

PLATEFORM
RUI SANCHES

Passar o réveillon fora de casa? O Alma e a Sala de Corte têm menus de ano novo

O derradeiro final de 2021 aproxima-se e, depois de mais um ano de desafios, a última experiência gastronómica do ano quer-se inesquecível. O duplamente estrelado ALMA e a Sala de Corte, ambos restaurantes da Platform, vão servir menus especiais para assinalar a noite de Passagem de Ano.

No ALMA, que renovou a sua segunda estrela Michelin recentemente, Henrique Sá Pessoa volta a dar atenção especial a alguns produtos tipicamente portugueses em combinações mais ousadas e sazonais. Depois dos snacks e dos amuse-bouche, vêm para a mesa uma Sopa de Cebola com tamboril e mexilhão e um Carabineiro com brócolos e açorda.

Passado este prelúdio gastronómico, vêm os pratos principais dourar a mesa de Ano Novo. Henrique Sá Pessoa servirá um Pregado com ingredientes da época como os boletos, castanha e trufa preta, e como prato de carne há Lombo de Borrego com nabo e chutney de ameixa.

O menu aproxima-se do fim quando chegam os doces, preparados pelo chef de pastelaria Mauricio Roesel. Como pré-sobremesa há Pera e Gengibre, seguida de uma combinação bem sazonal de Abóbora, aveia e noz. O menu, que inclui ainda *petits-fours* e a harmonização vínica, fica por 400€ por pessoa.

Já a Sala de Corte, cuja cozinha é liderada pelo chef Luís Gaspar, é paragem obrigatória para os verdadeiros amantes de carne, que aqui tem um selo de qualidade máxima e pode ser servida com os mais variados cortes e períodos de maturação. O menu pensado pelo chef oferece uma *welcome drink* e dois snacks para dar o mote para uma noite de festa.

Como entrada é servido um Foie Gras em brioche e maçã caramelizada com baunilha de Madagáscar. Já no que toca aos pratos principais, o chef apostou numa opção Surf & Turf combinando uma Minhota Galega com 45 dias de maturação e um Carabineiro do Algarve na brasa. Estes são acompanhados por um Arroz de Forno com enchidos de fumeiro e Tubérculos assados também na brasa.

No fim, para sobremesa, há Trufa de chocolate negro 70%, com direito ainda a café e *petits-fours*. Na contagem decrescente para 2022, a Sala de Corte providencia ainda um flute de champanhe e passas, como manda a tradição. O menu fica a 175€ por pessoa, sendo que por mais 60€ junta-se à refeição a harmonização de vinhos.

Ambos os menus de Passagem de Ano requerem reserva obrigatória, que pode ser feita por email (alma@almalisboa.pt) ou por telefone (213 470 650), no caso do ALMA de Henrique Sá Pessoa, e diretamente no site www.saladecorte.pt, no caso do restaurante chefiado por Luís Gaspar.

Entre os restaurantes Platform, as alternativas para a última noite do ano não se ficam por aqui. Também o Tapisco, o Cais da Pedra, o Honorato, o Aprazível e o recém inaugurado Rocco oferecem menus para celebrar a chegada de 2022 – e que podem ser consultados [aqui](#).

Devido às novas regras de contenção da pandemia decretadas pelo Governo, será necessário apresentar um teste negativo no acesso aos restaurantes na noite de 31 de dezembro.

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

Para mais informações contacte:

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