

# honest greens®

## O verão chegou à cozinha do Honest Greens

O Honest Greens estreia o menu de verão com novos pratos e volta a abrir no seu horário habitual servindo o pequeno almoço



O restaurante conhecido por defender o conceito *EAT REAL* estreia o seu menu de verão com novos pratos requintados, elaborados com produtos sazonais e de produtores locais, garantindo assim a máxima frescura e sustentabilidade.

A escolha dos melhores ingredientes da época, manuseados criteriosamente por *chefs* que aplicam técnicas de cozinha utilizadas em restaurantes com estrelas *Michelin*, juntamente com uma criatividade sem limites, resultam em pratos variados, saudáveis e de grande valor gastronómico.

Sempre com opções *plant-based* e vegetarianas, glúten *free*, sem açúcares refinados nem conservantes, o menu de verão transforma os produtos mais frescos num *must* da gastronomia mediterrânica.

As novidades vão desde os pratos para partilhar, aos *Market Plates*, *Garden Bowls* e guarnições.

Para partilhar: a versão saudável dos *chupa chups* de milho doce na brasa, cozinhados com *crème fraîche plant-based*, coentros e *harissa*. Outra opção (favorita do chef Ben) é a Beringela assada em carvão vegetal com *hummus*, azeite de *harissa*, *tahini*, romã, amêndoa, aneto e *za'atar*.

Dentro das novidades dos *Garden Bowls*, é possível destacar o *Heavenly Hummus*, com três tipos de *hummus*: beterraba, sésamo negro e *hummus* clássico, uma base de kale, tomates cherry assados e cogumelos. A nova versão da *Ginger* de Queijo de Cabra *Crunch* é uma das novidades mais celebradas, com uma bola de queijo de cabra e beterraba, batata-doce, pétalas de cebola roxa assada, feijão-verde, pera, nozes caramelizadas crocantes e muito mais. Sempre a apostar em pratos saudáveis, coloridos, deliciosos e frescos, ideais para esta época do ano.

Para acrescentar a cada *Market Plate* ou *Garden Bowl*, as novas guarnições *plant-based* e sem glúten são: melancia assada com *mascarpone plant-based*, molho balsâmico e nozes caramelizadas, a nova batata-doce assada no forno *Josper* com dois tipos de milho, coentros, *aji*, quinoa, coco “bacon” *plant-based* e “*sour cream plant-based*”, entre outros.

“O menu de verão vem sem dúvida surpreender e trazer muitas novidades para os nossos clientes, combinações improváveis com os produtos mais frescos. É fundamental termos esta dinâmica a cada estação para o sucesso do Honest Greens”, realça o CEO da Plateform, Rui Sanches.

Para além das novidades, o espaço volta a servir o pequeno almoço composto por opções variadas desde tostas de abacate e tahini, deliciosas panquecas de aveia com manteiga de amêndoa, a *bowls* de açaí ou *porridge* de aveia e quinoa tricolor. O pequeno almoço está disponível todos os dias das 9h às 11h30.

O Honest Greens continua a estar disponível também para *delivery* a partir das plataformas Glovo e Uber Eats através do espaço no Parque das Nações e Telheiras e *take away* no Parque das Nações.

**Horário de funcionamento:** Todos os dias: 9:00--24:00

**Morada:** Parque das Nações Alameda dos Oceanos, lote 2.11.01 1990-225, Lisboa

**Para obter mais informações, contacte:**

Notable.

mail: [imendesdasilva@notable.pt](mailto:imendesdasilva@notable.pt) / [jsilvacardal@notable.pt](mailto:jsilvacardal@notable.pt)

tel.: 933 477 702/ 916 255 027

---

**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 persursora 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 Plateform criam-se diariamente universos gastronómicos únicos que impulsionam o futuro da restauração em Portugal.

---

Para mais informações contacte:

**Notable.**

mail: [imendesdasilva@notable.pt](mailto:imendesdasilva@notable.pt) / [isilvacardal@notable.pt](mailto:isilvacardal@notable.pt)

tel.: 933 477 702/ 916 255 027