

Restaurante Tasca da Memória apresenta fusão de sabores e tradições na nova carta primavera-verão

Chef Vittorio Colleoni aposta na valorização de ingredientes como o bacalhau e polvo e inova nas sobremesas com o original portamisú

- **Chef com estrela Michelin em Itália, estreia-se em Portugal com nova carta do restaurante localizado no hotel Wine & Books Lisboa, na zona histórica de Belém e da Ajuda**
- **Uma aposta mais seletiva e com ingredientes sazonais que alia a cozinha de fusão à cultura portuguesa, num perfeito equilíbrio entre sabores e tradições**
- **Entre os pratos mais destacados, encontram-se o Bacalhau confitado com tubérculos cozidos; a Garoupa acompanhada de *risotto* de citrinos e amêijoas; o Polvo e espuma de batata fumada; e o Lombo de novilho servido com molho bearnês. Nas sobremesas, é possível degustar o original Portamisú**

Lisboa, 30 de março de 2023 – O restaurante Tasca da Memória, inserido no elegante e intimista hotel Wine & Books Lisboa, na zona histórica entre Belém e a Ajuda, lançou a sua nova carta de primavera-verão, com assinatura de Vittorio Colleoni.

O *Chef* - que conta no currículo com uma estrela Michelin alcançada no restaurante "San Martino", em Itália – propõe-se a reinventar o conceito de ‘tasca’ num hotel cinco estrelas, elevando ainda mais o nível do Tasca da Memória para uma experiência de *fine dining*. Apostando numa reformulação total face ao anterior menu do restaurante, Vittorio desenhou de raiz uma carta mais exclusiva, criativa, e que adapta na perfeição os melhores ingredientes locais.

"Descrevo o meu estilo de cozinha como bastante flexível, porém, considero que o respeito pelas matérias-primas é fundamental para criar uma experiência de ‘fine dining’. Durante a confeção, valorizo a integridade dos alimentos e procuro extrair o máximo de sabor e expressão. Não me considero um chef à ‘moda italiana’ – a minha conceção de cozinha resulta das minhas experiências em Itália, em Espanha ou nos Estados Unidos, mas mantenho um compromisso inflexível com a autenticidade da cozinha e com a excelência do resultado final”, afirma Vittorio.

"Assim que abracei este projeto com o Grupo PBH, dediquei-me intensamente ao estudo da gastronomia tradicional portuguesa, investiguei os rituais típicos presentes nas tascas, e criei a minha própria interpretação, com o propósito de desenvolver um estilo de ‘tasca’ numa unidade hoteleira de cinco estrelas. Apercebi-me que seria necessário reduzir a carta, pois um estilo de ‘fine dining’ requer pratos com uma maior complexidade, elaboração e tempo de preparação. Nesse sentido, optámos por escolhas mais exclusivas, com um sabor mais sofisticado, para proporcionar uma experiência gastronómica única a todos os nossos visitantes”, acrescenta.

Com o intuito de preservar a autenticidade gastronómica das tascas e a partilha de pratos, a nova carta do Tasca da Memória promove alguns dos ingredientes e pratos representativos da cozinha portuguesa. *“Diria que os pratos de bacalhau e polvo, bem como o emblemático e muito português arroz de tomate, são alguns dos ‘ex libris’ do novo menu do Tasca da Memória, mas não só. O que procurei foi sobretudo reinventar alimentos e pratos clássicos, adicionando nuances de sabor e textura para elevar ainda mais a sua qualidade e requinte.”*

Novo menu do Tasca da Memória junta tradição com reinvenção e inovação

Nas entradas, o Tasca da Memória destaca a **Salada de bacalhau com húmus**, uma combinação inesperada que resulta numa entrada surpreendentemente saborosa. A **Salada de polvo** é uma opção clássica, mas imperdível, enquanto o **Camarão à bulhão pato** é uma escolha ideal para partilhar com amigos e familiares. Para os amantes de **Tempura**, surge a opção de **legumes crocantes acompanhados de maionese wasabi e molho ponzu**. Já o **Ceviche de garoupa com leite de tigre** é uma entrada refrescante, enquanto o **Caldo verde** é uma escolha mais reconfortante e tradicional.

Nas opções de peixe, nota para o **Bacalhau confitado com legumes cozidos**, um prato que exemplifica a filosofia de Vittorio, juntando um símbolo da cozinha portuguesa com alimentos da época, como o aipo, a hortaliça e a beterraba, num misto de sabores portugueses e italianos - uma combinação que certamente irá surpreender os paladares mais exigentes.

O **Polvo** surge com uma apresentação sofisticada **com espuma de batata fumada, croutons crocantes e tomate cherry confitado**. Noutra opção, destaque para o **Polvo panado e servido com um arroz de tomate** saboroso e acompanhado por um molho tártaro. Além disso, estão disponíveis opções deliciosas, como o **Salmonete com xerém de camarão, salicórnia e espargos brancos**, e a **Garoupa com um risotto cítrico e amêijoas** – prato que nasce da combinação entre o sabor cítrico do limão e a frescura do peixe.

A seleção de pratos de carne promete satisfazer os amantes de sabores intensos. Destaca-se a **Barriga de porco crocante**, servida com couve roxa, marmelada e endívias, uma combinação que traz uma explosão de sabores. Outra opção é o **Risotto "a La Mister Carlos"**, feito com bochecha de porco preto e **risotto** de açafraão, para os apreciadores de pratos mais elaborados. O **Magret de pato** é outra opção, acompanhado por um puré de cenoura gengibre e miso, acelgas e gel de romã. Para quem prefere uma carne mais clássica, o **Lombo de novilho é servido com batata confit, echalota e molho bearnês**, enquanto o **Peito de peru recheado com tâmaras e amêndoas torradas, acompanhado por um puré de cherovia e bimis**, é uma escolha surpreendente.

A sobremesa **Portamisú** é uma das estrelas da nova carta de sobremesas do restaurante do Grupo PBH. Uma variação do clássico Tiramisù, com a inclusão da bolacha Maria, um ingrediente típico da culinária portuguesa. Os amantes de sobremesas clássicas vão adorar as **Farófias com crocante de amêndoas**, enquanto os fãs de sobremesas de chocolate vão se deliciar com a sobremesa **Consistência e temperaturas de mousse de chocolate com frutos vermelhos**.

As **Texturas de ananás com gelado de nata** oferecem uma experiência refrescante e tropical, enquanto a **Pera bêbeda com gelado de mascarpone, redução de vinho tinto e pau de canela** é uma escolha perfeita para aqueles que procuram uma sobremesa com sabores mais complexos. A **Tarte de três maçãs acompanhada por gelado de avelã e crumble de avelã** é uma opção clássica, mas sofisticada. Por último, nota para delicados **Macarons** em porções de seis unidades, com um sabor suave e uma textura crocante, além da sobremesa **Pistachio "surprise"**.

O restaurante Tasca da Memória, com projeto de decoração e *design* de interiores da autoria da arquiteta Joana Saraiva, está localizado na Travessa da Memória 62, na zona histórica entre Belém e a Ajuda,

COMUNICADO DE IMPRENSA

30 de março de 2023



em Lisboa. A unidade do Grupo PBH está aberta ao público em geral, de segunda a domingo, das 10h30 às 22h30, e conta com uma esplanada e serviço de bar.

Chef Vittorio fez percurso multicultural e brilhou com estrela Michelin

O *chef* Vittorio Colleoni foi recentemente nomeado como novo *Chef* Executivo dos restaurantes do grupo hoteleiro PBH. Com 38 anos, tem já no seu currículo a conquista de uma estrela Michelin pelo trabalho desenvolvido no restaurante “San Martino”, em Treviso, na região da Lombardia, no norte da Itália.

Depois de crescer no restaurante familiar “San Martino” - então nas mãos do seu pai, também *chef* -, Vittorio aprimorou as técnicas culinárias ao serviço de cozinhas de referência no panorama gastronómico, com destaque para passagens nos emblemáticos restaurantes “Martín Berasategui” (três estrelas Michelin, localizado em Lasarte-Oria, no País Basco) e “El Celler de Can Roca” (três estrelas Michelin, em Girona, na Catalunha). O percurso de Vittorio Colleoni passou também pelos Estados Unidos, onde trabalhou no restaurante “Alinea” (três estrelas Michelin, em Chicago) e no “Eleven Madison Park” (três estrelas, em Nova Iorque).

De regresso a Itália, Vittorio assumiu e elevou o nível do restaurante familiar “San Martino” e conquistou uma estrela Michelin, em 2013. Distinguiu-se pela aposta em pratos de peixe, mas não descurando os pratos favoritos clássicos herdados do seu pai. O projeto seguinte passou pela abertura do “Marelet - Locanda e Osteria Contemporanea”, um espaço próprio, mais versátil, localizado também na cidade de Treviso.

A colaboração de Vittorio com o Grupo PBH já está em curso com o desenho da nova carta do restaurante Tasca da Memória, inserido no elegante e intimista Wine & Books Lisboa Hotel.

Sobre o restaurante Tasca da Memória:

Inserido no hotel Wine & Books Lisboa, um boutique hotel 5 estrelas elegante e intimista, na Ajuda, o restaurante tem como objetivo celebrar a autêntica gastronomia portuguesa e devolver-lhe o merecido destaque, recuperando antigas e genuínas receitas e tradições culinárias lisboetas, atualizando-as de forma sofisticada para o século XXI. Esta é a filosofia do Tasca da Memória. Numa homenagem clara à sua vizinha Igreja da Memória - uma das mais belas e conhecidas igrejas da capital portuguesa, projetada pelo arquiteto italiano Giovanni Bibiena, no séc. XVIII -, o Tasca da Memória pretende ser um restaurante de referência na capital lisboeta, que alia a tradição gastronómica portuguesa à sofisticação e autenticidade do espaço, requintado por dentro e elegante por fora. Com uma decoração arrojada, o espaço, com mesas em mármore e cozinha aberta, é ideal para saborear petiscos tipicamente nacionais, na sua expressão mais lisboeta, com o Bacalhau e o Polvo a reinar nas mesas. No Tasca da Memória, Portugal é servido à mesa! Aberto ao pequeno-almoço (*buffet*), almoço e jantar, das 10h30 às 22h30.

Sobre o Grupo PBH:

O Grupo PBH é uma referência no turismo de luxo em Portugal, proporcionando experiências únicas em localizações exclusivas. O Grupo integra unidades hoteleiras de cinco estrelas por todo o país, entre as quais os VidaMar Hotels & Resorts (na Madeira e no Algarve), Wine & Books Hotels (em Lisboa e em breve também no Porto e depois em Sintra), Montargil Monte Novo (no Alentejo), e São Rafael Holidays e Salgados Beach Villas (no Algarve). As suas unidades distinguem-se pelo charme, qualidade e relação próxima com a natureza e a zona envolvente, beneficiando de conceitos distintivos e inovadores, ao mesmo tempo que proporcionam aos seus hóspedes e visitantes um conjunto alargado de serviços, entre os quais spas, ginásios, golfe, passeios na natureza, acessos diretos às praias e outras opções de lazer tanto na cidade como na natureza. O Grupo está também presente no setor da restauração, com vários restaurantes, como o Tasca da Memória (Lisboa), Mamma Mia (Madeira) ou Primadonna (Algarve), sob orientação do *chef* Vittorio Colleoni, distinguido com estrela Michelin.

COMUNICADO DE IMPRENSA

30 de março de 2023

Websites e redes sociais Grupo PBH:

Grupo PBH - pbh.pt

Wine & Books Hotels - winebookshotels.com / @winebookshotels

VidaMar Hotels & Resorts - vidamarresorts.com / @vidamarresorts

Montargil Monte Novo - montargilmontenovo.com / @montargilmontenovo

São Rafael Holidays - saorafaelholidays.com / @saorafaelholidays

Salgados Beach Villas - salgadosbeachvillas.com / @salgadosbeachvillas

Contactos p/ imprensa:

BA&N Communications Consultancy

Carla Alves – 916 631 313 – caa@ban.pt

Rita Ferreira – 916 776 157 – rf@ban.pt