

Time Out Market celebra 4º aniversário com quatro novidades e muita música

- **Concerto exclusivo de Lura e DJ set dos Funkamente irão animar a noite de 18 de maio, num evento aberto ao público**
- **Espaços de restauração irão proporcionar mais de 25 ofertas 2por1, com sugestões de comida e bebida**
- **Em 2017 o Time Out Market recebeu 3,6 milhões de visitantes**

Lisboa, maio de 2018 – O Time Out Market, situado no Mercado da Ribeira, em Lisboa, está de parabéns. No dia 18 de maio celebra o seu 4º aniversário com muita animação, música, excelente gastronomia e algumas novidades para todos os seguidores do melhor que a cidade de Lisboa tem para oferecer.

Aproveitando esta celebração, o Time Out Market anuncia quatro grandes novidades que estarão disponíveis brevemente no *food hall*. Mantendo-se fiel ao conceito de oferecer o melhor da cidade de Lisboa debaixo do mesmo tecto, foram renovados alguns espaços de restauração.

Ground Burger, a conhecida hamburgueria de Lisboa de estilo tipicamente americano, reconhecida pela Time Out como das melhores da cidade é uma das novidades. Para além dos hambúrgueres de carne 100% black angus e das batatas fritas com alho e alecrim, no novo espaço do mercado será também possível provar os *milkshakes* de vários sabores.

Do Príncipe Real para o Time Out Market vem também a pizzeria ZeroZero com as suas pizzas feitas segundo o método *poolish* (fermentações mais longas) com ingredientes 100% italianos e cozidas em forno de lenha.

Miguel Laffan, um dos chefes com estrela Michelin do mercado, acaba de mudar o seu conceito Chicken All Around, para oferecer agora um conceito de cozinha de autor, com uma ementa que reúne propostas do mar e da terra.

E para fechar esta lista de novos espaços, o Time Out Market anuncia a vinda de Bettina Corallo e do seu conceito de puro chocolate artesanal, fruto de muitos anos de experiência e conhecimento.

A verdadeira festa de celebração do 4º aniversário acontece na noite de 18 de maio. Numa iniciativa aberta ao público, **LURA**, cantora de alma Cabo Verdiana, vai dar um concerto no *food hall* do Time Out Market pelas 22h00 e que promete trazer toda a energia e os ritmos do arquipélago de Cabo Verde. O concerto da carismática cantora de ascendência cabo-verdiana termina pelas 23h30, e a festa prossegue com **Midnight** e **Bungahigh**, a dupla **FUNKAMENTE** que irá proporcionar as batidas mais eletrónicas nesta noite de festa. Com um DJ set *back-to-back* que irá proporcionar muita dança e sonoridades que vão desde a música soul ao funk, passando pelo disco, house e afrobeat.

Ainda neste dia de celebração, o Time Out Market irá disponibilizar mais de 25 ofertas 2por1 em vários espaços de restauração, que podem ser adquiridas em qualquer momento do dia, no horário de abertura do mercado. Para aproveitar esta promoção não será necessário qualquer cupão, basta as pessoas deslocarem-se aos espaços aderentes e usufruir da promoção.

Em ano de 4º aniversário, o Time Out Market orgulha-se de ser um dos espaços que maior sucesso tem tido em Lisboa, revelando agora que recebeu 3,6 milhões de visitantes em 2017, obtendo uma faturação total (cessionários) de 33 milhões. 2017 foi um ano de sucesso, resultando também na distinção que recebeu em março por parte do Hamburg Foodservice Award, prémio internacional considerado o “Óscar” da restauração, que distingue os projectos mais visionários de restauração.

Neste momento, o Time Out Market conta com 26 restaurantes, seis quiosques, oito bares, cinco lojas, uma escola de cozinha (Academia Time Out), uma sala de eventos (Estúdio Time Out), um espaço de cowork (Second Home), e ainda um bar/discoteca (Rive Rouge).

A festa de aniversário do Time Out Market terá o apoio das marcas que fazem parte do projeto desde a sua inauguração, nomeadamente a Super Bock, Sumol/Compal e Delta.

Concerto de Aniversário

Lura

Não tendo nascido em Cabo Verde, Lura sempre traz Cabo Verde na voz e no coração. Descobriu o poder da sua voz por acaso, aos dezassete anos, quando inesperadamente lhe pediram para cantar num disco de Juka, músico de São Tomé. A sua voz não passou despercebida e foi convidada para gravar o seu primeiro álbum (de dança). Dali saiu uma música “Nha Vida” que veio a integrar o disco Red Hot + Lisbon em 1997. Em 2000, um dueto com Bonga no tema “Mulemba Xangola” desperta a atenção da editora Lusafrika com quem acabou por produzir em 2004 “Di Korpu Ku Alma”, aquele que é considerado o primeiro disco verdadeiramente cabo-verdiano de Lura. Este álbum galgou fronteiras devido ao sucesso “Na Ri Na”, tendo sido lançado em mais de 10 países (EUA, Itália, Inglaterra, etc.). Mas foi com M’bem di Fora (2006) que Lura correu o mundo. “Eclipse” (2008) confirma o seu talento e Lura como um novo talento da música cabo-verdiana. É com a grande diva da música cabo-verdiana, Cesária Évora, que grava um dueto em 2010. Depois da morte da “diva dos pés descalços”, Lura foi viver para a cidade da Praia, em Cabo Verde, tomando contacto com as suas raízes e fortalecendo os laços com músicos e compositores do arquipélago. Uma experiência enriquecedora que se traduziu no álbum “Herança” (2015). <http://www.luracriola.com/>

DJ Set – Funkamente

Funkamente é o que apetece dizer quando estes dois se encontram na cabine. Em conjunto acumulam muitas horas na pista, tantas outras no seu comando e bastantes (mas nunca suficientes) discos na colecção.

Quando Midnight e Bungahigh se juntam para fazer dançar, enchem a mala com discos que tornam clássicos, muitos que deram trabalho a encontrar e que não resistem a partilhar com a pista. Muitas vezes a ideia é surpreenderem-se um ao outro e sussurram entre si “até te apagas

com a próxima”. O set é completamente back-to-back e esta batalha transforma-se numa colaboração que resulta em muita dança e que vai do Soul ao Funk, do Disco ao House, do Afrobeat às obscuridades da música portuguesa e brasileira.

Novos conceitos no mercado

Miguel Laffan

Entrou na ala dos chefs do Time Out Market em 2015 com uma estrela Michelin e com um conceito que colocava o frango ao lado dos ingredientes mais nobres da nossa gastronomia. Em 2018 Miguel Laffan reinventou o conceito colocando-o mais em linha com aquilo que é a sua identidade gastronómica, que já lhe valeu uma estrela Michelin pelo seu restaurante no L’AND. Laffan apresenta uma carta com interpretações de pratos seus, dividida entre pratos do mar e do campo, que é como quem diz pratos de peixe e de carne.
<https://www.timeoutmarket.com/lisboa/miguel-laffan/>

Bettina Corallo

Há muitos anos que o cacau e o café fazem parte da vida da família Corallo, mas foi em 2008 que abriram a sua primeira loja em Lisboa apenas com produtos de cacau proveniente de São Tomé. Desde logo marcaram a diferença fazendo puro chocolate artesanal - sem lecitina ou baunilha adicionados. A qualidade do produto não é um mero acaso, mas fruto da experiência de anos da família Corallo a aperfeiçoar a técnica e os conhecimentos sobre o chocolate. Tal como no segundo espaço do Príncipe Real, Bettina Corallo é quem está à frente deste novo espaço que abre portas agora no Time Out Market, com produtos de cacau de várias proveniências (Venezuela, Bolívia e República Dominicana, etc.), mas sempre trabalhado com o mesmo amor e conhecimento. Mais informações na página de Facebook Bettina & Niccolò Corallo.

Ground Burger

No universo nacional das hamburguerias o Ground Burger despertou a atenção dos críticos da Time Out, tendo recebido 5 estrelas. Para isso contribuíram os hambúrgueres de 150 gramas de carne Black Angus dos EUA, o pão de leite à americana feito diariamente na casa, o bacon estaladiço, as batatas fritas crocantes com alho e alecrim, os “onion rings” e os milkshakes de chocolate, com manteiga de amendoim e chantilly no topo. A partir de Maio, tudo isto poderá ser encontrado também no Time Out Market. Mais informações em facebook.com/groundburger

Pizzeria ZeroZero

O sítio com mais filas à porta do Príncipe Real é também o restaurante mais italiano de Lisboa. E isso explica-se não só porque todos os produtos que se usam são 100% italianos, mas também porque as pizzas que saem do forno a lenha de azinho são consideradas das melhores da cidade. Artesanais, de massa fina e crocante e feitas com farinha 00 e pelo método poolish – fermentações mais longas da massa -, as pizzas da ZeroZero vão estar muito brevemente também no Time Out Market. Mais informações: <http://www.pizzeriazerozero.pt/>

Time Out Market Lisboa

O Time Out Market é um conceito criado de raiz pela equipa da revista Time Out Portugal em 2014, apenas com as melhores ideias e negócios de Lisboa – de acordo com a equipa editorial. O critério é simples: se é bom vem recomendado na revista, se é ótimo vai para o mercado. 26 restaurantes, 8 bares, mais de uma dezena de espaços comerciais, doze quiosques, uma academia de cozinha e uma sala de espetáculos, tudo com o melhor de Lisboa (o melhor bife, o melhor hambúrguer, o melhor sushi ou os melhores espetáculos, entre outros).

O Time Out Market faz parte do Time Out Group plc, o grupo de media e entretenimento líder que inspira as pessoas a aproveitarem ao máximo as suas cidades.

Saiba mais em [Time Out Market Lisboa](#).

Para mais informações contacte:**IPSIS**

Tel.: 211 359 531

Ariana Pires – ariana.pires@ipsis.pt

Vanda Rosário – vanda.rosario@ipsis.pt