



O templo dos hambúrgueres lança nova carta

***The B Temple* aposta em carnes maturadas grelhadas em carvão vegetal**

Costeleta e Cachaço Porco Preto, Cachaço de Chuletón de Boi, Bife da Vazia são novas e irreverentes opções de carnes maturadas, que prometem fazer as delícias dos amantes da melhor carne, toda ela grelhada em carvão vegetal

Sempre na vanguarda dos melhores sabores do mercado gastronómico, o restaurante **The B Temple** acaba de lançar uma carta renovada, à qual foi adicionado um conjunto de **pratos de carne maturada**, que assim se juntam aos tão famosos hambúrgueres *gourmet* desta casa, cozinhados pela mão especialista do *chef* Ricardo Serrão e, a partir de agora, **grelhados em carvão vegetal**.

As opções são muitas, mas as estrelas do novo menu são mesmo as carnes maturadas: o **Chuletón de Boi da Rubia Galega**, o **Bife da Vazia da Rubia Galega** ou o **Bife da Vazia Black Angus** são as apostas vencedoras, superadas apenas pelas novidades-sensação da carta, a **Costeleta de Porco Preto** e o **Cachaço de Porco Preto**.

A **carne maturada** provém de animais que vivem e pastam ao ar livre, longe de uma alimentação à base de rações. O resultado são peças suculentas e de qualidade *premium* e acima de tudo uma carne saudável, porque neste processo de maturação da carne, sobra apenas a “nata da nata”. As carnes maturadas são carnes que passam por um processo de cura em câmaras de maturação com temperaturas entre os 0 e os 3 graus, para que possam apurar todos os seus sabores e características.

Para fazer sobressair todo este sabor, todas as carnes passaram a ser **grelhadas em carvão vegetal**, dando nova vida a todos os pratos do The B Temple.



Para quem gosta de um bom petisco, os novos **Ovos Rotos** do The B Temple serão também uma das novas iguarias a experimentar, mas o sabor do primeiro **Bitoque Black Angus** da carta não vai deixar ninguém indiferente. Uma boa surpresa para quem quiser fugir à carne é o novo prato de **Bacalhau** com espinafres e crosta de coentros. Aliás, a diversidade sempre fez parte da essência do restaurante, que desde o início oferece também algumas opções vegan.

Os mais gulosos também não foram esquecidos e, por isso mesmo, qualquer um destes pratos pode ser acompanhado por um dos três novos **Batidos** do The B Temple: **Morango, Oreo** ou **Nutella**— o difícil vai ser mesmo escolher só um!

Motivos não faltam para passar no The B Temple e descobrir todos os novos sabores!

Morada: Rua Serpa Pinto, 10C, Chiado, Lisboa

Horário: das 12:00 às 00:00

Contato: 214 079 398

Veja aqui as classificações do The B Temple (carregue na imagem para aceder ao link):



Valor médio por pessoa: 15 euros

Para mais informações contacte:

Lift Consulting

Rita Santiago | rita.santiago@lift.com.pt | 918 655 125

Sofia Rijo | sofia.rijo@lift.com.pt | 913 010 769