

# honest greens®

## Honest Greens chega agora às Amoreiras

O conceito de *real food* chega dia 14 de outubro ao centro de Lisboa



Depois da abertura do primeiro Honest Greens em Portugal, em Fevereiro no Parque das Nações, a marca abre agora o seu segundo espaço no edifício Amoreiras Plaza, dia 14 de Outubro.

Conhecido por representar os conceitos de *EAT REAL* e *REAL FOOD*, o Honest Greens leva até ao Amoreiras Plaza os seus pratos requintados, elaborados com produtos sazonais e de produtores locais, garantindo a máxima frescura e sustentabilidade.

Com o intuito de democratizar a comida REAL o Honest Greens abriu em 2017 em Espanha e no início de 2020 em Portugal, contando com 6 restaurantes em Espanha e agora 2 em Portugal.

“Estamos muito contentes e entusiasmados com a abertura de mais um restaurante do Honest Greens em Lisboa. Com o sucesso do Parque das Nações, a zona das Amoreiras é um ponto geográfico fundamental para a marca. Na conjuntura que vivemos é um desafio e orgulho abrir um novo espaço. Sem dúvida que o conceito saudável e a preocupação com a origem dos produtos vieram para ficar e o Honest Greens é a representação de tudo isso.” afirma o CEO da Plateform, Rui Sanches.

Com opções *plant-based* e vegetarianas, *gluten free*, sem açúcares refinados nem conservantes, o Honest Greens combina não só as técnicas de cozinha utilizadas em restaurantes com estrelas *Michelin*, como também a formação de equipas especializadas e criteriosamente selecionadas. Os produtos utilizados respeitam as estações do ano e resultam na oferta de 2 cartas diferentes: Outono/Inverno e Primavera/Verão.

A carta divide-se em duas principais opções, *Market Plate* (com base de proteína acompanhada por salada e pão artesanal) e *Garden Bowl* (base de salada *veggie*) por 7,90€, em ambas as opções é possível adicionar, guarnições por 2,5€ cada, ou proteínas, a partir de 3€.

Existem, molhos feitos 'em casa' todos os dias, muitos sabores e especiarias diferentes, sumos de fruta naturais prensados a frio, água purificada com e sem gás, águas frescas aromatizadas, *kombucha* (marca própria) e um menu de café de especialidade. O restaurante conta também com sobremesas *plant based*, sem açúcar refinado, sem *gluten* e sem gorduras de origem animal.

Para além das refeições principais, o Honest Greens serve também um menu de pequeno almoço composto por opções variadas desde tostas de abacate e *tahini*, panquecas de aveia com manteiga de amêndoa, a *bowl*s de açaí ou *porridge* de aveia e quinoa tricolor. O pequeno almoço está disponível todos os dias das 8h às 11h30.

O Honest Greens das Amoreiras conta com 228 lugares sentados e uma área de 652,32m<sup>2</sup>. O espaço tem como centro a cozinha, aberta ao cliente, e é composto por vários ambientes descontraídos, desde zonas mais *lounge* a mesas de grupo de dez pessoas, e também mesas convencionais de duas a quatro pessoas.

Para garantir que todos se sintam confortáveis e seguros, o Honest Greens adotou diversas medidas de segurança, como a redução da lotação para 50% da capacidade e a redefinição do *layout* do restaurante, garantindo a distância de pelo menos 2 metros entre mesas. Ao longo do restaurante estão à disposição dispensadores de desinfetante e a circulação no espaço faz-se com utilização obrigatória de máscara. Também podemos encontrar acrílicos nas zonas de pagamento e sinaléticas no chão para alertar para o distanciamento social.

As ementas são de utilização única, higienizáveis ou digitais através de *QR Code*, e as soluções de pagamento preferenciais passam pelo cartão sem contacto (*contactless* ou *mbway*). Para além disso o Honest Greens garante o reforço da periodicidade de higienização das instalações, equipamentos e utensílios, desinfeção constante das zonas de contacto frequente, lavagem das mãos dos colaboradores obrigatória entre tarefas e utilização obrigatória de máscara de todos os colaboradores.

O Honest Greens está, para já, disponível para *delivery* a partir das plataformas Uber Eats e *Glovo* apenas através do espaço no Parque das Nações e *take-away* no Parque das Nações. Em breve a partir da zona das Amoreiras.

**Horário de funcionamento:** Todos os dias: 8:00--23:00

**Morada Amoreiras:** Edifício Amoreiras Plaza, R. Maria Ulrich 1, Loja 11/12, 1070-169 Lisboa, Portugal

---

**Horário de funcionamento:** Todos os dias: 9:00--24:00  
**Morada Parque das Nações:** Parque das Nações Alameda dos Oceanos, lote 2.11.01 1990-225, Lisboa,  
Portugal

---

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

---

Para mais informações contacte:

**NOTABLE.**

933 477 702/ 916 255 027

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