



## Honorato abre segundo espaço na Invicta e chega à Foz do Porto com pop-up

O verão trouxe grandes novidades para os apreciadores dos melhores hambúrgueres artesanais a norte do País: **o Honorato tem agora presença dupla na cidade do Porto com a abertura de um novo restaurante em plena Foz.** Este é o segundo espaço da marca na Invicta depois dos Clérigos.

Com quase 60 mesas e uma ampla esplanada, **o novo Honorato Foz destaca-se pela sua localização privilegiada, junto à praia e com uma vista desafogada sobre o mar.** Este será um pop-up que se deverá prolongar até outubro, ainda que haja a possibilidade de extensão do projeto além da data estimada.

Com o intuito de celebrar mais uma abertura da marca, que conta agora com 8 restaurantes entre Lisboa, Porto e Coimbra, o menu também traz novidades perfeitas para os fins de tarde mais quentes. **Para provar estão dois novos hambúrgueres aos estilos mexicano e italiano** que já estão também incluídos nas cartas dos restantes espaços Honorato.

Com guacamole, tomate, jalapeño, cheddar, bacon, pico de gallo e maionese de chipotle, o **HOT MEX!** (11,5 €) é a proposta indicada para quem não tem medo de arriscar em sabores mais picantes. Já o italianíssimo **IL GOLOSO** (11,5 €) é composto por rúcula, tomate seco, cebola caramelizada com cogumelos, cheddar e maionese de manjeriço.

Além da carta de hambúrgueres, o Honorato tem ainda apetecíveis sugestões de bebidas que prometem ser o complemento perfeito aos longos dias de praia. É o caso dos gins tónicos, dos cocktails clássicos e de autor ou das propostas com fruta fresca e sem álcool adicionado.

Aberto todos os dias da semana em horário ininterrupto, das 12h às 22h30, o Honorato Foz (bem como todos os restantes restaurantes da marca) está ainda disponível nos formatos delivery e takeaway.

**Os melhores hambúrgueres chegaram finalmente à Foz do Porto!**

[Para descarregar imagens em alta resolução e o menu completo, aceda a este link.](#)



O novo Honorato Foz tem uma vista desafogada sobre o mar e novos hambúrgueres na carta.

**PLATEFORM**  
RUI SANCHES

A Multifood é agora Platform.

A Platform 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 Platform, 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 Platform 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