



## SENHORA DA ROSA CELEBRA O VERÃO COM A 2.ª EDIÇÃO DO SUMMER GARDEN

A 2ª edição da Senhora da Rosa Summer Garden está de volta e, desta vez, tomará conta dos jardins do hotel açoriano. No dia 14 de junho, as portas da Senhora da Rosa Tradition & Nature Hotel estão abertas para celebrar a chegada do verão, a natureza e a boa gastronomia.



**Lisboa, 9 de junho de 2025** – A Senhora da Rosa Summer Garden está de volta e, este ano, com um novo cenário idílico: os jardins da Senhora da Rosa Tradition & Nature Hotel, que abrem as portas no dia 14 de junho, entre as 10h00 e as 21h00, para um dia dedicado ao verão, à boa comida e à partilha. A entrada é livre.

Depois do sucesso da primeira edição, realizada na Casa do Barão, esta celebração volta a unir a natureza, os sabores e a comunidade num evento pensado para todas as idades. Durante todo o dia, haverá uma zona de mercado com expositores locais, uma área de lazer para as crianças brincarem em segurança e, claro, várias propostas gastronómicas.

*“Queremos que a Senhora da Rosa Summer Garden seja cada vez mais um momento de celebração daquilo que nos inspira: os sabores locais, os nossos jardins, a partilha em família e com amigos. Esta segunda edição nasce com ainda mais alma e está pensada para que todos — miúdos e graúdos — se sintam parte da festa”,* refere Joana Damião, diretora da Senhora da Rosa.

A oferta gastronómica conta com dois food corners exclusivos do hotel: um dedicado ao sushi, preparado pela equipa do Mirante Rooftop, e outro às pizzas artesanais, com assinatura do Chef Nuno Bergonse. O bar do hotel estará também em funcionamento com bebidas frescas e cocktails de verão, e a sobremesa fica por conta da Il Gelateria, que marca presença com os seus gelados artesanais.

O corner de sushi trará opções como temaki de atum, gyoza de frango, salada sunomono, sushi & sashimi (12 peças) e uma seleção de sushi rolls. Já nas pizzas, o menu divide-se entre propostas clássicas (como a margherita com manjeriço do jardim ou a quatro queijos com queijos locais), criações regionais (como a “Vulcânica”, com morcela açoriana e ananás) e sugestões mais doces, com destaque para a pizza de Nutella com morangos frescos e a de ananás dos Açores grelhado com creme de mascarpone.

A tarde culmina em festa, com música ao vivo a partir das 17h00, para um final de dia ao som de ritmos descontraídos, em perfeita sintonia com o ambiente natural do espaço.

## **IMAGENS**

### **INFORMAÇÕES GERAIS**

#### **Morada**

Rua Senhora da Rosa 3,  
9500-450 Fajã de Baixo, Ponta Delgada  
São Miguel, Açores

#### **Contactos**

[www.senhoradarosa.com](http://www.senhoradarosa.com)  
[info@senhoradarosa.com](mailto:info@senhoradarosa.com)  
[\(+351\) 296 100 900](tel:+351296100900)

**Para mais informações à imprensa, por favor contactar:**

Catarina Teixeira – 932 857 774 – [catarina.teixeira@chefsagency.net](mailto:catarina.teixeira@chefsagency.net)

Sílvia Marçal – 937 213 878 – [silvia.marcal@chefsagency.net](mailto:silvia.marcal@chefsagency.net)