



Cais da Pedra está mais acolhedor e tem carta renovada com clássicos de Henrique Sá Pessoa

Com vista desafogada para o rio Tejo e a Margem Sul, o **Cais da Pedra** é o ponto de encontro de alguns dos melhores pratos da cozinha portuguesa e dos cocktails mais cénicos da cidade. **Em abril, mês em que o espaço celebra o seu 9º aniversário**, são os clientes que recebem as prendas: além do espaço interior renovado, **há agora uma nova carta para provar com os pratos mais icónicos da assinatura do chef estrelado Henrique Sá Pessoa.**

Com um imponente pé direito e uma sala de amplas dimensões, o espaço do Cais da Pedra é dominado pelos tons verdes e azuis que combinam com o enquadramento exterior. Recentemente renovada, a sala principal mantém a atmosfera industrial e cosmopolita, mas **está agora mais acolhedora por conta das plantas e confortáveis sofás** que criam recantos mais resguardados e cheios de personalidade.

À mesa estão os pratos mais aplaudidos do chef Henrique Sá Pessoa num contexto descontraído e que convida à partilha, numa ementa que percorre algumas das principais influências na cozinha do chef, da herança gastronómica portuguesa às ligações à Ásia.

“Estes são pratos de matriz portuguesa com o meu toque pessoal. Representam as minhas origens e a minha cozinha”, refere o chef Henrique Sá Pessoa, que além do Cais da Pedra acumula outras parcerias de sucesso com a Platform, materializadas nas marcas ALMA (2* Michelin), Tapisco, Balcão (Gourmet Experience do El Corte Inglés), e HSP – Mercado da Ribeira.

Depois do Couvert, onde estão contemplados os já conhecidos Croquetes de Novilho com queijo de cabra (1,50€), a carta arranca com uma secção de Petiscos reforçada com a nova **Saladinha de Polvo** com tomate e coentros (11,50€). Juntam-se também o **Tártaro de Atum** (17€) e o **Ceviche de Corvina** (17€), pratos mais frescos para dias mais quentes. Nas ofertas de Saladas, o Cais da Pedra tem agora a **Salada de Legumes** grelhados com queijo de cabra e azeite de tomilho (14€) e o **Couscous com Requeijão de Seia** e cenouras glaceadas (10,50€).

As opções de peixe do restaurante também mudaram com a entrada do **Robalo com Arroz de Amêijoas à Bulhão Pato** (20,50€) e do **Lombo de Bacalhau Confitado** com Puré de grão e tomate confit (18,50€). Nos Peixes é ainda possível provar a célebre recriação do **Bacalhau à Brás** (17€) de Henrique Sá Pessoa ou os crocantes **Filetes de Polvo** com arroz de feijão, chouriço e espinafres (20,50€).

As carnes trazem uma nova roupagem com o prato de **Leitão confitado** com puré de grelos e molho de pimenta (19,50€) e **Magret de Pato** com puré de aipo, couve e bacon (19,50€). Estas especialidades estão listadas junto do já icónico **Bitoque da Vazia** (17,50€) ou das **Bochechas de Porco Alentejano** com puré de batata doce, salteado de couves e bacon (16€). Já a oferta vegetariana fica agora com dois pratos, juntando-se ao Caril de Legumes (16€) o **Arroz de Tomate confitado** com beringela rúcula e parmesão (14,50€).

No capítulo das sobremesas, há uma nova adição na carta, a **Espuma de Pudim Flan**, servida com gelado de pinhão e bolacha salgada (5,50€), que agora se junta a outras como o **Cheesecake** estilo americano (6€) ou o **Crumble de Maçã e Framboesas** (6€).

Para acompanhar as criações de Henrique Sá Pessoa existem várias sugestões da carta de bebidas, desde os vinhos com referências nacionais e internacionais aos cocktails. Estes últimos são criados por Fernão Gonçalves, chef executivo de bar da Platform, e pela equipa de bar do restaurante, e têm tanto de apetitosos como de vibrantes e divertidos. Veja-se o algodão doce que emerge do copo do **On the Clouds** (gin, canela e morango, 9€) — com uma versão infantil para os mais novos, o **Baby Clouds** (6€) —, o **Apple Pie** (whisky, canela, maçã e crumble, 10€) cujo aspeto pode enganar os mais gulosos, ou o original **Bottled in Jalisco** servido numa garrafa que chega à mesa num pequeno balde (tequila, maracujá e laranja, 9€).

Com o bom tempo e os raios de sol veranis a caminho, nada como uma refeição e um bom cocktail na **esplanada, um verdadeiro ex-libris do Cais da Pedra** com 50 lugares sentados e uma agradável vista para o rio.

O Cais da Pedra está aberto todos os dias das 12h às 00h. As reservas podem ser feitas por telefone (+351 218 871 651) ou através do site www.caisdapedra.pt.

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

Obrigado pelo apoio na divulgação desta temática. Estou disponível para quaisquer esclarecimentos adicionais.

Para mais informações contacte:

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