



## Saudades de uma experiência 2\* Michelin? Alma volta a abrir portas

Está para breve o tão antecipado regresso de um dos mais conceituados restaurantes portugueses da atualidade! O ALMA, espaço da Plateform com assinatura do chef Henrique Sá Pessoa e premiado com 2 estrelas Michelin, reabre portas já no dia 19 de abril.

Naturalmente satisfeito pela reabertura, Henrique Sá Pessoa congratula-se com a possibilidade de voltar ao ativo, mas também com o feedback que recebe diariamente. “Sinto que há uma vontade muito grande por parte dos clientes de voltar aos restaurantes. Não só às esplanadas, como se tem visto, mas também aos espaços de fine dining como é o caso do ALMA”, assinala.

Numa primeira fase, o ALMA irá reabrir apenas durante a semana, com três menus de degustação adaptados aos diferentes momentos do dia: o Origens (75 €), servido apenas no período de almoço até às 13h30, e os menus Alma (120 €) e Costa a Costa (120 €), mais longos e disponíveis tanto ao almoço como ao jantar – é também sempre possível optar-se pelas sugestões à carta.

Para breve estão várias mudanças nos menus idealizados pelo chef. Sem querer revelar demasiado, Henrique Sá Pessoa antecipa uma carta que celebra os melhores produtos da temporada e com algumas opções “mais fora da caixa”. “Vamos também fazer alguns upgrades nos pratos clássicos, pequenas alterações que nos permitam evoluir sem mexer na essência do prato”, acrescenta.

Operando sempre de acordo com as mais rigorosas regras de segurança da DGS, nas duas últimas semanas de abril o ALMA estará aberto das 12h00 às 15h30 e das 19h00 às 22h30 apenas durante os dias de semana. A partir de maio, os horários deverão alterar-se de acordo com as novas regras em vigor, e serão divulgados em [www.almalisboa.pt](http://www.almalisboa.pt) e nas [redes sociais](#) do restaurante.

Aconselha-se reserva prévia através do [website](#) ou do número de telefone 213 470 650.

Uma experiência Michelin inesquecível? É no ALMA.

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



As portas do ALMA voltam a abrir-se no dia 19 de abril.



Será novamente possível provar as criações do chef Henrique Sá Pessoa.

PLATEFORM  
RUI SANCHES

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 marcam 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)