

COYO TACO

FELIZ CUMPLEAÑOS COYO TACO

Celebramos com um 2x1 de Coyo Margaritas!

#ImInloveWithTheCoyo

Esta Sexta-feira, dia 8, entramos em ritmo de fiesta! O COYO TACO está de parabéns e celebra 1 ano de vida com algumas surpresas! A certeza: há boa comida, boa música, uma margarita de oferta e... mucho amor!

Faz agora um ano que a febre da comida mexicana chegou a Lisboa para conquistar o bairro do Príncipe Real, contagiando todos! 365 dias depois, a porta em azul elétrico que dá acesso ao recanto mais mexicano do bairro, vai abrir-se para uma grande surpresa. O COYO TACO celebra o seu primeiro aniversário e presenteia quem entrar nesse dia no nº 65, da Rua D. Pedro V: um 2x1 de Coyo Margaritas – na compra de uma Coyo Margarita, recebe outra de oferta!

Tudo começou em 2014 num pequeno espaço em Wynwood, o bairro dos artistas em Miami, onde uma multidão fazia fila à porta do novo restaurante mexicano da cidade, criado pelos americanos Sven Vogtland e Scott Linqvist, e pelo mexicano Alan Drummond. O sucesso foi tal que cedo abriram outros espaços. Lisboa foi a primeira cidade da Europa, e por enquanto a única, a receber o primeiro COYO TACO, em parceria com a então Multifood, agora Platform.

O segredo para o sucesso do COYO TACO? Todo es fresco, a máxima da sua cozinha! Dos tradicionais tacos aos burritos, passando pelo delicioso guacamole e pelas pelas quesadillas mais disputadas do pedaço, tudo é irresistível. As tortillas de milho são feitas artesanalmente no restaurante ao longo do dia, com uma prensa manual, o que as torna mais delicadas e macias. E usa-se uma farinha de milho especial e sem glúten, a Nixtamal, vinda diretamente do México. Já o peixe, a carne e os verdes vêm dos melhores produtores nacionais.

Porque há sempre um motivo para festejar, faça-se ao caminho e siga a luz azul. Ah, e não aceitamos reservas, o primeiro a chegar ganha! Are you taco to me?

www.coyotaco.pt

(+351) 210 529 201

Rua D. Pedro V, 65, Lisboa

Domingo a Quarta: 12h00 — 24h00

Quinta a Sábado: 12h00 — 01h00

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, em Lisboa e Porto. Também na cozinha de autor, a Plateform criou em conjunto com o chef Diogo Noronha o restaurante Pesca. Do seu portfólio de restaurantes, constam 25 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