

O Brunch das celebridades lança quatro novos pratos deliciosos

O Seventh Brunch lançou quatro novos pratos para o menu da rede de restaurantes.

Conheça o Mani, Basil, Persea e Bakkon

LISBOA, PORTUGAL, June 8, 2023 /EINPresswire.com/ -- O [Seventh](#) Brunch lançou quatro novos [pratos](#) para o menu da rede de restaurantes. Conheça o Mani, Basil, Persea e Bakkon — especialidades a cargo da chef Bruna Bronguel.

A base de criação do Mani (7€) é uma combinação clássica: banana, manteiga de amendoim e canela. Mas os ingredientes que enriquecem este prato são as lascas de côco, que acrescentam uma textura crocante, e o mel, que adoça e humedece o bagel. “Faltava um toque especial, então adicionei folhas de hortelã e mirtilos, que acrescentaram acidez e frescura ao prato.” O nome Mani refere-se ao amendoim, visto que significa “o enterrado” na língua dos povos Tupis. O nome foi atribuído também ao amendoim uma vez que cresce debaixo de terra. “É uma inspiração para o Seventh, pois estamos a criar raízes com os nossos pratos, atendimento e autenticidade.”

Já o Basil (13€) é praticamente uma tosta caprese em formato de bagel. “É um bagel simples mas com um sabor extraordinário. É incontestável que aquilo que faz dos nossos pratos incríveis, além da idealização e do sentimento que colocamos em tudo o que fazemos, é a qualidade do produto.” Aqui combinam-se tomates frescos com mozzarella de búfala, azeite caseiro de manjerição e um chouriço delicioso.

O Persea (14€) é ideal para os fãs de abacate. Junta salmão fumado, queijo creme e o nosso azeite caseiro de manjerição. “Além das cores chamativas que o prato tem por si só, decoramos com flores e um mix de sementes.”

Por último, conheça o Bakkon (11€), que é o favorito da equipa do Seventh. “Todas as criações,



antes de serem oficialmente apresentadas no menu, são degustadas pelo staff. E este prato trouxe um momento de união e descoberta muito bonito, pois os colaboradores deram a sua opinião referente a uma ideia pronta e juntos aperfeiçoámos este prato incrível.” Tem duas texturas de bacon: em modo crispy, triturado; e em duas largas e succulentas fatias. O bacon vem acompanhado de espinafres, cebola caramelizada, queijo creme e um ovo estrelado no topo.

“É necessário provar para entender a junção de todos estes sabores e o conforto único que esta refeição traz.”

O Seventh Brunch nasceu no Chiado, em Lisboa, em 2022. Já este ano abriu o Seventh Cascais, bem no centro da vila. Ambos lideram o ranking do TripAdvisor nas suas regiões e a marca pretende continuar a expandir-se. Muito em breve irá abrir o Seventh da Avenida da Liberdade. A ideia passa mesmo por tornar a marca global, com Milão e Nova Iorque no horizonte.

O Seventh Brunch é um espaço de valores de ajuda ao próximo. Por isso mesmo, parte dos lucros reverte para apoiar causas sociais e a ideia passa por espalhar amor através da comida.

Redação: Ricardo Farinha

Rute Granado

Brunch

press@seventhbrunch.com

Visit us on social media:

[Facebook](#)

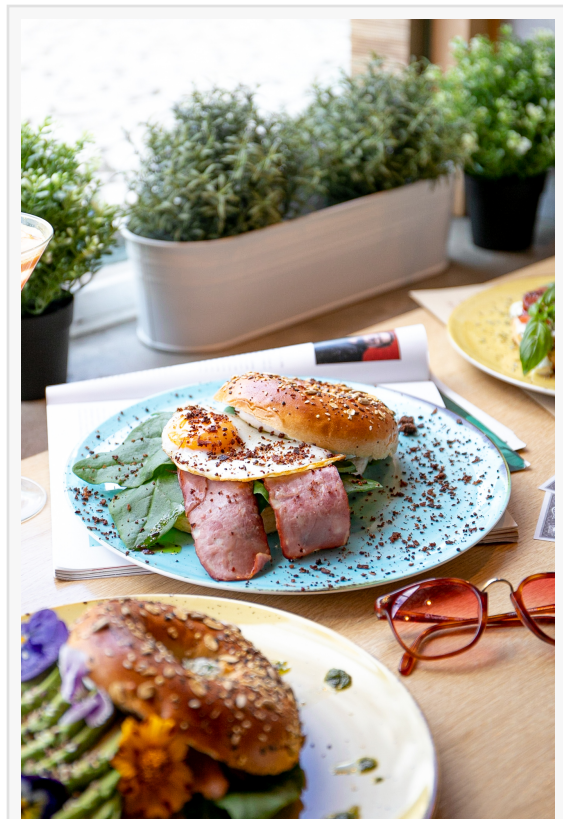
[Twitter](#)

[Instagram](#)

[YouTube](#)

[TikTok](#)

[Other](#)



This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/638385737>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something

we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2023 Newsmatics Inc. All Right Reserved.