

## **ENTRE NA COZINHA ABERTA DA CAFETARIA DA TRIENAL**

**Desde Setembro, o Palácio Sinel de Cordes, nova casa da arquitetura em Lisboa, conta com uma cafetaria para receber os visitantes da Trienal.**

Concebida desde início como um restaurante temporário, a **Cafetaria**, projeto do chef Hugo Brito (que trabalhou anteriormente nos restaurantes 100 Maneiras, Harlem, entre outros) e da coreógrafa Inês Jacques, parte de cinco categorias de produtos (queijos, enchidos, pães, conservas e vinhos) para os reaperesentarem de uma forma que simultaneamente lhes preste homenagem e os moderniza.

A **ementa fixa** é um bom exemplo desta aproximação apostando em pratos como croquetes de rabo de boi, sandes de atum confitado em bolo do caco, polvo de cebolada com batata doce de Aljezur, foliar com pêra assada e manteiga de amendoim ou pastéis de nata da Pastelaria Aloma, em produtos D.O.P. ou em pequenos produtores portugueses.

De terça a sexta ao almoço existem **vários pratos do dia** que mudam de acordo com os ingredientes da época.

Aos fins-de-semana, entre as 11:00 e as 16:00, a Cafetaria serve **brunch**.

**De 3ª a Domingo, das 11:00 às 18:00, a Cafetaria propõe que entre cozinha adentro e disfrute de um espaço raramente acessível.**



© Rui Orfão



© Diogo Lopes

### **Sobre o chef:**

Hugo Brito fez a sua formação de cozinha na Holanda, onde viveu e trabalhou vários anos. Regressou a Lisboa em 2007 e foi responsável pela cozinha do Delidelux e colaborador em vários projetos: Quiosques de Refresco, O Nacional, Cozinha Popular da Mouraria, entre outros. Foi *Sous-Chef* do restaurante 100 Maneiras de Ljubomir Stanisic entre 2009 e 2010. Em 2012 trabalhou como *chef* no restaurante Harlem, no Cais do Sodré, em Lisboa. A sua cozinha é trabalhada de maneira descomplicada e dedicada aos sabores que o fizeram voltar a Portugal.

### **Horário de funcionamento e morada:**

Palácio Sinel de Cordes

Campo de Santa Clara (à Feira da Ladra), 142–145

3ªfeira a Domingo, das 11:00 às 18:00

### **Marcações para eventos e jantares (12 pessoas no mínimo):**

936 481 449

cafetaria@trienaldelisboa.com



# EMENTA

## PÃO E SANDES

- 2,20 € Pães torrados com manteiga de Ovelha
- 2,50 € Pão-de-Deus com três compotas
- 2,90 € Tosta com queijo da Graciosa e Fiambre fumado
- 3,80 € Tosta com queijo da Graciosa e Fiambre fumado com chips e molho de tomatada
- 2,80 € Folar com Pêra assada e manteiga de Amendoim
- 4,80 € Sandes de Atum confitado em bolo do Caco\*
- 4,50 € Bôla de Sardinhas\*

*\* servidos com salada e chips de batata*

## SNACKS & CONSERVAS

- 1,30 € Amêndoas fritas
- 1,80 € Azeitonas (Gordal, Negrinha do Douro, Cordovil) e Tremoços
- 1,50 € Chips de Batata
- 1,60 € Cenouras em conserva com Toranja
- 3,20 € Sardinhas com pickle de Tomate
- 3,70 € Polvo de cebolada com Batata-Doce de Aljezur
- 3,80 € Mexilhões com Salsa frita e crumble de Centeio e Cogumelos
- 2,90 € Rillettes de Carapau
- 1,30 € Pastel de Bacalhau e Chouriço
- 2,80 € Torresmos do Rissol
- 4,50 € Croquetes de rabo de boi (2 unidades)

## QUEIJOS E ENCHIDOS D.O.P.

- 7,00 € Tábua de enchidos e fumeiros
- 7,00 € Tábua de queijos
- 8,50 € Tábua mista
- 7,50 € Vaca vs. Porco
- 4,30 € Salsichas fumadas com mostarda de Bravo de Esmolfe
- 4,20 € Chouriços Queimados
- 4,00 € Queijo Amarelo com Marmelos
- 4,50 € Queijo Granja dos Moinhos com pickle de Beterrabas

## EXTRAS

- 2,50 € Salada
- 1,00 € Couvert de pão

## ALMOÇO

De terça a sexta. Muda diariamente de acordo com os ingredientes da época. Para vegetarianos e outras opções alimentares, por favor consulte a ardósia ou fale connosco.

## DOCES

- 1,30 € Pastéis de Nata da Pastelaria Aloma
- 2,50 € Arroz-Doce

## BRUNCH

*Aos sábados, domingos e feriados, entre as 11h e as 16h*

- 12,50 € Sumo de Laranja e Tangerina, Café, Cappucino ou Chá, Ovos com tomatada ou farinheira, selecção de pães, queijos e fumeiros, Fatia Dourada, Fruta da Época com Requeijão batido