



## Luís Domingos<sup>(PT)</sup>

Black Pepper & Basil, Lisboa

28 de junho

Luís Domingos começou a sua carreira na indústria hoteleira aos 16 anos. Dois anos depois entrou para a Força Aérea Portuguesa e paralelamente completou 2 graus universitários em Design e Design de Comunicação. Finalmente, como complemento e dedicação à hotelaria, concluiu um Mestrado em Gestão Hoteleira.

Em 2006, começou a trabalhar com David Palethorpe no bar CINCO Lounge, em Lisboa, e partir daí aumenta o seu interesse pela área, descobrindo um mundo novo e intenso de cocktails. Cedo se torna Chefe de Bar e mais tarde Gerente daquele espaço.

Em 2009, Luís e David decidiram ser hora de mudar a Indústria de Bar em Portugal, e assim nasce a Black Pepper and Basil, que é responsável pelo serviço de bar de alguns dos mais falados restaurantes de Lisboa, procurando conjugar o conceito da alta cozinha com um excelente serviço de bar, em espaços como 100 Maneiras, Cantinho do Avillez, Belcanto, Pedro e o Lobo, Pharmácia, Faz Gostos ou Paradigma.

Como resultado da sua experiência profissional e formação académica, tem uma variedade de valências, e um forte empenho, orgulho e entusiasmo pelo seu trabalho!