

## COMUNICADO DE IMPRENSA

---

### **Restaurante Rossio do Altis Avenida apresenta novo Chefe João Correia**

O Restaurante Rossio, situado no 7º piso do Altis Avenida Hotel tem um novo Chefe e uma carta totalmente renovada, com sabores inspirados na gastronomia portuguesa.

Esta equipa é agora liderada pelo Chefe João Correia que transita do Altis Belém Hotel & Spa, mais precisamente da Cafeteria Mensagem. Com um percurso que já conta com imensas referências no universo gastronómico, com destaque para o trabalho que desenvolveu com os Chefes Aimé Barroyer, Francisco Ferreira, Carlos Moita da Bica do Sapato e com os Chefes José Cordeiro, João Rodrigues e João Simões do Altis Belém Hotel & Spa.

As criações de João Correia partem de uma vasta variedade de influências que culminam numa cozinha de autor com sabores bem vincados de tradição portuguesa, com um toque oriental na utilização de ingredientes como algas, gengibre e cogumelos do Oriente.

Na nova carta, o Chefe João Correia e sua equipa destacam nas sugestões de entrada o Tataki de salmão sobre salada tépida de algas wakamé, cogumelos shitake, cebote e gengibre. Nos pratos de peixe a Dourada corada com puré de cenoura e laranja, pack Choi ao vapor. Nos pratos de carne o Lombinho de porco recheado com berbigão à Bulhão pato, espinafres frescos salteados e miga de tomate frita. Para sobremesa a equipa do Restaurante Rossio sugere Pera a baixa temperatura com salteado de pimenta rosa e canela, recheada com gelado de queijo de cabra.

Da carta de snacks o Chefe destaca o Hamburguer Rossio, as tapas gourmet, a Sandwich BLT com tomate, alface romana, bacon crocante, maionese, queijo cheddar e ovo frito e para terminar os Mini Macarrons. Durante todo o dia, entre as horas das refeições e até às 00h00, será também possível aproveitar este magnífico espaço para tomar uma bebida ou uma refeição mais leve no interior, ou na esplanada com vista sobre a cidade.

O Restaurante Rossio apresenta também novos menus executivos ao almoço, de 2ª a 6ª feira, ao preço de 22,00€ por pessoa sem bebidas incluídas (entrada, prato e sobremesa).

A decoração do espaço, de Cristina Santos Silva e Ana Menezes Cardoso, mantém a inspiração no *glamour* dos anos 40, onde as paredes de vidro e os sofás brancos deixam apreciar a vista de qualquer local do restaurante. O dourado em todos os detalhes e o azul combinam com o painel de azulejos que representa a cidade de Lisboa de António Cristino e que se manteve do edifício original sendo o ponto de destaque para toda a decoração.

O Restaurante Rossio está aberto ao público todos os dias até às 00h00 e promete tornar-se o local de encontro de quem quer sentir a verdadeira Alma de Lisboa.

## COMUNICADO DE IMPRENSA

---

### **Restaurante Rossio**

Altis Avenida Hotel | Rua 1º Dezembro, 120 | 1200-360 Lisboa

(Praça dos Restauradores)

T: +351 210 440 000

[info@altisavenidahotel.com](mailto:info@altisavenidahotel.com)

[www.altishotels.com](http://www.altishotels.com)

Lat. 38º 42' 54" N – Long. 9º 8' 27" W

Horário: Aberto todos os dias

Pequeno-almoço 7h00-10h30

Almoço 12h30-15h00

Jantar 19h30-22h30

Cartões aceites: Visa, Master card, American Express, Dinners Club, JCB

Lugares Sentados no interior: 66

Lugares na esplanada: 28

Zona de fumadores na esplanada

### **Preços:**

Menu Executivo (disponível apenas ao almoço de 2ª a 6ª): € 22 por pessoa, sem bebidas incluídas.

### **Contactos de imprensa**

#### **Sofia Nobre**

Directora de Marketing e Relações Públicas

Tel.: + 351 21 310 60 00/20

[snobre@altishotels.com](mailto:snobre@altishotels.com)

#### **Carmen Rodrigues de Almeida**

Adjunta da Direcção de Marketing e Relações Públicas

Tel.: + 351 21 310 60 17

[marketing@altishotels.com](mailto:marketing@altishotels.com)