



RESTAURANT WEEK

regressa à capital

O evento gastronómico está a decorrer desde o dia 3 até 17 de maio, em mais de 60 restaurantes lisboeta

Lisboa já está a acolher a 7.ª edição da iniciativa gastronómica Restaurant Week by "Sabor do Ano", que irá decorrer até dia 17 de maio. Este projeto solidário, que acontece nas principais capitais europeias, contará com o apoio da Câmara Municipal de Lisboa.

Para esta edição na capital portuguesa, estão associados mais de 60 conceituados restaurantes. Mantendo o lema, da cozinha de excelência a um preço acessível, para promover o melhor da gastronomia nacional, os reputados *Chefs* irão preparar um menu exclusivo, utilizando alguns dos melhores produtos nacionais com o selo de qualidade alimentar "Sabor do Ano", a um preço convidativo de 20 euros. Por cada refeição, um euro é doado ao Movimento Mulheres de Vermelho e ao C.R.I.A. (Centro de Recuperação Infantil de Abrantes).

A recente parceria com a Best Table, onde é possível reservar de forma cómoda e rápida, uma mesa em qualquer um dos res-

taurantes da iniciativa é uma das novidades deste ano bem como a substituição das habituais caixas de depósito de cupões por postais, que além de serem edições colecionáveis, representam também uma garantia da contribuição efetuada, quando carimbados pelos restaurantes, pelo que todos os clientes devem solicitar o postal nos restaurantes aderentes.

De acordo com o porta-voz da Organização Restaurant Week a 7.ª edição do Lisboa Restaurant Week é sinal do êxito desta iniciativa, que ano após ano, distribui cada vez mais donativos, a várias instituições sociais. É nosso objetivo, para além da democratização do acesso à restauração de qualidade, apoiar e contribuir, cada vez mais, para as causas sociais através da gastronomia.

Para esta edição, mais de 60 restaurantes de Lisboa associaram-se ao Restaurant Week, tais como AdLib Restaurante, Aguabenta, Arola, Aviz - Hotel Aviz, Bata Preta, Bica do Sapato, Bonsai - Fontana Pa-



DICA ÚTIL

SOBRE O RESTAURANT WEEK:

O primeiro Restaurant Week surgiu em Nova Iorque, em 1992, no âmbito de uma parceria com a Fashion Week, com o objetivo de aumentar o volume de vendas na designada *Slow Season* (épocas de baixo fluxo turístico na restauração). Nesta primeira edição, participaram 90 restaurantes. Hoje em dia, conta com a adesão de mais de 10 000 restaurantes e realiza-se em grandes capitais, tais como Boston, Londres, Amesterdão e São Paulo. Em Portugal, o Restaurant Week teve início em Lisboa, em maio de 2009, seguindo-se o Porto, em outubro de 2009, e Loulé, em 2010. Este projeto conta com o apoio das câmaras municipais das respetivas cidades, no âmbito da promoção da restauração e da gastronomia nacional, de Norte a Sul do País. O projeto tem uma vertente de responsabilidade social associada, pelo que por cada refeição é sempre oferecido 1 euro a reconhecidas associações e instituições nacionais.

rk Hotel, Brasserie Flo, Café do Real, Cantina da Estrela, Casa da Dízima, Casa Galega, Restaurante Gourmet, Cinco Sentidos, Clara Chiado, Clara Jardim Restaurante, Claro, Colares Velho, Eleven, Espalo Lisboa, Estufa Real, Faz Figura, Faz Gostos Lisboa, Flores - Bairro Alto Hotel, Forneria Estado Líquido, Gemelli, Guarda Real Palácio, Ill Mercato, In Fusion, Kaetano's, Kais, Menu Fusion Sushi - Estado Líquido, Las Brasitas, Mezzaluna, Midori, No ponto - Bistrô, Open - Brasserie Mediterrânica, Panorama - Hotel Sheraton, Papa Açorda, Petra Rio, Quinta dos Frades by Chakall, Restaurante El Corte Inglés, Saldanha Mar, Sem Dúvida, Servejaria, Sessenta, Sommer, Spot São Luís, Storik Chiado, Terraço (Hotel Tivoli), Tertúlia do Paço, Típico, Corinthia Hotel Lisbon, Varanda de Lisboa - Hotel Mundial, Vela Latina, Zina Food & Wine, Terreiro do Paço, XL, Assinatura, Jockey, Pedro e o Lobo, Teatro Nacional S. Carlos e Tágide. ■