o **This is not Sangria** pode ser pedido em versão jarro (23 €) ou copo (8,5 €). Apenas disponíveis em versão individual, de destacar os criativos **Bottled in Jalisco** (8 €), com tequila, maracujá e laranja, e **Apple Pie** (9 €), com whiskey, canela, maçã e crumble – difícil é ficar-se apenas por um.

Com o **selo Clean & Safe** atribuído pelo Turismo de Portugal, o novo Cais da Pedra é o sítio ideal para um almoço prolongado ou uma refeição descontraída durante a semana enquanto aproveita uma das melhores vistas de Lisboa. O impossível é querer ir embora!

Aconselha-se a reserva prévia através do [site oficial](#) ou do número 218 871 651. Disponível todos os dias da semana está também o serviço de takeaway e delivery (através das plataformas Uber Eats e Glovo).

Para descarregar imagens em alta resolução dos novos pratos e cocktails e o menu atualizado, aceda [AQUI](#).

Cais da Pedra

M: Av. Infante Dom Henrique - Armazém B - Loja 9,
1900-264, Lisboa

T: 218 871 651

E: caisdapedra@caisdapedra.pt

S: www.caisdapedra.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 perscrutora 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. Do seu portfólio de restaurantes, constam 24 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:

AMUSE BOUCHE
+351 211 314 103
geral@amuse-bouche.pt