

# Sabor, saúde e amor no novo restaurante Vivre que revoluciona a alimentação consciente

*Novo restaurante em Cascais oferece experiências gastronômicas únicas com alimentos frescos, equilibrados e saudáveis. Vivre: comer bem, viver bem.*

CASCAIS, LISBOA, PORTUGAL, October 17, 2024 /EINPresswire.com/ -- Comida real para pessoas reais: assim é o [Vivre](#), o mais novo restaurante de Cascais, situado no coração da cidade. Inspirado no conceito de uma alimentação saudável e consciente, o restaurante oferece uma experiência única, voltada para quem valoriza pratos que nutrem tanto o corpo quanto a alma. O Vivre surge como uma alternativa diferenciada para quem busca uma culinária equilibrada, saborosa e feita com ingredientes biológicos. Sob o comando da renomada chef Amábile Kolenda, especializada em gastronomia saudável, o restaurante é um verdadeiro convite para redescobrir o prazer de comer bem.

O nome Vivre, que significa “viver” em francês, nasceu durante uma viagem de férias de [Eduardo Volpato](#), fundador do espaço, à comuna de Grenoble, na França. Durante a viagem, Eduardo se inspirou no estilo de vida dos habitantes da região, conhecidos pela alta qualidade de vida e pela valorização de uma alimentação equilibrada. Ao retornar, Eduardo decidiu trazer essa filosofia



Eduardo Volpato, fundador do Vivre Real Food



Vivre Real Food

para o Vivre, com o objetivo de oferecer aos clientes uma experiência gastronômica baseada em ingredientes frescos, naturais e de origem local. Segundo ele, "O Vivre é a realização de um sonho e de uma filosofia de vida que acredito profundamente: comer é um ato de amor e deve ser algo que nutre o corpo e a alma."

Localizado no centro de Cascais, o Vivre foi projetado para ser um espaço onde a alimentação consciente se torna um momento de prazer e bem-estar. A decoração do restaurante reflete essa filosofia, com um design simples, inspirado na natureza e com o uso de materiais naturais, como madeira e plantas. O ambiente é acolhedor, com toques de terracota e verde, que se harmonizam com a iluminação suave e os detalhes em tons neutros. Cada detalhe foi pensado para promover uma sensação de calma e aconchego, criando um espaço onde os clientes podem se sentir relaxados e conectados com a essência da natureza.



Vivre Real Food

Aberto de quinta a segunda-feira, das 11h às 22h30, o Vivre tem capacidade para 50 pessoas no interior e 40 no exterior, em uma esplanada charmosa e convidativa. Esse ambiente versátil e espaçoso permite que os clientes aproveitem refeições ao ar livre em dias ensolarados, ou momentos mais intimistas dentro do restaurante.

O menu do Vivre é vasto e cuidadosamente elaborado, com opções para todos os gostos e estilos de vida. Além de pratos vegetarianos e veganos, o restaurante também oferece opções de carne e peixe, sempre preparados com ingredientes frescos e biológicos. Um dos destaques é o prato Gianna, um parmegiana de lombo de vitela panado em farinha panko, acompanhado de arroz selvagem com cúrcuma, avelãs tostadas e molho de tomate assado, tudo por 15€. Outro prato que se destaca é o Cacusso, um filete de tilápia grelhado sobre purê de batata-doce, servido com vinagrete de sementes de girassol e azeite de ervas, por 14€.

As entradas também chamam a atenção. A Espiga, por exemplo, é um prato de costeletas de milho cozido, marinadas com raspas de lima e paprika fumada, acompanhadas de maionese vegan de lima, por 7€. Já o Haram, uma combinação de queijo halloumi grelhado com vinagrete de tâmaras, salada de tomates marinados e pão de fermentação natural, é uma experiência única de sabores, por 8€. Para quem aprecia sobremesas, o Vivre traz o Musa, um prato com banana grelhada, crocante de nozes, gelado artesanal e doce de leite de coco, por 7€, e a Amazonia, uma tarte com recheio de caju e coco, calda de açaí e frutos vermelhos, por 8€.

Além dos pratos principais, o restaurante oferece uma seleção de bebidas artesanais, que inclui sumos naturais, kombucha, mocktails e vinhos. Cada bebida foi pensada para complementar os sabores dos pratos, proporcionando uma experiência completa. Todos os ingredientes são cuidadosamente selecionados, priorizando produtos locais e sustentáveis, reforçando o compromisso do Vivre com a qualidade e o respeito à natureza.

A chef Amábile Kolenda é uma presença marcante no Vivre. Com mais de 10 anos de experiência e uma grande popularidade nas redes sociais, onde compartilha dicas de alimentação saudável, Amábile traz uma abordagem única e inovadora para a cozinha do restaurante. Ela acredita que a alimentação pode ser uma fonte de bem-estar e saúde, e busca refletir essa filosofia em cada prato que cria. Seus pratos combinam técnica, sabor e nutrição, resultando em opções que agradam tanto aos olhos quanto ao paladar.

Outro diferencial do Vivre é a sua localização estratégica em Cascais, próxima ao [SEVENTh Brunch](#), outro projeto de Eduardo Volpato. Essa proximidade permite que ambos os espaços compartilhem clientes, atraindo um público que valoriza uma alimentação saudável e experiências gastronômicas autênticas. Ter o Vivre e o SEVENTh Brunch lado a lado reforça a missão de Eduardo de oferecer opções que promovam o bem-estar e uma alimentação consciente.

O espaço de 150 m<sup>2</sup> foi cuidadosamente distribuído para oferecer conforto e aconchego aos clientes. A decoração do Vivre reflete a simplicidade e a conexão com a natureza, elementos fundamentais na proposta do restaurante. Com uma combinação de tons neutros, plantas e madeira, o ambiente é uma verdadeira extensão do conceito de alimentação saudável, natural e acessível. A iluminação suave e os detalhes cuidadosamente escolhidos criam uma atmosfera acolhedora e relaxante, onde cada cliente pode desfrutar de uma refeição em harmonia.

Em resumo, o Vivre é mais do que um restaurante; é um convite para adotar um estilo de vida consciente, onde cada refeição é uma oportunidade de nutrir o corpo e a alma. Com uma proposta inovadora e uma cozinha que prioriza a qualidade dos ingredientes e o respeito pela natureza, o Vivre se destaca como um destino gastronômico imperdível para quem busca uma alimentação saudável e equilibrada. Seja para uma refeição rápida ou um jantar especial, o Vivre oferece uma experiência completa, onde cada detalhe foi pensado para promover o bem-estar e a qualidade de vida.

Rute Granado

ERV Press

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Facebook](#)

[X](#)

[LinkedIn](#)

[Instagram](#)

YouTube

TikTok

Other

---

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/752566335>

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.

© 1995-2024 Newsmatics Inc. All Right Reserved.