

< Voltar | > Notícias > Chef Pedro Santos Almeida na cozinha do Restaurante 'Viva Lisboa'



Chef Pedro Santos Almeida na cozinha do Restaurante 'Viva Lisboa'

06 Fevereiro, 2015 02:37 | Revista de Vinhos

O restaurante 'Viva Lisboa' apresenta novo conceito e nova carta onde a gastronomia mediterrânica aparece reinterpretada e conjugada com técnicas contemporâneas. A nova ementa é da autoria do *Chef* Miguel Laffan, que assume o papel de chefe consultor, nesta primeira fase do projeto.

A carta é o resultado de uma criteriosa seleção de ingredientes e de uma forte aposta em produtos frescos e saudáveis, privilegiando os de origem nacional. É a interpretação de sustentabilidade culinária da equipa do restaurante 'Viva Lisboa', orientada diariamente pelo equilíbrio nutricional da Dieta Mediterrânica - Património Imaterial da Humanidade pela UNESCO. À frente da cozinha fica o *Chef* Pedro Santos Almeida que deixa a equipa do restaurante L'And para chefiar a cozinha do 'Viva Lisboa'.

Formado na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril, passou por várias cozinhas nacionais, nomeadamente no Hotel Vila Galé Estoril, Hotel Miragem Cascais, Cozinha Divina, Waves by Chakal (Algarve), Hemingway Cascais e L'AND Vineyards em Montemor-o-Novo. Foi no ano de 2012, no L'AND Vineyards, que conhece o *Chef* Miguel Laffan e passa a pertencer à experiente equipa que em 2013 recebe a primeira Estrela Michelin do Alentejo. Durante esse tempo desenvolveu a sua criatividade e a busca incessante pela perfeição que agora apresenta à mesa do restaurante 'Viva Lisboa'.

Francisco Lorite, Director geral do 'Viva Lisboa' considera que "a aposta no Miguel Laffan para remodelar a carta e o posicionamento do restaurante foi claramente positiva. O facto de o Miguel propor uma das pessoas fortes da sua equipa aqui no restaurante deixa-nos a garantia de consistência no trabalho desenvolvido e permanente evolução que pretendemos ter e ser".

Pedro Santos Almeida acredita que "esta foi uma grande aposta do Miguel Laffan no meu trabalho. Vamos continuar a trabalhar em conjunto nas regulares intervenções de consultoria que o Miguel terá nas cartas do restaurante, mas terei liberdade para as explorar e adaptar diariamente, o que irá permitir desenvolver o meu próprio estilo, mas sempre bem orientado".

Francisco Lorite, Director geral do 'Viva Lisboa' considera que "a aposta no Miguel Laffan para remodelar a carta e o posicionamento do restaurante foi claramente positiva. O facto de o Miguel propor uma das pessoas fortes da sua equipa aqui no restaurante deixa-nos a garantia de consistência no trabalho desenvolvido e permanente evolução que pretendemos ter e ser".

Pedro Santos Almeida acredita que "esta foi uma grande aposta do Miguel Laffan no meu trabalho. Vamos continuar a trabalhar em conjunto nas regulares intervenções de consultoria que o Miguel terá nas cartas do restaurante, mas terei liberdade para as explorar e adaptar diariamente, o que irá permitir desenvolver o meu próprio estilo, mas sempre bem orientado".

Tags: [pedro santos almeida](#), [chef carta](#), [viva lisboa](#), [migue laffan](#)

Contribua com a sua opinião

0 Comentário(s)

pub

M&A•DIGITAL
EMPOWERING INNOVATION

PARCEIRO TECNOLÓGICO
DAS GRANDES MARCAS

SAIBA MAIS EM
WWW.DIGITAL.GRUPOMA.EU
TEL 707 30 50 85