



## TENRO BY DIGBY

PORTO

No centro do Porto, inserido no Toren Avantgarde, o mais premiado hotel do grupo Toren Boutiques, o restaurante-bar Tenro by Digby convida a uma viagem gastronómica pelos sabores da cozinha portuguesa, oferecendo vista privilegiada sobre o rio Douro, que promete ser o cenário perfeito para um almoço ou jantar, a dois, em família ou com amigos. À mesa, as carnes, de raças nascidas e criadas em Portugal, são as grandes protagonistas. É o caso do lombo de vaca maturada e do *chuletón* de vaca de trabalho maturada (por mais de 30 dias). Mas não só. A oferta do Tenro by Digby complementa-se com opções de peixe (bacalhau, robalo, polvo) e vegetarianas (risoto de espargo e pistácio ou *canellone* de abóbora assada), bem como com entradas para todos os gostos (cavala fumada, sopa de cebola caramelizada, *raviolli* de pato). O menu executivo está disponível de segunda a sexta-feira, das 12h30 às 15h, exceto feriados e datas festivas, e o menu Snack Bar (petiscos) das 11h30 às 22h30, todos os dias. De destacar ainda a seleção de vinhos e a carta de bar com *cocktails* de assinatura. Isabel Sá Nogueira assina o projeto de *design* de interiores. ■

### ONDE FICA

Rua da Restauração,  
336. Porto.  
Tel.: 22 244 9615.  
digby.pt

