**The One na lista dos melhores restaurantes**

**da Wine Spectator**

**Lisboa, xx Julho 2022 –** Galardoado em 2020 com um dos mais conceituados prémios pela reconhecida revista norte-americana, Wine Spectator, o [The One Restaurant](https://www.tivolihotels.com/pt/tivoli-carvoeiro/restaurants-and-bars/the-one-restaurant), situado no Tivoli Carvoeiro Algarve Resort, volta a celebrar, em 2022, a excelência da sua carta de vinhos com o novo Award of Excellence, integrando a exclusiva lista de 3200 restaurantes distribuídos por mais de 70 países e territórios, dos quais apenas sete em Portugal.

Os Prémios da Wine Spectator reconhecem e distinguem as cartas de vinho pela variedade e qualidade das sugestões apresentadas, pela sintonia entre a seleção de vinhos e o menu e, ainda, pela relação qualidade-preço. Os restaurantes vencedores dos Prémios Excelência oferecem, pelo menos, 90 seleções de vinhos e satisfazem os apreciadores de vinho mais exigentes.

O *sommelier* do The One, Francisco Meira, comenta: “É um privilégio receber este conceituado prémio internacional, que reconhece a qualidade da seleção de vinhos que apresentamos diariamente aos nossos clientes. A nossa carta tem como foco os néctares portugueses e, em particular, os algarvios, numa seleção diversificada de vinhos, desde os mais clássicos às mais recentes novidades dos produtores. Ao todo, sugerimos aproximadamente 160 referências nacionais e internacionais, com uma excelente relação qualidade-preço e numa perfeita harmonia com o menu do Chef Executivo Bruno Augusto.”

A paisagem deslumbrante para a falésia do Carvoeiro conjuga-se na perfeição com a fascinante garrafeira do The One Restaurant, oferecendo uma verdadeira experiência gastronómica. Além das diferentes propostas para acompanhar o menu, a experiência vínica inclui ainda menus especiais de degustação com pairing de vinhos e provas especiais com produtores nacionais e regionais.

Os sabores do menu do The One Restaurant são também eles inspirados no Algarve e nos produtos tradicionais da região, mantendo a sua autenticidade e respeitando o que se produz em cada época do ano. A carta de verão mantém os pratos com mais sucesso, como o Pregado no Forno para dois ou o Polvo em Tempura com Arroz Malandrinho de Berbigão, e sugere algumas novidades como as entradas de Foie Gras com Ruibarbo, Pêssego, Bela Luz e Pistáchio ou o Carabineiro com Abacate, Coco e Maracujá.

O The One Restaurant está aberto todos os dias para jantares, entre as 19:00h e as 22:00h.

**Nota ao editor:**

**Sobre a** [**Tivoli Hotels & Resorts**](https://www.tivolihotels.com/pt)

A Tivoli Hotels & Resorts 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 com foco no cliente. Em Portugal, a Tivoli está presente nos principais destinos turísticos: da cosmopolita cidade de Lisboa à romântica vila de Sintra e às praias e campos de golfe do Algarve. 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](https://www.facebook.com/tivolihotels) e [Instagram](https://www.instagram.com/tivolihotels/) @TivoliHotels

**Para mais informações:**

Andrea Granja **|** [a.granja@nh-hotels.com](mailto:a.granja@nh-hotels.com) |+351 962 186 891

Director of Public Relations & Communications – Tivoli Hotels & Resorts

**BDC – Empower to Lead**

Patrícia Brito | [pb@bdc.pt](mailto:pb@bdc.pt) | +351 915 087 003

Sónia Alves | [sa@bdc.pt](mailto:sa@bdc.pt) | +351 932 966 430