



 **Lieb**  
Management

## PRESSEINFORMATION

**April 2023**

### „Mira Mira by Ricardo Costa“: zweites Restaurant des portugiesischen Sternekochs eröffnet

Neues Gourmetlokal mit zwei Degustationsmenüs und einer erlesenen Weinauswahl für Portos Kulturviertel WOW Porto

**München – 20. April 2023.** Das Restaurant Mira Mira im Kulturviertel WOW Porto wird wieder von Küchenchef Ricardo Costa geleitet. Mit zwei Degustationsmenüs – darunter ein vegetarisches Menü –, einem À-la-carte-Menü und einer exquisiten Weinauswahl, die kleine Erzeuger hervorhebt, bietet das renovierte Mira Mira gehobene Küche in entspannter Atmosphäre. Im Vordergrund stehen Saisonalität und die portugiesische Gastronomie, für die der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Küchenchef bereits bekannt ist.



v.l.n.r.: 2-Sterne-Koch Ricardo Costa; Seespinnen-Cannelloni; Filet von der Rotbarbe; Mira Mira Restaurant © HILODI – WOW Porto

Das neue Konzept von Mira Mira erweckt nicht nur die kulinarische Seite des Kulturviertels WOW Porto zu neuem Leben, sondern auch den Ehrgeiz des Küchenchefs, der bereits seit 13 Jahren in derselben Unternehmensgruppe arbeitet.

„Ich habe in Mira Mira den idealen Ort gefunden, um dieses spannende Projekt zu starten. Einerseits wegen der Sicherheit, Teil der Fladgate Partnership Gruppe zu sein, mit der ich eine lange und vertrauensvolle Beziehung habe. Zum anderen haben mich der Name und die vorhandenen Räumlichkeiten in ihren Bann gezogen. Ich erkannte, dass mir der Weg offenstand, meinen kulinarischen Stil in einer ganz eigenen Art und Weise umzusetzen und die Freiheit zu haben, das gesamte Konzept zu gestalten und über jedes Detail nachzudenken – von der Speisekarte bis zu den Weinen“, erklärt Küchenchef Ricardo Costa.

Die Übernahme des Mira Mira durch Costa folgt auf seine anerkannte und mehrfach preisgekrönte Arbeit als Executive Chef des The Yeatman Hotels: eine 13-jährige Karriere, die durch die Auszeichnung mit zwei Michelin-Sternen ihre Krönung findet.

„Es gibt Elemente, auf die ich im Mira Mira nicht verzichten werde: die Inspiration durch die portugiesische Tradition und der Respekt vor dem Ursprung des Produkts, die für meine Küche grundlegend sind. Ich möchte zwar die Anforderungen und die Strenge der gehobenen Küche beibehalten, jedoch gleichzeitig eine entspannte Einstellung zum Kochen in dieses Restaurant bringen. Diese leichtere und spontanere Art zu arbeiten und zu kreieren ist etwas, das ich schon immer gesucht habe – aber hier werden diese Vision und die Fähigkeit zum Experimentieren noch verstärkt“, fährt Ricardo Costa fort.

Der Küchenchef hat für Mira Mira zwei Degustationsmenüs entwickelt, die er „Harvest“ (Ernte) genannt hat, in Anspielung auf die neuen „Früchte“ seiner Karriere und die unvermeidliche Verbindung zum Wein, die sich von The Yeatman bis WOW Porto erstreckt. Eines der Degustationsmenüs (150 Euro pro Person) ist komplett vegetarisch – eine Küche, die der Chef selbst nicht nur schätzt, sondern auch fördert.

Um das Erlebnis zu vervollständigen, wurde die Weinkarte auf die gleiche Weise gestaltet wie die von Costa entwickelte Küche. Sie verbindet das für Portugal Typische mit einer starken Basis von Experimenten, ohne dabei auf einige internationale Noten zu verzichten.

Neben mehreren großen Weinerzeugern (darunter alle Portweinhäuser von The Fladgate Partnership, also Croft, Taylor´s, Krohn und Fonseca) liegt der Schwerpunkt auf kleinen Erzeugern, auf Bioprodukten und auf regenerativer Landwirtschaft. Die portugiesischen Regionen Dão und Bairrada gehören zu Ricardo Costas Favoriten, um seine Kreationen zu begleiten.

Mira Mira by Ricardo Costa öffnet am 20. April 2023 seine Türen für die Öffentlichkeit. Das Restaurant ist ausschließlich abends von 19 bis 22 Uhr von Donnerstag bis Montag geöffnet. Reservierungen können online unter [book@wow.pt](mailto:book@wow.pt) oder per Telefon vorgenommen werden: +351 220 121 270.

Weitere Informationen zu World of Wine (WOW) unter [www.wow.pt](http://www.wow.pt) sowie auf Instagram ([@wowporto](https://www.instagram.com/wowporto)) und Facebook ([@wowporto](https://www.facebook.com/wowporto)).

---

## **BILDMATERIAL**

---

Passendes Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung finden Sie zum Download [hier](#). Bitte beachten Sie die rechte im jeweiligen Bildtitel.

---

## **ÜBER WOW (WORLD OF WINE)**

---

---

In Portos WOW (World of Wine) erleben Besucher die portugiesische Kultur rund um die Themen Wein, Geschichte, Kork, Mode, Schokolade und Kunst hautnah – und das in restaurierten, ehemaligen Portweinlagerhäusern inmitten des historischen Weinkellerviertels Vila Nova de Gaia. Sieben Museen, zwölf Restaurants, Bars und Cafés sowie Shops, Veranstaltungssäle, weitläufige Ausstellungsflächen sowie eine eigene WSET-zertifizierte Weinschule und eine Schokoladenfabrik bieten Besuchern auf 55.000 Quadratmetern kulturelle und gastronomische Erlebnisse mit einem weiten Blick auf die Altstadt und den Douro. Das größte Tourismusprojekt Europas 2020 und neues Must-See Portos wurde bereits nach wenigen Monaten für seine Einzigartigkeit und bedeutenden Nutzen für die Region Porto und den Wein-tourismus im Land ausgezeichnet.

---

## **PRESSEKONTAKT**

---

Lieb Management & Beteiligungs GmbH  
Sophia Rossmannith  
Bavariaring 38  
D-80336 München  
Tel.: +49 (0) 170 655 4274  
E-Mail: [sophia@lieb-management.de](mailto:sophia@lieb-management.de)  
Internet: [www.lieb-management.de](http://www.lieb-management.de)

