

A alegria e o sabor do Brasil nas ruas lusitanas

O Sabor Mineiro chegou em 2001 com o intuito de proporcionar aos visitantes, nacionais e estrangeiros, o ritmo quente do Brasil. Hoje, conta com dois restaurantes (Charneca da Caparica e Lisboa), e Ricardo Dias Lopes fala-nos de uma experiência gastronómica, rica em qualidade, variedade e sabor.

Pela sua ampla dimensão, compreendemos que ambos os espaços dispõem de um ambiente descontraído, tendo-se tornado uma referência para eventos de grupos. Caloroso e afável como só o Brasil sabe ser, o objetivo é simples: proporcionar aos visitantes toda a experiência do churrasco brasileiro, dando oportunidade de degustar um autêntico rodízio com vasta seleção de carnes, bem como um buffet completo de quentes e frios (entradas, saladas e excelentes sabores de peixe e carne), para que o cliente componha o prato ao seu gosto. “Trabalhamos sempre para fazer o melhor, e para nos distinguirmos no mercado, apostamos num rodízio com a máxima qualidade de carnes e na perfeição da sua manipulação”, retrata o entrevistado que viveu dez anos em São Paulo.

Quem quiser vir e não pretender o rodízio, pode ficar apenas pelo buffet (e vice-versa). Ou, se não optar por nenhum destes serviços, existem pratos preparados no momento. Os vegetarianos também são presenteados com refeições bem elaboradas. “Quero que as pessoas se sintam bem e trato todos os clientes com a máxima disponibilidade”, sublinha. Para além disso, o Sabor Mineiro garante música brasileira ao vivo todas as noites e uma diversificada carta de vinhos, por isso os sons harmonizam-se às delícias do repasto para realçar verdadeiros momentos de animação. Ricardo Dias Lopes reconhece que a atividade comporta muita arte e sabedoria e, a pensar no conforto do seu cliente, prepara-se para fazer uma remodelação no estabelecimento de Lisboa, e assim tornar a experiência ainda mais alegre e sublime.



The joy and the flavor of Brazil in the Portuguese streets

Sabor Mineiro was started in 2001 with the purpose of giving the warm-hearted rhythm of Brazil to all visitors (Portuguese and foreign). Today, the project includes two restaurants (Charneca da Caparica and Lisbon), and Ricardo Dias Lopes talks to us about a gastronomic experience, rich in quality, variety and flavor.

Given its spaciousness, we understand that both areas have a relaxed atmosphere and have become a reference for group events. Warm and friendly as only Brazil knows how to be, the aim is simple: to bring people the whole experience of the Brazilian barbecue, giving the opportunity to taste the traditional ‘churrasco’ (all-you-can-eat barbecue) with a wide selection of meats, as well as a complete buffet with hot and cold foods (starters, salads, fish and meat flavors) so that a client makes a dish according to his own taste. “We always work to do our best, and to distinguish ourselves in the market, we apply efforts on a ‘churrasco’ with the maximum quality of meats and with perfect manipulation”, explains the interviewee, who lived in São Paulo for ten years.

Anyone who wants to come and not want the ‘churrasco’ can eat only the buffet (and vice-versa). Or, if you don’t choose any of these services, there are dishes that are prepared promptly. Vegetarians are also greeted with well-prepared meals. “I want people to feel good with us and treat all customers with maximum readiness”, he emphasizes. In addition, Sabor Mineiro guarantees live Brazilian music every night and a diversified wine list, so the sounds blend with the delights of the meal to give true moments of fun. Ricardo Dias Lopes recognizes that the activity involves a lot of art and wisdom and, thinking about the client’s comfort, he prepares to do a restyling in the Lisbon establishment, to make this experience even more joyful and sublime.

sabormineiro@sabormineiro.pt
www.sabormineiro.pt

SABOR MINEIRO LISBOA
+351 21 726 9218

SABOR MINEIRO CHARNECA
+351 21 297 3407

@gruposabormineiro

CHURRASCARIA
SABOR MINEIRO
RESTAURANTE
Desde 2001

Rodízio de Carnes
Buffet
Música ao Vivo