

REVELAÇÃO GASTRONÓMICA



Nível de criatividade do Estabelecimento

Seiva é a homenagem, a essência daquele que criou e formou, aquele que sente e fundou o Seiva. Seiva vem de resina e homenageia a profissão de resineiro. Profissão do pai e do avô do chef David Jesus. É nas raízes que surge a força, é no caule que ela se desenvolve, é nas folhas que ela se expressa... é a seiva que transporta, funde e potência todo o conjunto! O Seiva é um restaurante de uma cozinha do mundo, criativa e com atitude, tendo como a sua base criativa as plantas. Não querendo o seiva ser rotulado pelo plant based (100% de origem vegetal), sentiu-se a necessidade de aplicar esse detalhe, codificador no conceito, para ajudar na expressão da essência e entidade deste espaço.

Nível de relevância do Estabelecimento

O chef e proprietário da marca Seiva, sentiu uma necessidade de aproximação e expressão de algo que sente e o faz sentir, surgindo assim este conceito. Este jovem de espírito livre, sente que a sua grande missão é criar experiências encontrando através da sua paixão – a cozinha – o elo de ligação entre a sua identidade e o mundo. O Seiva é parte do caminho, não é ponto de partida nem de chegada, é uma força motriz de expressão e conexão!

Reconhecimento e Contributo a nível Regional e Nacional

Contribui para a atração de pessoas e turistas à região do Porto.

Contributo para o Setor

Oferece diversos sabores através de diferentes pratos de excelência.

Nome	Seiva
Distrito	Porto
Setor de Atividade	Restauração
Tipo de Empresa	Empresário Individual
Website	seivarestaurante.pt
Redes Sociais	www.instagram.com/seiva.restaurante www.facebook.com/seivarestaurante

