

Sliders nova-iorquinos chegam a Lisboa novo espaço no Atrium Saldanha

Enviado por Escapadelas em Sex, 2014-10-10 12:00



Sliders nova-iorquinos chegam a [Lisboa](#) novo espaço no Atrium Saldanha. Com pouco mais de um ano de existência, a NY Sliders acaba de abrir o seu segundo espaço em Portugal, o primeiro na capital. Depois do [Porto](#), é a vez de [Lisboa](#) receber os saborosos mini hambúrgueres inspirados nos típicos sliders nova-iorquinos, mas recriados sob a criatividade do chefe Francisco Meireles.

O novo espaço, situado no Atrium Saldanha, traz à capital portuguesa uma nova forma de comer hambúrgueres. O conceito implementado no [Porto](#) após uma viagem a Nova Iorque de Alexandre Meireles, fundador e diretor da NY Sliders, foi reinterpretado pelo chefe Francisco Meireles e o negócio moldado sob o aconselhamento de José Meireles, empresário de sucesso na área da restauração em Nova Iorque. (adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Primando pela utilização de produtos frescos e genuínos, o Chefe Francisco Meireles idealizou uma proposta de refeição gourmet acessível, baseada na possibilidade de saborear, num só menu, três variedades de sliders diferentes, combinados ao gosto de cada um. A combinação de todos os ingredientes é pensada ao pormenor e o processo de inovação de sabores um objetivo constante para o chefe que durante vários anos conduziu a cozinha do restaurante Sessenta Setenta, no [Porto](#).

A oferta da NY Sliders é composta por 11 diferentes menus 3 em 1, que variam entre os 6,15€ e os 7,20€, e que fazem o cliente partir à descoberta de um (ou vários) lugares diferentes de Nova

lorque, onde se cruzam culturas e sabores.

Confeccionados com carne de novilho certificada e 100% portuguesa, a NY Sliders apresenta os menus Grand Central, 5th Avenue, Brooklin, Broadway, Little Italy, Liberty e Playground (menu infantil). Para os apreciadores de carnes brancas a escolha recai no Central Park, com mini hambúrgueres de frango. Há ainda duas opções de peixe, o Hudson, sliders com salmão marinado, e o Soho de atum marinado, ambos com molho japonês. Nas opções figura ainda o Newark, um hambúrguer de alheira e grelos, de pura inspiração portuguesa. O menu New York, a estrela da carta da NY Sliders, foi especialmente pensado para os mais indecisos ou para os que simplesmente gostam de experimentar várias combinações de sabores.

Os menus compostos por 3 sliders fazem acompanhar-se de batatas fritas com salsa e alho e bebida à escolha, com possibilidade de optar pela laranjada ou limonada de receita própria.

Alexandre Meireles, diretor da NY Sliders, acredita que 'assim como os portuenses, que já conhecem a NY Sliders do Mercado do Bom Sucesso, também os lisboetas se vão render à diversidade de sabores e combinações que apresentamos na nossa carta. Os nossos hambúrgueres são confeccionados na hora, à vista do cliente, que pode assim comprovar a frescura dos produtos que conferem aos nossos sliders um sabor autêntico e distinto'.

A abertura da primeira loja em [Lisboa](#) marca o início de um projeto de expansão que pretende levar o conceito a um número crescente de clientes em todo o País.

Site: www.nysliders.pt | [Facebook](#)

 ***Ei! Participe deixando seu comentário!***
(não custa nada)

- [Lisboa](#)
- [Notícias](#)
- [Restaurantes](#)

URL de origem:

<http://m.escapadelas.com/artigo/sliders-nova-iorquinos-chegam-lisboa-novo-espaco-atrimum-saldanha>