

MESAS BOHEMIA CERVEJA

Receitas antigas de família e a cozinha das quintas do
Douro viajam no tempo e até Lisboa,
de 30 de Novembro a 2 de Dezembro

MESAS BOHEMIA TRAZEM AS ESPECIALIDADES DA TOCA DA RAPOSA ATÉ À CAPITAL

Aproximando distâncias e longos quilómetros e dando a conhecer o que de melhor se faz na cozinha tradicional Portuguesa, Mesas Bohemia continua a percorrer a viagem de sabores iniciada há muito, apresentando uma nova paragem, o Restaurante “Toca da Raposa”, convidando todos a juntarem-se à sua mesa, em Lisboa.

De 30 de Novembro a 2 de Dezembro, o Restaurante Lisboa Rio, em Lisboa, vai ceder o seu espaço ao Restaurante “Toca da Raposa”, o bastião perfeito que irá dar a conhecer e provar os

inconfundíveis sabores do Douro, sempre na companhia perfeita da Cerveja Bohemia.

Tendo as paisagens arrebatadoras da Vila de Ervedosa do Douro a enquadrá-lo, e com uma cozinha tradicional e regional na sua melhor expressão, o “Toca da Raposa” é reconhecido como um dos melhores restaurantes da região, que tem nos produtos locais e nas receitas antigas de família e a cozinha das Quintas do Douro a sua maior riqueza, que nos permite viajar no tempo e no sabor inconfundível português.

A par do pairing perfeito entre os sabores do Douro e as cervejas Bohemia, esta nova paragem vai ainda dar a oportunidade de descobrir a mais recente inovação da marca, a nova **Bohemia Porter**. Uma cerveja escura, mais complexa e encorpada, a nova Bohemia Porter irá dar as boas-vindas e iniciar a viagem gastronómica e cervejeira, numa parceria perfeitamente equilibrada com os enchidos fumados tão característicos da região.

Reserve o lugar à mesa em www.mesasbohemia.pt ou através da *Ticketline*, e aventure-se nesta viagem de sabores regionais, desfrutando de um momento único de partilha, amizade e sabor, acompanhados pela cerveja Bohemia.

Cada reserva individual tem o valor de 30,00€ e inclui entrada, três pratos principais, sobremesa, café, Cervejas Bohemia e Água de Luso.



Sobre o Mesas Bohemia. Quando os Restaurantes trocam de cidade:

Restaurante Toca da Raposa | 30 de Novembro a 2 de Dezembro | Em Lisboa, no Lisboa Rio, no Cais do Gás – Armazém A, Lisboa; HORÁRIO: Sexta e Sábado em horário de jantar (20h); Sábado e Domingo em horário de almoço (13h).

- Sabores da Terra | Bohemia Porter

Os sabores de fumeiro são do melhor que a região produz. Não há refeição digna desse nome se não tiver um bom produto destes à mesa. Aqui temos o Pernil e a Barriga fumada a dar o mote e a **Bohemia Porter** com as suas notas torradas a café e chocolate preto, uma novidade de inverno que vai casar na perfeição com esta iguaria do Douro.

- Milhos de Moira com Grelos | Bohemia Puro Malte

São um prato clássico da zona, e não poderiam faltar neste menu. Milho moído, enchidos e grelos. Prato de subsistência e de sabor.

Confeccionados com mestria e capazes de nos fazerem mergulhar no passado. A perfeita combinação com o amargor da **Bohemia Puro Malte**.

- Arroz de Salpicão| Bohemia Original

Este é o prato estrela da casa e que mostra porquê do Toca da Raposa ser considerado um dos Bastiões da Cozinha Portuguesa. O Salpicão empresta o seu aroma e sabor a um arroz que fica na nossa memória e na nossa alma. Existem comidas que são feitas para serem saboreadas devagar e este prato é um exemplo disso. Magnífica combinação com as notas e caramelo da **Bohemia Original**.

Para terminar esta experiência, e celebrando o espírito festivo da quadra Natalícia, a Toca da Raposa apresenta uma Rabanada, um doce tradicional presente em muitas mesas na consoada de Natal.

Sobre o Restaurante “Toca da Raposa”:

A Cozinha do Douro é uma das boas surpresas da nossa Gastronomia. E o Toca da Raposa é o Bastião perfeito para mostrar o que de melhor se faz pela Região. Rodeado de paisagens arrebatadoras e localizado na Vila de Ervedosa do Douro, mostra-nos a excelência dos produtos locais e regionais. São as receitas antigas de família e a cozinha das Quintas do Douro que nos fazem viajar no tempo e no sabor.



FUNDAÇÃO
LUSO
EM NOME DA ÁGUA

PRÉMIO
Água é Vida
Saber Viver & Fundação Luso

FUNDAÇÃO LUSO E REVISTA SABER VIVER ATRIBUEM O PRÉMIO ÁGUA É VIDA 2018





Maria Oliveira do Marketing Luso, Maria do Céu Machado do INFARMED, o premiado, Rui Gonçalves Torres, Rita Costa e Rita Caetano da Revista Saber Viver, Noémia Calado da Fundação Luso, Maria Paes Vasconcelos nutricionista, Ana Rebelo Silva, Marketing Luso e Nuno Pinto de Magalhães da Fundação Luso

A Fundação Luso, em parceria com a revista Saber Viver, atribuiu o prémio anual “Água é Vida - 2018”, uma iniciativa que visa premiar a melhor ideia, mais inovadora e concretizável, que contribua para um melhor estado de hidratação dos portugueses através do consumo de água mineral natural. Na sua oitava edição, o prémio “Água é Vida” contou com 20 participações, das quais foram selecionados 7 projetos finalistas.

Após uma avaliação das sete propostas finais o júri, constituído pela Fundação Luso, pelo Marketing da Água de Luso, pela revista Saber Viver, pela Fundação Portuguesa de Cardiologia, e pela Nutricionista Maria Paes Vasconcelos chegou à conclusão que uma das candidaturas se destacava, pela sua originalidade, viabilidade e trabalho desenvolvido. Por esta razão, o Prémio *Água é Vida* 2018 foi atribuído a Rui Gonçalves Torres, de Barcelos, cuja ideia passa por incluir na plataforma de prescrição médica, à semelhança do que acontece para o exercício físico, a possibilidade da recomendação de ingestão de água.

A entrega do prémio teve lugar no passado dia 12, em Lisboa, com a presença da Senhora Professora Doutora Maria do Céu Machado, Presidente do Conselho Diretivo do INFARMED.

Caso queira consultar as newsletters da SCC já publicadas, aceda a:

<http://www.centralcervejas.pt/pt/noticias-media/documentos/newsletters.aspx>

Edição:

Comunicação e Relações Institucionais

Nuno Pinto de Magalhães - email - npmagalhaes@centralcervejas.pt

SCC - Sociedade Central de Cervejas e Bebidas, S.A.



PART OF THE  HEINEKEN COMPANY

Se desejar ser removido desta mailing list, por favor carregue aqui!