



## Delidelux lança menu executivo com opções para todos os gostos

A pensar em todos os que procuram uma refeição rápida, deliciosa e nutritiva a meio do dia de trabalho, a **Delidelux** tem agora um menu executivo! Disponível de segunda a sexta-feira, entre as 12h e as 16h, esta é a opção ideal para quem procura uma refeição leve e saudável, mas também para quem prefere sabores exóticos ou tradicionalmente portugueses.

O menu inclui couvert, prato principal, bebida e café e custa 14,95 € por pessoa, estando à disposição nos dois espaços Delidelux em Lisboa – com o rio como pano de fundo, em Santa Apolónia, ou no coração da cidade, junto à Avenida da Liberdade.

Depois de um couvert composto por pão de Mafra e multicereais, azeite e vinagre balsâmico, são quatro as opções de prato principal à escolha: **Salada de legumes assados** com ras el hanout e queijo chèvre gratinado; **Sanduíche quente de frango** com maionese de caril; **Lombo de bacalhau lascado** com brás de courgette e batata ou **Caril de frango** com arroz basmati.

Nas bebidas, é possível escolher entre copo de vinho branco ou tinto (seleção Delidelux), cerveja Sagres, Coca-cola, chá gelado Delidelux ou água. Para terminar a refeição, está ainda incluído café expresso ou descafeinado.

Um espaço de encontro dos melhores produtos e gastronomias do mundo, a Delidelux é agora também a morada de eleição para os almoços de negócios ou entre amigos, durante toda a semana!

Para fazer download de fotografias em alta resolução, aceda a este [link](#). Estou disponível para quaisquer esclarecimentos adicionais.

### **Delidelux Santa Apolónia**

Cais da Pedra, Armazém B, Loja 8  
Segunda a domingo, das 10h às 20h  
218 862 070

### **Delidelux Avenida**

Rua Alexandre Herculano, Loja 15ª

Segunda a sexta, das 9h às 20h  
Sábado e domingo, das 10h às 20h  
213 141 474

[Delidelux@delidelux.pt](mailto:Delidelux@delidelux.pt)



O lombo de bacalhau lascado é uma das opções de prato principal no menu executivo Delidelux.



O menu executivo está disponível nas duas lojas Delidelux.

---

**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 objetivo 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 perscrutadora 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:

**AMUSE BOUCHE**  
+351 211 314 103  
[geral@amuse-bouche.pt](mailto:geral@amuse-bouche.pt)