



Alma: Henrique Sá Pessoa renova emblemático menu Costa a Costa

Um tributo à enorme riqueza proveniente do nosso mar, o menu Costa a Costa tem-se afirmado com uma das mais marcantes experiências com a assinatura de Henrique Sá Pessoa, no ALMA (2* Michelin). Após meses de experimentação em conjunto com a sua equipa, o chef apresenta agora novas criações com os melhores peixes e mariscos da costa portuguesa como protagonistas.

“Este é um menu que permite uma maior liberdade criativa, ainda que haja uma grande inspiração na cozinha tradicional, principalmente nos pratos principais. Procurámos trabalhar combinações aparentemente óbvias, mas que aqui tentamos elevar a um patamar diferente em termos de complexidade”, explica Sá Pessoa

A renovação começa logo nos amuse bouches, onde se destacam novas propostas como a Tapioca de beterraba com pickle de couve roxa e queijo da ilha, servida num azulejo Viúva Lamego, o Porco piri-piri (pele de porco insuflada, maionese de mel e malagueta e aparas de porco), a Cavala, dashi e pickle de cogumelos ou a Feijoada de lulas.

Nas entradas, a Caldeirada de peixe e marisco ganha uma nova e mais ligeira versão, com um caldo clarificado com gamba da costa, percebes e lingueirão. Logo de seguida é a vez de mais um novo prato: o Carabineiro, aqui acompanhado por açorda, pickles de algas, alcaparras e anchovas.

Mantendo a filosofia de trabalhar com peixes menos conhecidos do grande público, o chef elegeu a Veja dos Açores para o primeiro prato principal do menu: Veja dos Açores, favas, linguiça de porco alentejano. A terminar as propostas salgadas, mais uma novidade, o Peixe-galo, amêijoas e espargos brancos.

No capítulo das sobremesas, Henrique Sá Pessoa contou com o contributo do chef pasteleiro Mauricio Roesel para criar uma versão 2.0 da já icónica sobremesa Mar e Citrinos, que aparece com uma nova roupagem e melhorada no que ao equilíbrio e às texturas diz respeito.

O menu Costa a Costa custa 145 €/pax e pode incluir harmonização vínica por um acréscimo de 80€ - os mesmos valores se aplicam ao menu Alma, que reúne alguns dos maiores clássicos do chef e que também contou com algumas mudanças. Igualmente disponível, tanto ao almoço como ao jantar, estão as opções a la carte, que incluem agora alguns dos novos pratos presentes nos menus de degustação

Um dos sete restaurantes portugueses distinguidos com duas estrelas pelo Guia Michelin, o ALMA proporciona uma viagem gastronómica inesquecível comandada com mestria pelo chef Henrique Sá Pessoa.

Aconselha-se reserva com a maior antecipação possível através do site www.almalisboa.pt ou do número de telefone 21 347 0650.

Para descarregar o menu completo e imagens em alta resolução do espaço, do chef e dos novos pratos, [aceda a este link](#).

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 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 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