



São Paulo

Hotéis Transamérica

Verbena inicia 2013 com novo cardápio e inaugura inovador sistema e-menu

Restaurante têm novas e deliciosas receitas, que agora poderão ser escolhidas e harmonizadas com um cardápio eletrônico. A novidade chama-se e-menu.



São Paulo, 26 de março de 2013 – O Restaurante Verbena, reconhecido pelos sabores de sua cozinha contemporânea, inaugura um cardápio totalmente revitalizado para 2013. São 54 novas combinações que podem ser escolhidas em um novo tipo de cardápio. Além da listagem impressa dos pratos, os clientes do Verbena poderão conhecer as opções para almoço e jantar em um Ipad: é o e-menu, novidade que possibilita também a harmonização das receitas com bebidas.

Além de apreciar a bela paisagem de área verde e piscina do Hotel Transamérica São Paulo, considerado o único resort urbano da capital paulista, os que optarem por um almoço ou jantar no Verbena poderão provar cinco opções de sopas como **Creme Argenteuil**; sete saladas, com destaque para **Panaché de Verão**, um mix de folhas com presunto cru e pérolas de melão, ideal para os dias

mais frescos; três receitas de pratos quentes, nove receitas com massa, incluindo um **Linguini ao Pesto de Pistaches**; seis risotos, entre eles o **Risoto de Haddock, Espinafre e Ovas de Peixe**; oito receitas com carnes brancas e vermelhas, algumas como o **Faisão ao Vinho Tinto e leito de alho poró ao creme acompanhado de flan de abóbora**; além das criações que levam peixes como ingrediente principal, como é o caso do **Filet de Linguado a Dugléré servido com flan de espinafre**.

As sobremesas do Verbena são um capítulo à parte. Além do tradicional Pudim de leite HT, que tornou-se objeto de desejo dos hóspedes e que agora também pode chegar a diversas mesas

através de pedidos por telefone, o restaurante apresenta nove opções de doces para fechar as



refeições com chave de ouro. Destaque para o ***Petit Gateau de Laranja acompanhado de sorbet de limão e coulis de curação.***

Sobre o Verbena

O restaurante, com 80 lugares, é decorado com gravuras da botânica Margareth Mee, harmonizando com os tons claros e os ornamentos de ferro que dividem o salão em três espaços. Dois deles, nas laterais, comportam até 30 pessoas e podem ser utilizados para almoços e jantares de negócios privativos, ou para criar ambiente mais romântico, intimista. Esses espaços devem ser reservados com antecedência. A carta de vinhos Verbena conta com 81 rótulos, entre nacionais e estrangeiros.

O Verbena abre para o almoço de segunda a sexta-feira, das 12h às 15h. As programações para o jantar e finais de semana devem ser consultadas previamente. O serviço de estacionamento com manobrista é gratuito nas três primeiras horas.

Restaurante Verbena

Horário de funcionamento*:

Almoço: das 12h às 15h

Jantar: das 19h às 23h

(*) A programação de horários do restaurante para o jantar durante a semana e almoço e jantar aos finais de semana, deve ser previamente consultada.

Capacidade: 80 lugares

Serviços: Ar condicionado, acesso para deficientes, estacionamento com manobrista (gratuito nas três primeiras horas; as demais, R\$ 5), cartões de crédito e débito: todos. Couvert incluso.

Hotel Transamérica São Paulo

Endereço: Avenida das Nações Unidas, 18.591 – Santo Amaro – SP.

Telefone: (11) 5693-4050 (São Paulo e Grande São Paulo) | 0800 012 6060 (outras localidades)
reservashtsp@transamerica.com.br | www.transamerica.com.br

Mais informações para a imprensa



Activa Comunicação (11) 3068-0042

Fatima Capucci (11) 9242-7909

Renata Tomasetti (11) 97262-9903 – renata@activacomunicacao.com.br

Bruna Alves (11) 96079-1417 – bruna@activacomunicacao.com.br