

Restaurante Estoril Mandarin lança novo menu inspirado na autenticidade da gastronomia chinesa

Referência da gastronomia chinesa em Portugal, o restaurante Estoril Mandarin, situado no edifício do Casino Estoril, acaba de lançar um novo menu que reflete a visão e a identidade do Chef Ku Yan Onn, inspiradas na preservação da autenticidade da cozinha cantonesa da região de Guangdong.

O novo menu do Estoril Mandarin assenta nos melhores ingredientes que conferem a autenticidade das suas sugestões gastronómicas, conciliando os clássicos obrigatórios com uma série de pratos inéditos. Distingue-se, não apenas, ao nível do paladar, mas também na criatividade, apresentação e detalhe de cada prato.

Os tradicionais Dim Sum ou comida vaporizada, o Pato à Pequim e o Abalone-supremo com molho de ostra continuam a ser sugestões obrigatórias, mas apresentam algumas novidades.

É de salientar que o menu Dim Sum completo é servido, exclusivamente, ao almoço, estando disponível, também, uma seleção de seis Dim Sum ao jantar. Por sua vez, o Pato à Pequim continua a ser uma experiência ímpar, agora servido com mais opções, ou seja, os clientes podem escolher um segundo momento (pato picado salteado em folhas de alface ou sopa de pato) e um terceiro momento (pato salteado com ananás e gengibre, ou pato salteado com molho de feijão preto e pimenta).

Mas, entre as principais novidades, destacam-se, ainda, os pratos de abalone, assim como as preparações com trufa negra em várias secções da carta e os pratos típicos com receitas melhoradas.

É de realçar, também, que os ícones de alergénios e restrições alimentares estão, agora, disponíveis em todo o novo menu (picante, porco, marisco, vegetariano, ovo, nozes, cogumelo, laticínios).

Com alguns produtos importados da origem, os pratos são confeccionados segundo a milenar cozinha chinesa. Note-se que, é proveniente da China uma boa parte das matérias-primas como, por exemplo, as especiarias.

Nas confortáveis e amplas salas do Estoril Mandarin, predomina o bom gosto, inspirado na cultura tradicional chinesa. As suas linhas decorativas, distinguem-se pelos tons vermelhos e castanhos que combinam com os dourados e o preto.

O Estoril Mandarin dispõe de 150 lugares na sala principal, onde a iluminação mais suave evidencia os seus tons decorativos. Com três salas privativas, respetivamente, com 8, 14 e 42 lugares, o Estoril Mandarin oferece um ambiente propício para receber diferentes eventos.

Com uma ementa muito variada, o Estoril Mandarin é considerado um dos melhores restaurantes do país, distinguindo-se, também, por conciliar a qualidade do serviço com preços muito competitivos.

O Estoril Mandarin alarga a oferta de lugares, abrindo a sua acolhedora esplanada durante todo o ano. Enquadrado com os jardins do Casino Estoril, em frente à fonte cibernética, este espaço ao ar livre é uma opção muito apreciada pelos seus clientes.

O restaurante Estoril Mandarin está aberto de quarta-feira a domingo, com serviço de almoços, das 12h00 às 15h00, e de jantares das 19h00 às 23h00. Encerra às segundas e às terças-feiras.

Notas a registar:

- **Chef executivo:** Ku Yan Onn.
- **Chefe de sala:** Carlos Botica.
- **Tipo de cozinha:** Cozinha cantonense da região de Guangdong.
- **Caraterísticas diferenciadoras face à oferta na região:** Os Dim Sum são uma das caraterísticas que diferencia o Estoril Mandarin da restante oferta de comida chinesa na região.
- **Especialidades mais apreciadas:** Dim Sum ou comida vaporizada, Pato à Pequim e Abalone-supremo com molho de ostra.
- **Esplanada:** Abre durante todo o ano.
- **Preço médio por refeição:** Almoços - € 40,00 pp e Jantares - € 45,00 pp.
- **Horário:** De quarta-feira a domingo, com serviço de almoços, das 12h00 às 15h00, e de jantares das 19h00 às 23h00.
- **Contactos:** Tel: 214 667 270 / 214 667 700
E-mail: estorilmandarin@estoril-sol.com
- **Estacionamento:** Jardins do Casino Estoril com mais de 200 lugares.
- **Observações:** Recomenda-se reserva.

Gabinete de imprensa da Estoril Sol III

Tel: 214667700 * fax: 214667970

Gabimprensa.cestoril@estoril-sol.com

Agradecemos a divulgação desta notícia

12.08.26