



Alma, de Henrique Sá Pessoa, renova a segunda estrela Michelin

O ALMA, restaurante da Plateform e casa estrelada do chef Henrique Sá Pessoa, acaba de renovar a sua segunda estrela Michelin. A confirmação chegou durante a cerimónia do Guia Michelin 2022 Espanha e Portugal, cuja edição deste ano decorreu esta terça-feira no Palau de les Arts, em Valência.

Os tempos desafiantes enfrentados pelo setor da restauração não fizeram Henrique Sá Pessoa, nem a sua equipa, baixar os braços. O chef, que recentemente foi considerado o 38.º melhor chef do mundo no Top100 The Best Chef Awards, não esconde o orgulho e satisfação por terem conseguido manter o restaurante ao nível que ele merece.

“Este foi mais um ano atípico, mas sentimos que desta vez a recuperação foi mais rápida, o que nos permitiu voltar a ter um menu mais complexo, com mais momentos e uma alteração de carta mais arrojada. Para a equipa, é uma grande motivação perceber que conseguimos manter e até elevar a fasquia. São distinções como esta que nos permitem continuar a sonhar em dar passos ainda mais ambiciosos”, afirma Henrique Sá Pessoa.

Foi em 2015 que o ALMA ganhou uma nova casa no Chiado, depois de ter fechado o espaço anterior onde estava desde 2009. E, logo no ano seguinte, em 2016, o chef conseguiu conquistar a primeira estrela Michelin, ainda antes de celebrar o primeiro aniversário do restaurante. A segunda estrela chegou em 2018, tendo o ALMA alcançado o feito inédito em Portugal de conseguir chegar a este marco em apenas três anos, distinção essa que vê agora reforçada.

“O ALMA fez renascer o Chiado, fez surgir uma nova cena gastronómica não só em Lisboa, mas em todo o país. Sempre confiámos no trabalho desenvolvido pelo Henrique e pela sua equipa que têm conseguido mostrar sempre uma constante inovação, técnica, fator novidade e uma qualidade inigualável”, afirma Rui Sanches, fundador da Plateform, grupo de restauração do qual o ALMA faz parte.

O ALMA é conhecido por ser um espaço com um ambiente confortável, requintado e, sobretudo, acolhedor, pronto a dar a conhecer a cada cliente o expoente máximo da criatividade de uma equipa de cozinha liderada por Henrique Sá Pessoa. O chef tem uma preocupação extrema na escolha dos melhores produtos portugueses para elaborar cada menu do restaurante, valorizando acima de tudo a técnica e o sabor de cada prato.

Segundo os padrões de avaliação do guia, as duas estrelas são sinónimo de “uma cozinha excecional que vale o desvio”. O ALMA é o espaço ideal para “conhecer a cozinha portuguesa atual” através de pratos que propõem “uma viagem culinária com toques tradicionais, mediterrâneos e internacionais, com um domínio técnico que potencia os sabores e as matérias primas locais”, pode ainda ler-se nas notas do Guia Michelin.

Quem visita o ALMA pode escolher entre dois menus distintos. O menu Alma reúne alguns dos maiores clássicos do chef apresentando uma nova interpretação a alguns dos sabores mais tradicionais. O emblemático menu Costa a Costa, que sofreu uma renovação este verão, continua a prestar tributo à enorme riqueza proveniente do mar português fazendo do peixe e do marisco protagonistas mais que merecidos.

Tanto o menu Alma (145€) como o Costa a Costa (145€) podem incluir harmonização de vinhos por um acréscimo de 80€. Igualmente disponíveis, tanto ao almoço como ao jantar, estão as opções a la carte, que incluem alguns dos pratos presentes nos menus de degustação.

O ALMA é um dos apenas sete restaurantes em Portugal que detêm duas estrelas Michelin. Para embarcar na viagem gastronómica à mesa do restaurante estrelado, aconselha-se reserva com a maior antecedência possível através do site www.almalisboa.pt ou do número de telefone 21 347 0650.

Para imagens em alta resolução, [pode aceder a este link.](#)

Para mais informações contacte:

AMUSE BOUCHE
+351 211 314 103
geral@amuse-bouche.pt