**Tivoli Carvoeiro apresenta novo Chef Executivo e uma carta renovada para o restaurante The One**

Bruno Augusto assume o comando da cozinha do Tivoli Carvoeiro e divulga uma nova carta para o recém renovado restaurante The One, inspirado nos sabores e produtos únicos da cozinha algarvia.

**Lisboa, março 2020 –** O [Tivoli Carvoeiro Algarve Resort](https://www.tivolihotels.com/pt/tivoli-carvoeiro) apresenta o seu novo chefe executivo, Bruno Augusto, responsável pela oferta gastronómica do hotel, com especial destaque para a renovada carta e decoração do [restaurante The One](https://www.tivolihotels.com/pt/tivoli-carvoeiro/restaurants-and-bars/the-one-restaurant). Determinado e criativo, o jovem chef desenvolveu um menu inspirado no melhor que a região do Algarve tem para oferecer e promete surpreender com cartas sazonais que dão protagonismo aos produtos estrela de cada época do ano.

Com mais de 15 anos de experiência em restaurantes de referência, foi durante a infância, passada em Santo Estêvão (Benavente), que Bruno Augusto descobriu a paixão pela cozinha, enquanto ajudava a mãe e a avó a confecionar doces tradicionais. Após completar a formação profissional na área de cozinha, o chef iniciou o seu percurso em restaurantes com estrela *Michelin*, como o Eleven e o Ocean, em Portugal, e no Grand Hotel Du Lac, na Suíça. Passou ainda por unidades hoteleiras de luxo, com destaque para o Penha Longa Ritz Carlton Resort, o Ritz Four Seasons Lisboa e ainda o restaurante Enotria, do chef Joachim Koerper, no Rio de Janeiro.

Defensor de uma cozinha descomplicada, baseada em produtos regionais e respeitando a sua sazonalidade de forma a garantir uma qualidade excecional, o mote do chef passa por não transformar demasiado os produtos, preservando a autenticidade do seu sabor. Tal como o próprio afirma: “Sou um apreciador dos sabores mais típicos e da cozinha tradicional portuguesa. Procuro dar uma apresentação original aos pratos tradicionais, sem nunca esquecer a origem dos produtos”.

O Tivoli Carvoeiro apresenta assim uma renovada oferta gastronómica com a chancela de qualidade a que o hotel já habituou. O restaurante The One, que cada vez mais se afirma como uma referência na região, tem agora uma nova carta, onde o tradicional peixe e marisco da costa algarvia convivem com as melhores carnes da região interior.

Para além das novidades na carta, o The One apresenta também uma nova decoração, mais intimista e acolhedora. O grande sofá central em verde esmeralda, ao estilo *art déco*, é o principal protagonista, de onde se pode apreciar a magnífica paisagem exterior aberta ao mar e as falésias do Carvoeiro. Na varanda estão os lugares mais disputados nos meses quentes, porque ali é possível juntar aos sabores especiais preparados pelo chef, o cheiro a maresia e as cores únicas do pôr-do-sol no mar.

Sob o mote “tradição com um twist”, a carta apresenta uma variedade de tapas com sabores do Algarve, com destaque para as Vieiras Braseadas com Barriga de Porco *Confit* e Puré de Couve-flor, e o Tártaro de Atum com *chutney* de Frutos Tropicais e Ervilhas Crocantes.

O Lavagante com Polenta Branca, a Dourada com Algas e Legumes e o Peixe Galo com Beringela são as estrelas da carta de mar, que podem ser combinadas com uma seleção de vinhos brancos de origem nacional, com especial destaque dado aos vinhos da região do Algarve.

Para os apreciadores de carne, o Bife *Tomahawk* coberto em molho de pimenta-verde e servido com salada e batatas algarvias, o Cabrito assado a baixa temperatura com *Risotto* de cevada e legumes e o lombinho de Javali com legumes e molho de frutas do bosque são algumas das sugestões do chef.

Os sabores algarvios dominam a carta das sobremesas, onde a *tartelete* de medronhos com creme de canela, o gelado de alfarroba, a tarte *tatin*, o pudim de mel e a combinação do figo e da amêndoa contam a história “Uma Vez no Algarve”.

Aos amantes da melhor gastronomia e vinhos, o restaurante The One propõe um menu de degustação, que combina uma seleção de sabores da carta, em *pairing* com os vinhos cuidadosamente escolhidos pelo *Sommelier* Francisco Meira. O menu tem um valor de 75€ por pessoa. O chef Bruno propõe ainda um menu de degustação vegetariano, com diversas opções que valorizam os produtos naturais da região do Algarve, por 65€. O *pairing* de vinhos opcional acresce 35€.

Aberto para jantares, de terça-feira a domingo, entre as 19:00h e as 22:00h, o enquadramento de uma paisagem de sonho com uma oferta gastronómica e vínica exclusivas, fazem do The One uma experiência ímpar, numa homenagem ao melhor que a região do Algarve tem para oferecer.

**Nota do editor:**

A [**Tivoli Hotels & Resorts**](https://www.tivolihotels.com/pt) faz parte da Minor Hotels e gere 16 hotéis em Portugal, no Brasil e no Qatar. Com mais de 80 anos de existência, a Tivoli Hotels & Resorts destaca-se pela oferta de experiências únicas que dão a conhecer o mais autêntico em cada destino, e por um serviço inovador e de excelência. Em Portugal, a Tivoli está presente nos principais destinos turísticos: da cosmopolita cidade de Lisboa à romântica vila de Sintra, das praias do Algarve à histórica cidade de Évora. No Brasil, marca presença na vibrante São Paulo e na calorosa Bahia. No Qatar, o portfolio da marca inclui três unidades, duas no centro histórico de Doha e uma junto à costa, em Al Wakra.

A Tivoli Hotels & Resorts é membro da Global Hotel Alliance (GHA), a maior aliança de marcas de hotéis independentes.

Para mais informações sobre a Tivoli Hotels & Resorts, visite [www.tivolihotels.com/pt](http://www.tivolihotels.com/pt/). Siga-nos no Facebook: [www.facebook.com/tivolihotels/](http://www.facebook.com/tivolihotels/T) Twitter e Instagram: @TivoliHotels

**Para mais informações:**

Andrea Granja **|** [agranja@minorhotels.com](mailto:agranja@minorhotels.com) |+351 962 186 891

Director of Public Relations & Communications – Tivoli Hotels & Resorts