

EMPRESAS MERCADOS ECONOMIA EMPREGO FAZ BUZZ *Guru* Pesquisa

Últimas Negócios Ideias Pessoas Gestão Opinião

EDITORIAL **Abriu a época para a escolha do sucessor de Carlos Costa. Como é costume, foram postos a circular...**
LEIA TUDO

RADAR

- Edição limitada: Paladín lança primeiro vinagre de tomate do Ribatejo do...
- Barba Brada. O remédio para as barbas fei(t)as
- Bio Poli. Estes copos são feitos de milho e de açúcar e são para sempre...
- Bastardo divide cozinha com Midori no primeiro Combate Gastronómico
- 12 cidades, 12 receitas, 12 histórias de amor. Prove o novo livro de Catarina...

Shot Prémio Inovação NOS

Página Inicial » Faz » Viva Lisboa: Uma maneira de conhecer a cidade, comendo

T+ T- TEXTO IMPRIMIR

Por Luís Cordeiro e Mariana de Araújo Barbosa

PUB

Chef Pedro Santos Almeida, ex-chef de partida de Miguel Laffan no L'And, assume chefia executiva do restaurante

Viva Lisboa: Uma maneira de conhecer a cidade, comendo

PARTILHE

Partilhar 101

Tweetar 5

+1 1

Share

ENVIAR POR MAIL

+ PARTILHE

SIGA

Gosto 220.873

220.873 pessoas gostam

NÃO PERCA ISTO



Preste muita atenção a este anúncio. E surpreenda-se...

Num mundo de telemóveis e tablets omnipresentes, e de solicitações...

Miguel Albuquerque, o sucessor de Jardim à frente do...

Candidato conquista 11ª maioria absoluta dos social-democratas

BE quer mudar a lei para "penalizar a sério" empresas...

Para Catarina Martins, as políticas ativas de...

Austrália obriga à permanência de duas pessoas no 'cockpit'

Governo australiano vai atualizar de imediato...

Cientista diz que herbicida é tão seguro que se pode...

Entrevistado no Canal+, um cientista defensor...

Horta Osório: "Se estiver numa tempestade no mar é..."

Banqueiro português falou ao The Guardian sobre...

Vueling e Transavia interessadas em voar para os Açores

Viva Lisboa

16/03/2015 | 00:01 | Dinheiro Vivo

O nome explica: Viva Lisboa. O restaurante quer trazer mais do que hóspedes do hotel Neva, com capital 100% português, às novas mesas do restaurante.

Desafiado pela administração do hotel para a nova cara - e nova carta - do **Viva Lisboa**, o **chef Miguel Laffan, que com o L'And garantiu a primeira estrela Michelin do Alentejo** criou com Pedro Santos Almeida, seu Chef de partida no restaurante alentejano, uma ementa com direito a sabores portugueses misturados com influências asiáticas.

O chef **Pedro Santos Almeida**, de 21 anos, mudou-se entretanto para Lisboa para ficar responsável pela cozinha do restaurante, uma espécie de **passagem de testemunho de Laffan** que tem, pela primeira vez, uma ementa da sua autoria na capital.

A carta foi construída pelos dois chef em conjunto. O desafio pode acompanhar-se [aqui](#).

Ponto final. Chef de 21 anos assumiu a cozinha do Viva Lisboa, numa carta conjunta com Miguel Laffan.

Partilhe esta notícia

RELACIONE

25/02/2015
Esta sobremesa de um Chef português é um fenómeno viral

02/01/2015
Almoço com o chef: Virgílio Martínez, chef do melhor restaurante da América Latina

02/12/2014
Julio Biosca, o chefe que já não quer a estrela Michelin que ganhou

20/11/2014
José Avillez: "Os últimos três anos foram uma loucura"

12/11/2014
Pratos de Chef, pela Bimby

28/10/2014
Mais um livro de receitas saudáveis. Mas este é de 'Chef'

Tags chef estrelas michelin Viva Lisboa restaurantes Lisboa Miguel Laffan

Partilhar 101 Tweetar 5 mail share Estatísticas: 335 0 23

Comentários (0) Comente o Artigo