



{ O E I R A S }

◀ PIMENTÃO AZUL

Rua Prof. Dr. José Pinto Peixoto, 30 C/D

Tagus Park; Tel.: 21.421.0285

www.pimentaoazul.com

Horário: De segunda a sexta das 12h às 15h

Encerra ao fim-de-semana

Contribuir para um planeta mais saudável através do consumo de produtos integrais e de origem biológica é a filosofia do Pimentão Azul, no Tagus Park. Neste restaurante, o primeiro a ser certificado pelo Ministério da Agricultura, tem uma ementa que muda todas as semanas. No *buffet*, com preços que variam entre 7,25 e 9,85 euros, encontra pratos de carne, peixe ou vegetarianos, para agradar a todos os gostos. Feijoada vegan, Mexidinho de tofu, Tarte de vegetais e cogumelos, Estufadinho de grão, são algumas das especialidades que pode acompanhar com vinhos biológicos. Todas as sobremesas são preparadas à base de geleias e malte de cereais, uma vez que o açúcar, leite e ovos estão interditos. O espaço tem ainda uma loja *gourmet*, onde pode comprar vinagre de arroz, chás, arroz orgânico, entre outros ingredientes que não se encontram no mercado tradicional.