



CERVEJARIA ANTÁRTIDA ABRIU NO TERREIRO DO PAÇO EM LISBOA

Um mergulho na gastronomia da nossa costa sem sair da Praça do Comércio

Lisboa, 14 de julho de 2022 – A oferta gastronómica em Lisboa está mais ampla e diversificada com a abertura da Cervejaria Antártida, localizada no Terreiro do Paço, uma das zonas da capital mais procurada e visitada pelos turistas.

Com o lema “Seafood, Beef & Cocktails”, a Cervejaria Antártida vem refrescar quem visita a Praça do Comércio, com as mais frescas propostas da costa e os mais frescos cocktails (com muitas novidades ainda a chegar).

A fazer lembrar uma gruta submarina, onde os caranguejos e peixes da Bordallo Pinheiro são estrelas, na decoração predominantemente em tons de azul e cobre, aqui encontra-se uma carta muito diversificada, apresentando aos clientes múltiplas opções para qualquer altura do dia.

Começando pelas “tapas”, sobressai o choco frito de Setúbal, o pica-pau de novilho, as batatas fritas à moda do Porto, a salada de polvo, o presunto ibérico, não esquecendo a tábua de queijo Serra da Estrela Casa da Ínsua e o preguinho do lombo.

Nos mariscos, a ementa da Cervejaria Antártida apresenta o camarão cozido, camarão grelhado, gambas à guillo, os percebes, a sapateira recheada e as amêijoas à Bolhão Pato. Já a Mariscada Antártida, uma mescla de sapateira, camarão, mexilhão e percebes, é um dos destaques da variada carta.

Olhando para as ofertas de peixe, destacam-se o surpreendente *hot dog* de camarão e o típico arroz de marisco, que prometem não defraudar o palato. Já nas carnes, entre o tradicional bitoque de vitela, o bife à Antártida (do lombo ou da vazia) e o naco de vitela na pedra, as opções são inúmeras.

Para os vegetarianos, a Cervejaria Antártida também apresenta três opções saborosas, entre a omelete com cogumelos, o caril de legumes e o hambúrguer vegetariano.

Os mais pequenos têm ementa concebida especialmente a pensar nos seus gostos gastronómicos. A Antártida tem à disposição o menu infantil para crianças até aos 10 anos, com o bifinho de peru, os douradinhos e os croquetes de carne.

Se até aqui a ementa é suficientemente apelativa para “deixar água na boca”, as sugestões das sobremesas não deixarão ninguém indiferente. Além da fruta da época e tropical, para rematar a refeição está disponível o bolo de bolacha crocante, a delícia de caramelo ou de laranja, um *sorbet* de limão com vodka, entre outras opções refrescantes.

Para acompanhar as refeições, a Antártida tem uma grande oferta vínica, destacando-se os vinhos branco, tinto, rosé, espumante e aguardente Casa da Ínsua, complementado com um variado leque de cervejas, incluindo as artesanais Super Bock Seleção 1927.

Esta nova unidade reforça a presença da cadeia hoteleira Montebelo Hotels & Resorts, parte do Grupo Visabeira, em Lisboa, a juntar-se aos restaurantes Zambeze Restaurante & Rooftop Bar, Troppo Squisito Ristorante Italiano Lisboa, Montebelo Lisbon Downtown Apartments e a unidade que abrirá no final do ano, o Montebelo Vista Alegre Lisboa Chiado Hotel.