



TEA & WINE DINNER EXPERIENCE: Três jantares. Três locais. Três chefs

Entre a cozinha de autor de Henrique Sá Pessoa, Celso Padeiro e Sergi Arola e o universo das 'Infusões com História' e dos vinhos Maçanita, nasce um diálogo sensorial minuciosamente construído.

Lisboa, 26 de fevereiro 2026 – O **TEA & WINE DINNER EXPERIENCE** apresenta um tríptico de encontros gastronómicos exclusivos que unem a alta gastronomia dos **Chefs Henrique Sá Pessoa, Celso Padeiro e Sergi Arola** ao universo aromático da **'Infusões com História'** e à excelência dos **vinhos Maçanita**, numa experiência única e desenhada com precisão. O resultado é uma narrativa líquida, olfativa e gastronómica onde tradição e inovação se encontram, em harmonizações que cruzam fragrâncias, sabores e terroirs.

Mais do que um jantar, trata-se de uma viagem pelos rituais do chá, pela memória das plantas e pela profundidade do vinho, conduzida ao longo de três datas, em março, abril e maio, em três restaurantes emblemáticos do panorama nacional: **Restaurante Vinha, Capítulo Restaurant & Bar e Restaurante LAB.**

Em todas as edições, a experiência será acompanhada por **Miguel Moreira**, fundador da **'Infusões com História'**, e por **Cláudia Camacho**, reconhecida como a primeira perfumista independente de Portugal, que irão guiar os participantes numa leitura sensorial dos aromas, das Infusões e das harmonizações criadas em conjunto com cada chef.

Miguel Moreira, fundador da **'Infusões com História'** afirma: "O chá é cultura, território e memória. Quando o colocamos à mesa com grandes chefs e grandes vinhos, criamos pontes improváveis que elevam a experiência gastronómica e convidam o público a descobrir aromas e combinações que talvez nunca tenha imaginado."

3 Jantares | 3 Locais | 3 Chefs

Três momentos irrepetíveis desenhados à medida de três cozinhas de autor e três cenários de exceção. Em cada destino, um chef interpreta o encontro entre chá e vinho a partir da sua identidade, criando harmonizações únicas onde produto, técnica e emoção se cruzam numa celebração da alta gastronomia contemporânea. A experiência inicia-se com três snacks exclusivos, criados individualmente por cada um dos chefs e servidos de forma transversal nas três experiências, estabelecendo um ponto de partida comum.

O menu de seis momentos é concebido em diálogo criativo, com cada chef convidado a apresentar um prato de assinatura, enquanto o chef anfitrião assume a criação dos restantes quatro pratos, assegurando coerência narrativa e ligação ao território.



A experiência termina com uma seleção de três petit fours, concebidos individualmente por cada um dos chefs, apresentados de forma consistente nas três experiências. Este momento final prolonga o ritual gastronómico com precisão, assinatura autoral e um sentido de conclusão harmonioso.

13 de março – Restaurante Vinha | Vinha Boutique Hotel

Chef Henrique Sá Pessoa

Com estrela Michelin, o Restaurante Vinha propõe uma abordagem contemporânea à cozinha portuguesa com subtis influências internacionais, servida numa elegante mansão histórica sobre o Douro.

“Neste encontro entre chá, vinho e gastronomia, procuramos criar uma viagem sensorial onde cada sabor tem uma história e cada prato encontra o seu aroma.” Destacou o Chef Henrique Sá Pessoa.

Preço por pessoa: 160€ | Reservas: 221 154 122

restaurante@vinhaboutiquehotel.com

17 de abril – Capítulo Restaurant & Bar | Convent Square Hotel Vignette Collection

Chef Celso Padeiro

No coração de Lisboa, a cozinha market-to-table celebra o produto nacional numa atmosfera cosmopolita onde património e modernidade convivem naturalmente.

“Trabalhar as infusões e o vinho em conjunto permite-nos abrir novas camadas de sabor e proporcionar aos convidados uma leitura diferente daquilo que colocamos no prato”, adianta Celso Padeiro, Chef do Capítulo Restaurant & Bar.

Preço por pessoa: 130€ | Reservas: 218 295 210

capitulo@conventsquarehotel.co

16 de maio – Restaurant LAB by Sergi Arola | Penha Longa Resort

Chef Sergi Arola

Também distinguido com estrela Michelin, o LAB assume-se como um laboratório criativo onde técnica, produto sazonal e sofisticação definem a experiência.

“No LAB by Sergi Arola, toda a equipa se sente honrada e feliz por fazer parte de uma experiência que joga com dois produtos que, como poucos, fundem a herança de uma arte milenar com a sofisticação extrema que só os sentidos podem proporcionar, no âmbito de uma experiência gastronómica única” frase: Sergi Arola

Preço por pessoa: 164€ | Reservas: 910 001 518

restaurants@penhalonga.com



Sobre a Marca Infusões com História:

Fundada em 2017, a Infusões com História é uma marca portuguesa de Infusões e Chás biológicos premium dedicada à criação de experiências sensoriais de excelência. Com raízes no norte de Portugal, inspira-se na riqueza botânica nacional, estendendo a sua curadoria a plantas e tradições provenientes de diferentes partes do mundo, numa abordagem que cruza território, cultura e identidade. A Infusões com História trabalha com ingredientes cuidadosamente selecionados, privilegiando matérias-primas biológicas e de elevada qualidade, desenvolvendo misturas exclusivas que respeitam a autenticidade de cada origem. Cada mistura é pensada com rigor técnico e sensibilidade gastronómica, procurando equilíbrio aromático, profundidade e elegância. Para além da criação de Infusões, Chás e Tisanas, a Infusões com História distingue-se pelo seu trabalho em harmonizações gastronómicas e pelo desenvolvimento do conceito TEA Experience, através do qual eleva o Chá à mesa como elemento de diálogo culinário. Em colaboração com chefs, hotéis e restaurantes de referência no segmento de luxo, explora novas possibilidades de pairing entre misturas de plantas aromáticas, vinho e alta cozinha, afirmando-se como parceiro estratégico no universo da gastronomia contemporânea. Mais do que uma marca, a Infusões com História posiciona-se como um projeto de curadoria botânica e cultural, onde tradição e inovação se encontram para criar experiências sensoriais memoráveis, com assinatura, identidade e ambição

Para mais informações contacte:

Áreas de Marketing

Restaurante Vinha

Sofia Gomes - Assistente de Direção
sofiagomes@vinhaboutiquehotel.com | 221 154 120

Capítulo Restaurante & Bar

Idalina Elias – Marketing Manager
marketing.manager@phchotels.pt | 912 338 433

LAB by Sergi Arola

Cecília Ferreira - Marketing & Communications Manager
cecilia.ferreira@penhalonga.com | 917 487 733

Infusões com História

Luis Sampaio - Marketing & Communications Manager
design@infusoescomhistoria.pt | 931 131 966

Agência de Comunicação

BDC – Empower to Lead

Marta Santos | ms@bdc.pt | +351 91 175 95 44
Patrícia Brito | pb@bdc.pt | +351 915 087 003