



Sala de Corte celebra aniversário com oferta de cocktail e novidades na carta



O templo dos amantes de carne em Lisboa está duplamente de parabéns: depois de ter completado o quinto aniversário em maio, **a Sala de Corte assinala, no dia 18 de julho, dois anos desde a chegada à nova morada**, na Praça D. Luís I. Para comemorar, **há oferta de um cocktail de boas-vindas** a todos os clientes (durante o dia 18) e **novidades na carta** assinada pelo **chef Luís Gaspar**.

De forma a atender aos gostos mais exigentes, as novas sugestões vão ao encontro dos apreciadores de carne da melhor qualidade, mas também dos que preferem que os vegetais ganhem espaço no prato. Nas entradas, a **Salada de rosbife, copita de porco alentejano, croutons e molho de rábano** (15 €) satisfaz os desejos de carne num formato leve e perfeito para o verão, enquanto no capítulo dos pratos principais, a **Couve flor assada na brasa com romesco de amêndoa** (16 €) promete tornar-se num instantâneo clássico *plant-based*.

Entre os cortes de carne disponíveis, a boa nova é a inclusão do **Lomo Bajo** (70 €/kg), **corte espanhol de partilha com 30 dias de maturação** cuja entrada na carta será feita, em jeito de comemoração, a partir do dia 18 de julho. Mas as novidades não se ficam por aqui: há também uma nova sobremesa a pensar naqueles que não dispensam adoçar o final da refeição, uma refrescante **Tarte de limão merengada com gelado de iogurte grego** (6 €).

Cumprindo todas as medidas de proteção individual atestadas pelo selo **Clean & Safe do Turismo de Portugal**, a Sala de Corte é o sítio ideal para um almoço de negócios ou para um jantar romântico ou entre amigos com toda a segurança – a utilização de individuais descartáveis com inclusão de QR Code para leitura do menu digital, o uso obrigatório de máscara para colaboradores e clientes (ao circular no restaurante) e o aumento da frequência de limpeza são algumas das medidas implementadas.

A Sala de Corte é um clássico da cidade de Lisboa onde a qualidade e a experiência permanecem de mãos dadas com a criatividade e a atenção ao detalhe.

A Sala de Corte está aberta todos os dias da semana, das 12h às 16h e das 19h às 23h. Aconselha-se reserva prévia através do [site oficial](#) ou do telefone 213 460 030.

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

Sala de Corte

M: Praça D. Luís I, 7,
1200-148, Lisboa

H: Todos os dias, 12h-16h e 19h-23h

T: 213 460 030

E: saladecorte@saladecorte.pt

S: www.saladecorte.pt

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 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. 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