



Paulo Morais^(PT)

Anna Lins^(PT)

Restaurante Umai, Lisboa

21 de junho

Paulo Morais

Formado pela Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, passou por vários restaurantes japoneses como o Furusato (Estoril), o Midori (Hotel Penha Longa), Bica do Sapato (Lisboa) e mais recentemente, o projecto QB Essence.

Consultor e autor da carta do restaurante Gòshó (Porto), Paulo Morais tem quase 20 anos de experiência no mundo da cozinha asiática. Fez várias formações, estágios profissionais no Japão e provas em restaurantes de topo como o Nobu (chef Nobu Matsuhisa).

Atualmente leciona aulas de cozinha asiática na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril. A união com a chef Anna Lins vem dar corpo ao conceito do novo projeto UMAI, que se assume como um reflexo das influências, traduzindo-se numa cozinha de autor, de inspiração asiática.

Anna Lins

Com formação na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril (EHTE), enveredou pela cozinha asiática a partir de um estágio que fez no Hotel Penha Longa. Passou por restaurantes como o Tsuru (Quinta do Lago) e Bica do Sapato, mas foi o projeto QB Essence, o primeiro da sua autoria, onde passou os últimos quatro anos, sendo responsável pelas aulas de cozinha, serviços de catering e todo o conceito do restaurante.

Desde 2008 leciona cozinha asiática e vegetariana na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril. No restaurante UMAI faz transparecer toda a sua experiência e conhecimento, passando pelas suas mãos um conceito inovador, com menus de inspiração na Street Food of Asia.