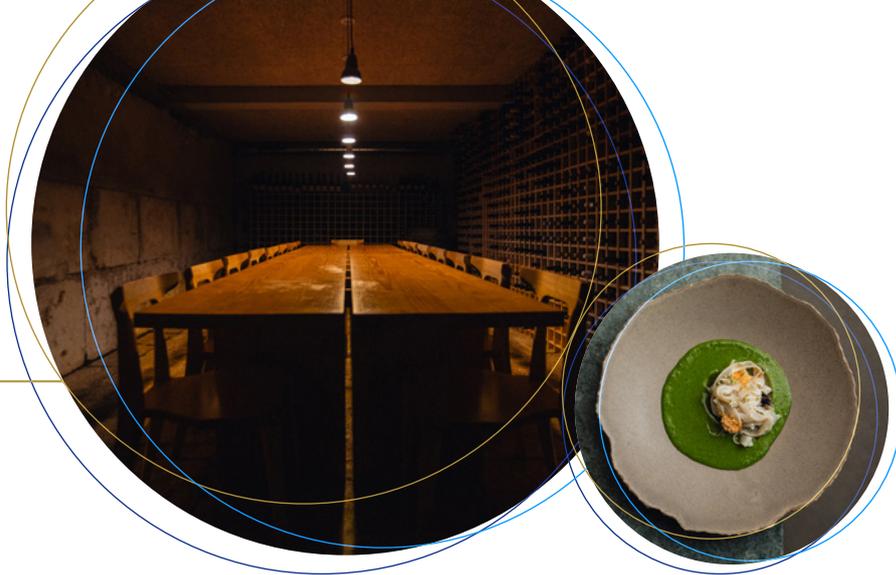


MELHOR RESTAURANTE

Plano



▾ Descrição do negócio, conceito ou produto

É na colina inclinada da Graça, um dos bairros mais típicos de Lisboa, que fica o PLANO, restaurante recomendado pelo Guia Michelin, “Restaurante do Ano 2024”, nos Prémios Grandes Escolhas, membro da Chaîne des Rôtisseurs e “Restaurante Revelação 2020” Boa Cama Boa Mesa. Aberto em Agosto de 2019, no mesmo espaço onde no século XIX funcionara uma quinta, este é o primeiro restaurante a solo do chef Vítor Adão. No PLANO, a natureza define-nos. É ao seu ritmo que nos movemos, respeitando os seus ciclos, o que ela nos oferece e quem dedica os seus dias a resgatar da terra e do mar a substância que nos alimenta. Acreditamos na perfeição das pequenas coisas, dos pequenos produtores, dos legumes tortos, dos ingredientes quase esquecidos. Acreditamos na magia dos artesãos, das louças imperfeitamente perfeitas, das peças que trazem, em si, um pouco de quem as molda. Acreditamos nas histórias que cada elemento da nossa mesa conta. Tentamos, todos os dias, prestar a nossa homenagem ao mundo, desfrutar dele, partilhá-lo, através de experiências únicas. Devolver à terra a generosidade com que nos brinda. E brindar à vida sem rodeios. Ao ar livre, no jardim que nos serve de abrigo nos dias mais quentes, entre as paredes caiadas e o aroma das tangerinas, ou no interior, nas duas salas de decoração minimalista e tons térreos ou na sala privada criada no espaço da garrafeira, procuramos receber todos os que chegam ao nosso restaurante em Lisboa como se chegassem a nossa casa. Uma casa conduzida pelo chef Vítor Adão e por uma equipa jovem mas comprometida com o que faz, apaixonada pela missão de reunir o melhor de Trás-os-Montes e Portugal nos pratos e nos copos e partilhá-lo com o mundo.

▾ Nível de criatividade/diferenciação associado

Nascido numa aldeia de Chaves, Trás-os-Montes, Vítor Adão assina um projeto com raízes fincadas em Lisboa e coração apon-

tado para a casa. É um exercício de geografia sentimental, o resultado de uma vida vivida entre a aldeia onde nasceu e cresceu – e onde regressa sempre que pode – e as muitas horas passadas nas cozinhas dos restaurantes de fine dining onde traçou a maior parte do seu percurso profissional. É o reflexo do cozinheiro que em criança foi pastor, apaixonado pela terra e pelo território, para sempre deslumbrado pela imensidão da paisagem e pela força da natureza. O trabalho de quem conhece cada produtor pelo nome, escolhendo-os a dedo para refletir da melhor forma aquilo que é a essência de Trás-os-Montes. É a região de Trás-os-Montes de Adão que se prova, aqui. Uma carta de amor às suas origens, concretizada em dois menus degustação, respeitando o que vem de trás sem, no entanto, recluir-se em frente, com contemporaneidade, delicadeza e elegância.

▾ Contributo a nível regional e nacional

O chef Vítor Adão é, provavelmente, um dos maiores embaixadores da cozinha transmontana dos nossos dias. No PLANO, dois menus degustação - Origens (8 momentos) e Raízes (11 momentos) - fazem uma homenagem a Trás-os-Montes, dando a conhecer, promovendo e valorizando a região, as suas tradições gastronómicas, os seus produtos e produtores. No centro destes menus, temos As Serras: um momento único, que se desenrola sobre um enorme prato pensado pelo chef e desenhado pelo Studio Neves (responsável pela grande maioria das louças do PLANO), que reproduz as 8 principais serras transmontanas, respeitando as suas dimensões e proporções reais. Sobre cada Serra, um produto: a Barrosã com trevos no Gerês, a couve tronchuda no Larouco, a truta no Barroso, o porco Bísaro em Montesinho, o javali na Nogueira, a batata no Brunheiro, o canhão Mirandês em Miranda do Douro, a vitela Mirandesa em Bornes, a Maronesa no Marão.

>>> (continua)



MELHOR RESTAURANTE



Plano

>>

↳ Contributo gastronómico

Conciliando produto e raízes tradicionais com uma abordagem contemporânea, delicada e sofisticada, o PLANO apresenta ao mundo os magníficos produtos transmontanos - e não só - sob uma luz de modernidade e elegância. Utilizando um fogão a lenha, na cozinha, mantém-se viva a tradição de cozinhar sobre o fogo - hoje uma tendência mas que, na verdade, não é mais que repetir aquilo que Vítor Adão sempre viu fazer na sua infância, nas lareiras de pedra da sua aldeia. Os menus do PLANO estão também disponíveis em versão vegetariana (podendo ainda ser adaptados à maioria das restrições alimentares), provando a versatilidade e potencial dos produtos e da cozinha e expandindo o alcance junto de novos públicos e exigências. Ao optar por raças autóctones e produtos de origem protegida, bem como produtos menos conhecidos fora da sua região, a cozinha do PLANO contribui também para o conhecimento e valorização da gastronomia e cultura transmontanas e nacionais, apoiando também os pequenos produtores

↳ Facilidades do estabelecimento

Esplanada no jardim (sazonal), sala privada.

↳ Medidas de sustentabilidade adotadas

No PLANO, trabalhamos com pequenos fornecedores e cooperativas locais/regionais, que produzem de forma biológica e/ou num sistema extensivo, que permite a regeneração da terra. Procuramos ter presentes no menu todas as raças autóctones transmontanas mas também outras raças autóctones nacionais, de maneira a valorizar, promover e apoiar o desenvolvimento destes produtos e produtores. Temos ainda uma horta própria, localizada em Carvela, Chaves (de onde o chef Vítor Adão é natural), de onde chegam muitos dos legumes e vegetais usados na nossa

cozinha. Todos os produtos são também usados por inteiro, de maneira a reduzir o desperdício (por exemplo em caldos, bases ou guarnições). Temos também uma produção de pickles ao longo de todo o ano, que são usados nos nossos pratos e fazem parte da decoração do restaurante. Mantemos um contacto próximo com os produtores, que nos alertam acerca dos produtos que precisam de escoar, e adaptamos os nossos menus para criar novos pratos com esses produtos, de maneira a prevenir o desperdício e apoiar os seus negócios. Na cozinha, implementou-se ainda a ausência de plásticos de utilização única.

↳ Prémios / Distinções

Recomendado pelo Guia Michelin, “Restaurante do Ano 2024”, nos Prémios Grandes Escolhas, membro da Chaîne des Rôtisseurs e “Restaurante Revelação 2020” Boa Cama Boa Mesa. Vítor Adão: membro da Chaîne des Rôtisseurs, Jovem Empreendedor do Ano na 8ª Edição dos Prémios AHRESP, prémio Cozinheiro Revelação nos prémios Paixão Pelo Vinho 2024.

↳ Referências/Outros

Menu.

| | |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nome | Plano |
| Distrito | Lisboa |
| Setor de atividade | Restauração |
| Tipo de empresa | PME |
| N.º de funcionários | - |
| Website | https://planorestaurante.com/ |
| Redes sociais |   |

