



Espaço de Henrique Sá Pessoa reabre no Time Out Market com Menu Executivo

Após a tão esperada reabertura do Time Out Market no dia 1 de junho, o chef Henrique Sá Pessoa não quis deixar de assinalar o regresso com uma novidade. Há agora um novo menu executivo que inclui alguns dos pratos mais icónicos do chef... como é o caso do famoso Leitão confitado a baixa temperatura com puré de batata doce e pak Choi.

“O corner mantém-se como uma forma de divulgar alguns dos meus pratos clássicos que tive nos meus restaurantes ao longo dos anos. São pratos que me representam de alguma forma pois têm uma forte matriz portuguesa, mas não são totalmente tradicionais, têm sempre um toque de inovação e influências de outras culturas”, explica Sá Pessoa.

Disponível de segunda a sexta-feira, das 11h às 15h30, o menu executivo, o primeiro da Platform com assinatura de chef, custa 15 € e inclui uma opção de prato principal, uma bebida à escolha (água, refrigerante, cerveja ou vinho a copo) e uma sobremesa – o irresistível bolo de banana e caramelo com gelado de especiarias.

Nos pratos principais, são seis as opções disponíveis, entre sugestões de carne, peixe e vegetariana. Além do leitão confitado, fazem parte do menu executivo clássicos do chef como Couscous com requeijão de Seia e cenouras glaceadas, Ovo a 64º com puré de batata trufado, presunto e espargos verdes, Bacalhau batoteiro com espinafres e cenoura, Bifana de Leitão crocante P’King e Bochechas de porco preto com puré de batata e couve lombarda.

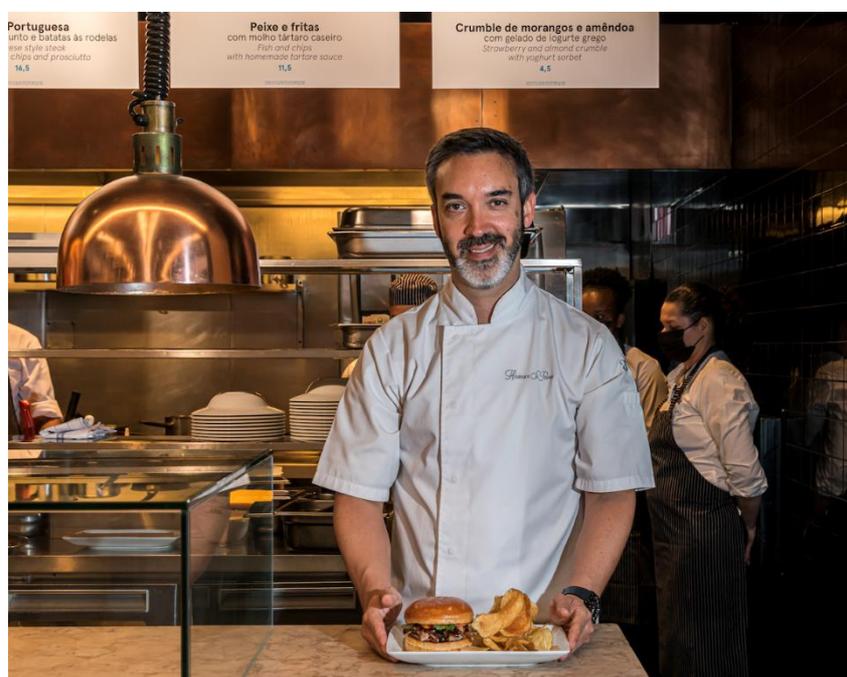
Para todos os que preferem escolher à carta, não faltam sugestões para todos os gostos, incluindo saladas e sandes perfeitas para uma refeição leve, mas sempre cheia de sabor. Há como resistir a uma Saladinha de polvo com tomate e coentros (10,5 €), um Tártaro de robalo, abacate, manga e ovas de salmão (11,5 €) ou um Prego de novilho maturado Black Angus com queijo da Serra (13,5 €)?

O corner de Henrique Sá Pessoa no Mercado Time Out está aberto todos os dias da semana, das 10h às 22h. O local ideal para voltar a redescobrir a cidade e os seus sabores mais marcantes!

Para descarregar imagens em alta resolução e os menus completos, [aceda a este link](#).



Exemplo de menu executivo com Bacalhau Batoteiro.



Henrique Sá Pessoa.

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