



LA PANAMERICANA

Press Release

19 JUNHO 24

INAUGURAÇÃO

LISBON PORTELA

AIRPORT

AVIATION

AVIATION

AVIATION

AVIATION

AVIATION

AVIATION

AVIATION

AVIATION

AVIATION

AVIATION

AVIATION

AVIATION

AVIATION

AVIATION

AVIATION

AVIATION

AVIATION

AVIATION

Lisboa – 20 de junho de 24

O restaurante La Panamericana abriu ontem as portas em Belém, Lisboa.

Com a assinatura do Chef Chakall, este novo espaço resulta de uma parceria com os Montebelo Hotels, empresa com uma presença de 30 anos na hotelaria e restauração portuguesa e moçambicana. Inspirado na lendária Rota Panamericana, uma rede de estradas que une mais de 14 países desde a Argentina até aos Estados Unidos da América, o restaurante vai proporcionar a degustação dos paladares e tradições culinárias de todo o continente americano e promete trazer todo o seu sabor autêntico para Lisboa.



O chef Chakall, nascido e criado na Argentina, é o guia perfeito para esta viagem.

Originário de Tigre, Buenos Aires, o seu espírito inquieto levou-o a explorar terras distantes pelo Continente Americano, pela Europa e por África. Autodidata e pertencente à quarta geração de cozinheiros, aprimorou as suas habilidades no restaurante da mãe, situado

na Ruta Nacional 9, uma rodovia argentina que é considerada um ramal da Rota Panamericana. Em 1997, o chef Chakall decidiu aventurar-se pela Rota Panamericana de ponta a ponta e, ao chegar ao destino final, sentiu que a mesma seria a inspiração para um futuro restaurante. Vinte e sete anos depois, O sonho ganhou vida com a inauguração do La Panamericana, o restaurante que sempre acreditou que estava destinado a criar. Localizado na Avenida da



Índia 110, em Belém, na Casa da América Latina e UCCLA (União das Cidades Capitais de Língua Portuguesa), o La Panamericana fica a apenas 15 minutos do centro de Lisboa, o que facilita o acesso tanto para lisboetas como para turistas. Com uma capacidade de 60 lugares, dispõe de uma sala privada e de uma zona ao ar livre projetada especialmente para eventos corporativos ou encontros mais descontraídos, e um amplo espaço para estacionamento.





A ementa

A viagem começa no *couvert* para *matar la hambre*, com guacamole, *mousse de frijol negro* e *tostones fritos*, *berenjenas en escabeche* e *maíz frito con chili*. Para quem gosta de partilhar petiscos, a variedade dos *mojando el pico* é ideal, os *ceviches*, as *arepas* ou os *tacos*. Para os amantes de carne, a seleção *del ganado de la parrilla* oferece opções irresistíveis como o *bife de chorizo* e o *ojo de bife*.



Quem prefere peixe e marisco, o *pescando-te* tem delícias como a *lubina en el moqué* e *gambas Jumbo a la Maryland*. Os vegetarianos e os fãs de sobremesas têm também opções imperdíveis como o *wok de quinoa dela*

huerta de al lado e com os *peca-ditos de amor*: o *rogel*, a *quebec peanut butter com pecan* e o *suspiro limeño*, entre outras.

O design de interiores



O restaurante homenageia e representa no seu design a riqueza das diversas culturas americanas. É composto por seis ambientes distintos: a começar e acabar no frio. Ao entrarem, os clientes são recebidos pela Argentina, mais especificamente por Ushuaia e pela imponente Cordilheira dos Andes. Ushuaia, de frente para o mar, inspirou a instalação de espelhos e iluminação especial no teto, de modo a recriar o reflexo das luzes na água. As paredes estão cobertas por desenhos geométricos inspirados nas tecelagens conhecidas por “guarda pampa”.



Esses padrões representam montanhas e lagos que serviam como mapas das paisagens, como o Glaciar de Perito Moreno, visível nas janelas desta sala.

O segundo espaço transporta os clientes para os climas desérticos do Chile e Peru,

representados nas janelas. No teto, encontram-se as famosas linhas de Nazca, idênticas às que se podem ver em Sechura, no sul do Peru. Estas figuras cravadas no solo mudam de tonalidade conforme a incidência da luz, um efeito que também foi recriado no La Panamericana.



Por outro lado, as paredes foram inspiradas nos padrões dos têxteis tradicionalmente utilizados na região, que revelavam a classe social da época.



alto da Rota Panamericana, a 3451 metros de altitude, localizado na Costa Rica, representado por um mural com as cores da região e cruces pré-hispânicas, em homenagem aos viajantes que sucumbiam ao frio e à chuva. A viagem termina no frio do Alasca, Estados Unidos da América, um espaço exclusivo do restaurante, perfeito para eventos privados ou corporativos. Os tetos são revestidos com grinaldas de tecido colorido em homenagem aos feriados mexicanos, enquanto nas paredes um mural gradiente ilustra as paisagens congeladas do Alasca. A refeição é acompanhada com os ritmos vibrantes da música latina, proporcionando uma dimensão extra à experiência gastronômica, transformando cada visita numa celebração da cultura latino-americana.

A próxima paragem é na Linha do Equador, conhecida pelas cores vibrantes, em contraste com os espaços anteriores. Inspirado na cestaria, uma das primeiras tecelagens da cultura latino-americana, o teto é adornado com discos suspensos que representam este artesanato, com as cores da bandeira da região. Das janelas vê-se a Linha do Equador e Antioquia, como se ao fundo da rua se tratasse. Com a chegada a uma das zonas mais perigosas da Rota Panamericana, o

temido Estreito de Darién, no Panamá, os clientes são "capturados" e envolvidos pela atmosfera do bar. Este espaço, que transmite a essência selvagem da região com as folhagens nas paredes, convida a uma experiência além do comum. Há sabores tão perigosos quanto a floresta do Panamá e *signature cocktails* exclusivos, como os clássicos *mojitos*, *margaritas*, *aperol spritz*, entre outros. A última paragem antes do destino final é o Cerro de La Muerte, o ponto mais



SIGUE ESTA RUTA
lapanamericana.pt

Para partilhar com os amigos, os inimigos (que depois desta refeição serão nossos amigos), com os vivos e com aqueles que já não estão, porque ainda vivem nos nossos corações...

A autoestrada Panamericana é uma rota que atravessa um continente como uma veia no corpo.

A La Panamericana atravessa um povo filho de uma mistura de crioulo e indígena.

Uma raça com um traço comum a todos, de sul a norte, de leste a oeste... O sorriso.

A partir de agora uma linha que junta todas as suas tradições culinárias numa casa, num lugar.

La Panamericana
Horário de Verão:
terça-feira a sábado
das 16:00 às 23:00



 Website



 Instagram



 Facebook



 Fotografias