



pssst... só entre nós

Mesas, produtos e ideias que gostamos de descobrir

NOVIDADES EM ALVALADE O recém-remodelado Centro Comercial de Alvalade, em Lisboa, aumentou a sua oferta, na área da restauração, com a abertura de um **corner** do japonês **Wasabi**. Também abriu o **Tapas Lounge by Iguarias**, com sopas frias, saladas, tapas frias e quentes - para acompanhar, entre outras bebidas, há uma carta de gin concebida pelo gin master da Bulldog.

A PRIMEIRA EDIÇÃO Festival do Azeite e Ervas Aromáticas vai decorrer de 5 a 8 de junho, nos restaurantes aderentes do concelho de Alcanena, com *workshops* de sabão de azeite, conversas e percursos pedestres.

OS FUTUROS RESIDENTES DO INTENDENTE No Largo do Intendente, no número 58, abre portas, já no final deste mês, o **Josephine Bistrô-Bar Lisboa**, que irá misturar sabores portugueses e franceses. No final de junho ou início de julho, os **Produtos e Territórios** vão alojar-se, no número 13, com uma loja e café com produtos do Ribatejo Interior.



POVEIRA AO VIVO DE 2 A 8 DE JUNHO, A LOJA DAS CONSERVAS, NA RUA DO ARSENAL, 130, DEDICA UMA SEMANA À POVEIRA, COM SHOWCOOKINGS, WORKSHOPS E PROVAS. NO MÊS SEGUINTE, SERÁ A VEZ DE OUTRA CONSERVEIRA.

NOVA CARTA Para criar a nova carta do **Open Brasserie Mediterrânica**, no interior do Inspira Santa Marta Hotel, o chefe de cozinha João Silva, inspirou-se em sabores da cozinha portuguesa, ingredientes e técnicas mediterrânicas: Ravioli de galinha com molho de noz e *duxelle* de cogumelos, bacalhau a baixa temperatura, puré de grão, ovo de codorniz e legumes biológicos e trio de borrego com cuscuz de legumes e baba ganoush, são algumas sugestões da nova ementa.

SABORES DE PRIMAVERA A nova ementa do restaurante **Avenue** de Marlene Vieira aposta em sabores mais leves e frescos, como o carabineiro e amêndoas do Algarve, e tamboril e ostra acompanhados por um estufado em caldo da terra e mar. Nas carnes, a barriga de leitão assado acompanhado por pezinhos de coentrada, apio e maçã e gel de laranja pode não «soar» a primaveril, mas vale a pena experimentar.

