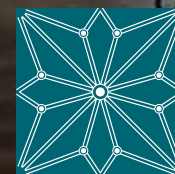


# O LUGAR CERTO PARA FAZER O SEU EVENTO

THE RIGHT PLACE FOR YOUR EVENT



Degust'AR

LISBOA

[www.degustarlisboa.com](http://www.degustarlisboa.com)

O Restaurante Degust'AR Lisboa nasceu de um antigo desejo de trazer o melhor da cozinha alentejana para a capital. Depois de vários anos de experiência em Évora, o grupo M'AR De AR Hotels concretizou a sua vontade e o resultado está à vista: o Alentejo chegou a Lisboa!

O restaurante Degust'AR Lisboa tem 100 lugares prontos para receber refeições de almoço e jantar e é pelas mãos talentosas do Chef António Nobre que os sabores alentejanos chegam a Lisboa. Chef Executivo dos restaurantes dos Hotéis M'AR de AR em Évora, nomeadamente o Degust'AR, Degust'AR Bistro e Sabores do Alentejo, o Chef Nobre transporta o conceito da comida mediterrânica onde predomina a cozinha alentejana, aliando inovação à tradição. Com menus preparados com produtos da terra, o Restaurante Degust'AR Lisboa segue a sua linha original, preservando uma gastronomia autêntica e mantendo-se fiel às suas origens.

Degust'AR Lisboa Restaurant was born from an old desire to bring the best of Alentejo cuisine to the capital. After several years of experience in Evora, the M'AR De AR Hotels group has fulfilled its will and the result is in sight: Alentejo has arrived in Lisbon!

The Degust'AR Lisboa Restaurant has 100 seats ready to receive lunch and dinner meals and it is through the talented hands of Chef António Nobre that Alentejo flavors arrive in Lisbon. Executive Chef of the restaurants at the M'AR de AR Hotels in Evora, namely Degust'AR, Degust'AR Bistro and Sabores do Alentejo, Chef Nobre conveys the concept of mediterranean food where Alentejo cuisine predominates, combining innovation with tradition. With menus prepared with products from the land, Degust'AR Lisboa follows its original line, preserving an authentic gastronomy and remaining faithful to its origins.





A cozinha do grupo M'AR De AR Hotels está entregue ao Chef António Nobre que muito tem contribuído, com qualidade, imaginação e arte, para a divulgação da cozinha alentejana, explorando com mestria todos os aromas da região. Alentejano de gema, nascido na cidade de Beja, assistiu sempre com muito carinho às artes culinárias da sua mãe e avó, figuras de referência no seu dia-a-dia. A cozinha alentejana que defende baseia-se na descoberta constante de cheiros (dos coentros, às mentas e aos orégãos), de sabores, como o do ácido do pão alentejano, distinto de todos os outros, da rusticidade das carnes, da presença dos peixes do rio, e do fio de ouro que adorna cada prato: o azeite regional. Sem esquecer, naturalmente, a doçaria, que deixa um fim de boca doce em todas as refeições.

The kitchen of the M'AR De AR Hotels group is entrusted to Chef António Nobre, who has contributed a lot, with quality, imagination and art, to the dissemination of Alentejo cuisine, masterfully exploring all the aromas of the region. A true Alentejano, born in the city of Beja, he always watched with great affection the culinary arts of his mother and grandmother, figures of reference in his day-to-day life. The Alentejo cuisine that he defends is based on the constant discovery of smells (from coriander, mint and oregano), flavors, such as the acidity of Alentejo bread, different from all others, the rusticity of the meat, the presence of fish the river, and the golden thread that adorns each dish: regional olive oil. Without forgetting, of course, the confectionery, which leaves a sweet aftertaste at every meal.

[@degustarlisboabychefnobre](#)

[@chefantonionobre](#)

## EVENTOS

- Particulares ou de empresas
- Menus de grupo
- Opção de menu servido, buffet, cocktail e brunch
- Serviço de welcome drink
- Serviço de bar aberto
- Dj e animação sob consulta e orçamento
- Equipamento tecnológico sob consulta e orçamento
- Possibilidade de exclusividade do espaço

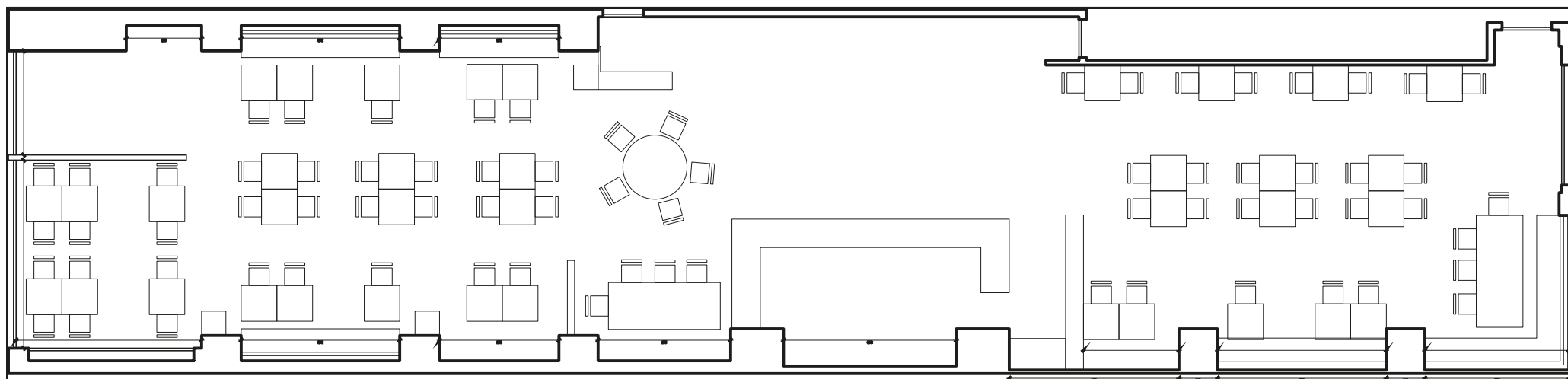
## EVENTS

- Individuals or companies
- Group menus
- Served menu, buffet, cocktail and brunch options
- Welcome drink service
- Open bar service
- Dj and entertainment on request and budget
- Technological equipment on request and budget
- Possibility of exclusivity



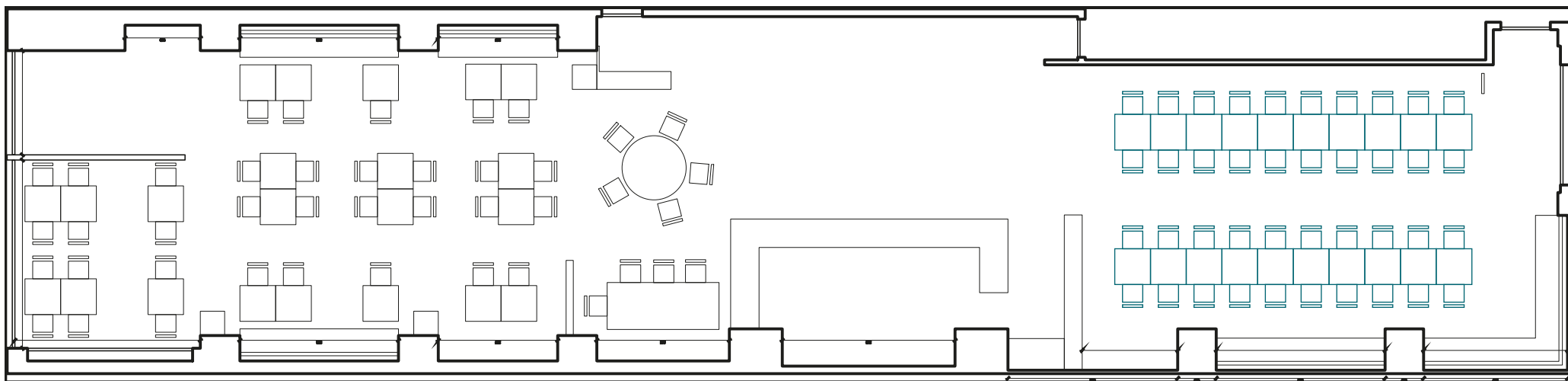
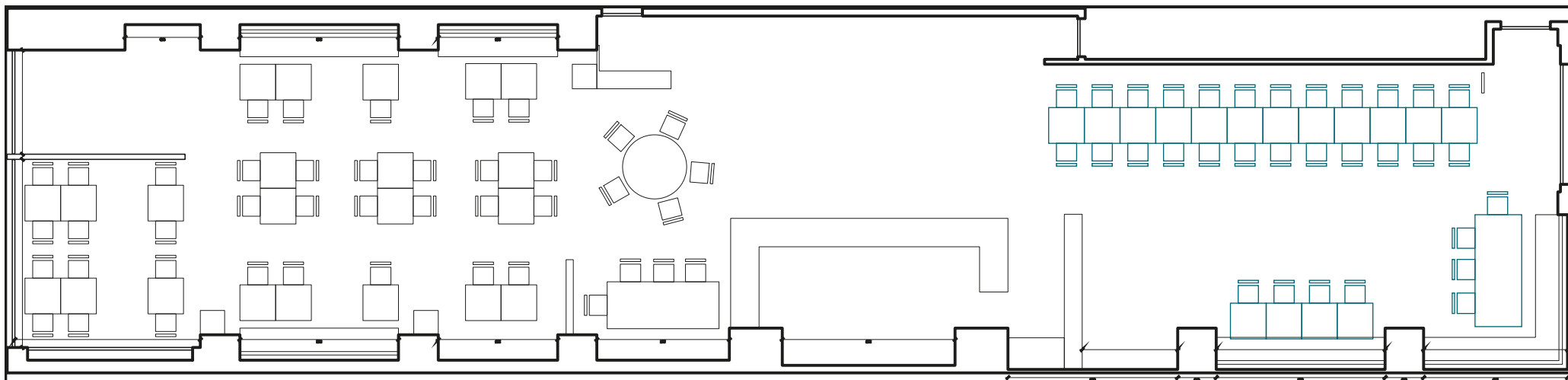
# PLANTA DO RESTAURANTE | 92 lugares

## RESTAURANT PLAN | 92 seats



# PLANTA DE GRUPOS

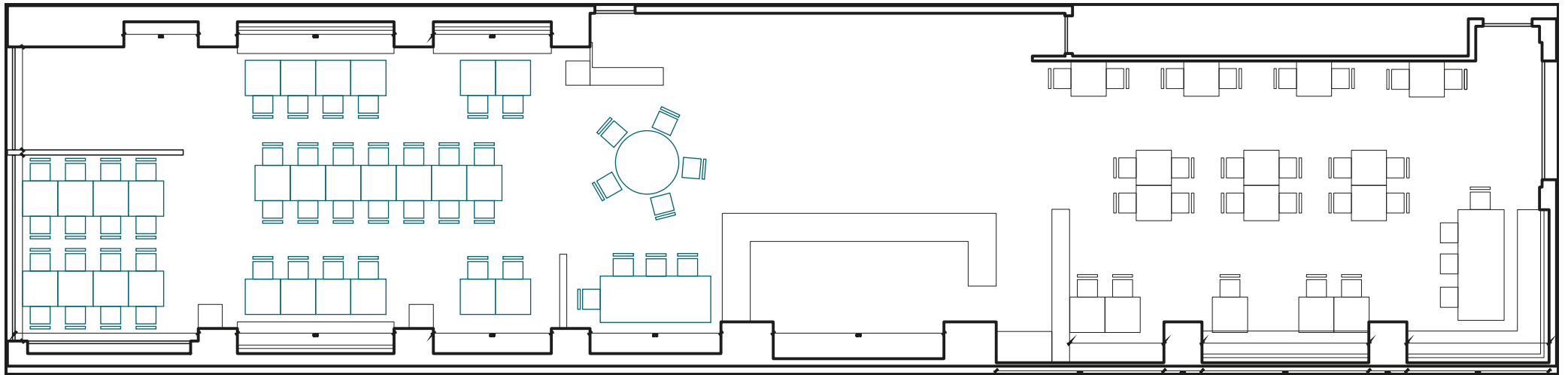
## GROUPS PLAN



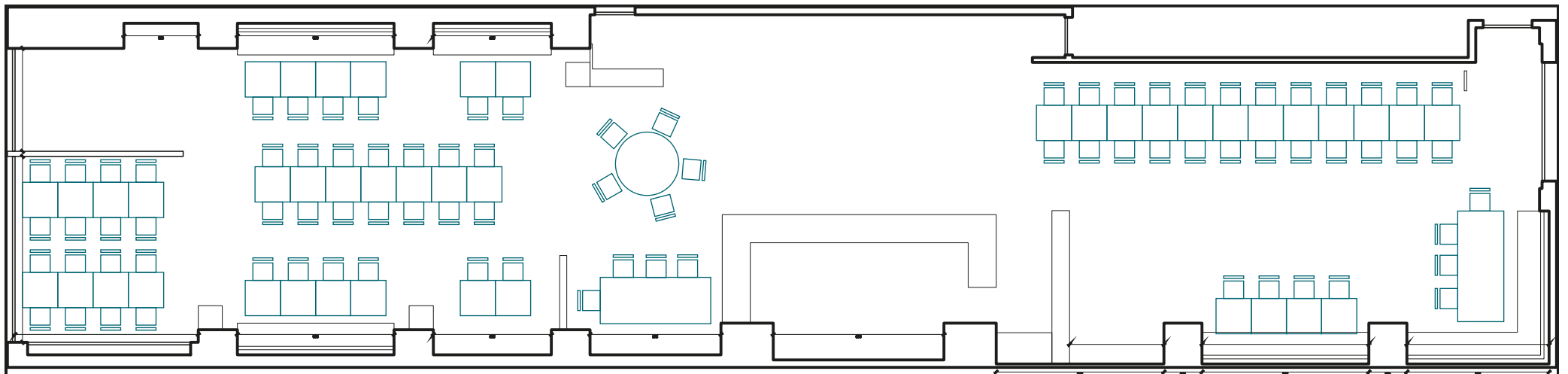
DISPOSIÇÃO DE SALA ATÉ 40 PESSOAS - NÃO EXCLUSIVO  
ROOM LAYOUT FOR UP TO 40 PEOPLE - NON EXCLUSIVE

# PLANTA DE GRUPOS

## GROUPS PLAN



DISPOSIÇÃO DE SALA 56 PESSOAS - NÃO EXCLUSIVO  
ROOM LAYOUT FOR 56 PEOPLE - NON EXCLUSIVE



DISPOSIÇÃO DE SALA 104 PESSOAS - EXCLUSIVO  
ROOM LAYOUT FOR 104 PEOPLE - EXCLUSIVE







**Contactos**  
Rua Latino Coelho nº63  
1050-133 Lisboa

**Contacts**  
Rua Latino Coelho nº63  
1050-133 Lisboa

**Pedidos de orçamento e reservas:**  
[info@degustarlisboa.com](mailto:info@degustarlisboa.com)

**Quote requests and reservations:**  
[info@degustarlisboa.com](mailto:info@degustarlisboa.com)

**Tel. +351 21 352 08 96**  
**Tlm. +351 96 267 37 77**

**Tel. +351 21 352 08 96**  
**Tel. +351 96 267 37 77**

**Horário:**  
**Almoços: das 12h30 às 15h30**  
**Jantares: das 19h30 às 23h30**  
**Encerrado aos Domingos**

**Time:**  
**Lunches: from 12:30 pm to 3:30 pm**  
**Dinners: from 7:30 pm to 11:30 pm**  
**Closed on Sundays**

**Outros horários sujeitos a confirmação**

**Other times subject to confirmation**