

honest greens®

Honest Greens dá as boas-vindas ao inverno com nova carta

Entre o regresso de alguns êxitos, estreias de pratos e utilização de novas receitas, a carta de inverno promete aquecer os dias de frios com produtos de verdade e próprios da estação.



(mais imagens [aqui](#))

O Honest Greens estreia o menu de inverno. Há novidades em toda a carta, desde os pratos para partilhar, às Garden Bowls e Market Plates, guarnições, bebidas quentes e sobremesas.

Com opções para todas as dietas, keto, plant-based e vegetariana, opções glúten free e sem açúcares refinados nem conservantes, o Honest Greens mantém-se fiel ao conceito EAT REAL, onde os produtos são manuseados criteriosamente pelos chefs, que utilizam as técnicas que melhor respeitam a identidade de cada produto.

Dentro dos pratos para partilhar destaca-se a estreia do Baked Feta, queijo feta grelhado em carvão vegetal no forno Jospier com mix de tomate cherry, molho romanesco, mel fumado e tapenade de azeitona preta e tomilho. O Carpaccio de Abóbora do inverno passado volta a fazer parte do menu com smoked ricotta de amêndoa fumada, molho maple syrup, rebentos de legumes, romã, nozes caramelizadas e noz-moscada.

Nos Market Plates há duas variações dentro dos conhecidos Frango Piri Piri e Honest Salmon. O Frango Piri Piri, desossado e marinado na mistura secreta de ervas e especiarias picantes, grelhado em carvão vegetal no forno Jospier tem agora um novo molho com pico de pera, açafreão, salsa e coentros. O Honest Salmon é grelhado em carvão vegetal no forno Jospier com molho miso (cobertura umami) e furikake caseiro.

As novidades dos Garden Bowls são marcadas pelo regresso da Winter Burrata à base de pesto de limão, manjeriço, noodles de courgette e pistachios e pela entrada do Wild Mediterranean com abacate, cogumelos portobello assados, batata doce sweet chilly , salada de rúcula, pesto de limão, relish pepino e sésamo, creme de abacate e spirulina, molho de tomate seco e sementes de cânhamo e com base de arroz negro com sushizu ou arroz de couve flor com coentros.

No campo das guarnições há novas opções como o Grilled Avocado, Alcachofra Assada com Puré Trufado, Broccoli com Harissa Verde, Cenouras Assadas com Abacate, Arroz Marroqui, Batata-Doce assada com Maple-Tahini e Batatas Mint-Chimichurri com molho cremoso de alioli e mint-chimichurri.

Para os dias frios e chuvosos, na cafetaria há também uma nova bebida estrela, o Pumpkin Latte & Turmeric Latte e no sweet corner a Pumpkin Coco Spice, uma tarte de abóbora, spirulina, frutos secos caramelizados, coco e mix de especiarias.

Mantêm-se também disponíveis os menus de pequeno-almoço e lanche (afternoon menu) compostos por opções variadas de ovos, crepes, burritos, tostas, bowls de açaí, entre outros. O menu de pequeno-almoço está disponível nos dois restaurantes Honest Greens (Parque das Nações e Amoreiras) de segunda-feira a domingo, entre as 9h00 e as 11h30. Já o menu lanche está disponível, em ambos os espaços, entre as 16h00 e as 18h30.

Recorde-se que os restaurantes Honest Greens estão, atualmente e dadas as medidas em vigor, a funcionar de 2ª a domingo entre as 09h00 e as 24h00. De acordo com as regras da DGS, a utilização de máscara para circular no interior do restaurante é obrigatória e também é necessário apresentar Certificado Digital de vacinação ou apresentar um teste negativo (PCR ou antigénio). Ficam isentos os clientes que se sentem nas esplanadas.

Também é possível recorrer ao serviço delivery, a partir das plataformas UberEats, Glovo e BoltFood ou takeaway para ambos os restaurantes.

Morada Parque das Nações: Alameda dos Oceanos, lote 2.11.01 | 1190-225 Lisboa

Morada Amoreiras: Edifício Amoreiras Plaza, R. Maria Ulrich 1, Loja 11/12 | 1070-169 Lisboa

Para mais informações contacte:

NOTABLE.

933 477 702/ 961 382 839

imendesdasilva@notable.pt / jascensaocardoso@notable.pt