

pesca

diogo noronha

Pesca é Prato Michelin 2020

O restaurante Pesca mantém-se no mais famoso guia gastronómico do mundo, na secção **Prato Michelin** pelo segundo ano consecutivo, mantendo os dois garfos recebidos na edição anterior.

Os inspectores do famoso guia Michelin reconhecem a cozinha do Pesca como criativa, com “produtos de qualidade e a mão do chefe: uma boa comida, nem mais nem menos”, pode ler-se no guia online, que destaca ainda a qualidade dos produtos locais, a técnica e a apresentação cuidada da oferta gastronómica no restaurante Pesca.

“É um reconhecimento importante, em termos internacionais e em simultâneo uma distinção que acarreta novas responsabilidades”. O chef Diogo Noronha assume que “é um desafio constante ter um projeto como o Pesca, alinhado com o compromisso da sustentabilidade, sem macular a qualidade e a consistência que o Pesca oferecer sempre.”

Considerado um dos melhores do mundo, o peixe português é o centro desta aposta gastronómica, desenhada por Diogo Noronha em parceria com a Platform, que aporta um novo olhar sobre um dos mais típicos produtos portugueses e põe em destaque a riqueza da gastronomia atlântica. Com um total respeito pelos ingredientes, e enaltecendo a diversidade de sabores entre o mar e a montanha, o Restaurante Pesca, aberto no Príncipe Real em finais de 2017, pretende ser um conceito alinhado com o incontornável compromisso com a sustentabilidade, enquanto caminho a percorrer, com a consistência de um serviço ímpar e com a inovação enquanto factor de diferenciação num mundo em constante mudança.

PESCA

R. da Escola Politécnica 27, 1250-099 Lisboa

Reservas: +351 213 460 633

restaurantepesca.pt

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 e entrevistas
Roger Mor - 925222542
mor.roger@gmail.com