

BOA VIDA

COCKTAILS COM PIPOCAS E WAFFLES? CHECK. UM HOTEL COM FLORES PENDURADAS NO TETO E OBRAS DE ARTE EM TODOS OS CANTOS? CHECK. COMIDA JAPONESA QUE PODIA SER A COMFORT FOOD DA NOSSA AVÓ? CHECK. ESTES SÃO OS NOSSOS ELEITOS DO MÊS DE FEVEREIRO.

Por MARTA TALHÃO.



A piscina tem uma vista desafogada sobre a ribeira portuense.

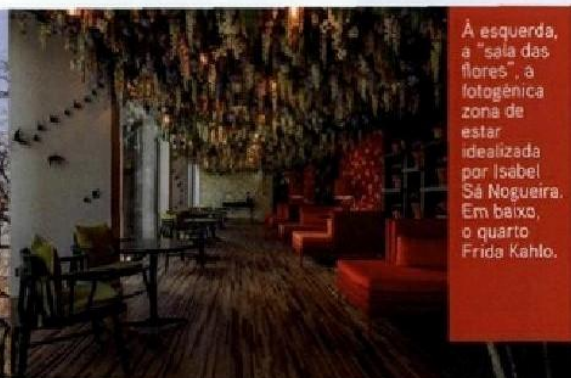
O HOTEL

TOREL AVANTGARDE, PORTO

Quem olha para a fachada cinzento-pálido do número 336 da R. da Restauração, no Porto, dificilmente imagina o que lá vai dentro. Se do lado de fora do edifício construído nos anos 40 (daí o Avantgarde) impera a discrição, dentro de paredes a história é outra: há flores penduradas no teto, vistas desafogadas sobre a ribeira portuense e obras de arte que parecem multiplicar-se a cada nova divisão. O novo cinco estrelas da cidade do Porto é uma espécie de hotel-museu onde a cultura anda de mãos dadas com noites bem dormidas. Idealizados para provocar um constante desafio aos sentidos, mas também para servir de montra do melhor que se faz no País, o *design* de interiores e

as intervenções artísticas do hotel são resultado de um trabalho 100% *made in Portugal*. O coletivo Nano Design e a *designer* de interiores Isabel Sá Nogueira foram os responsáveis pela decoração – todas as peças decorativas e de mobiliário são também portuguesas –, enquanto as intervenções artísticas ficaram a cargo do artista plástico Jorge Curval, do escultor Paulo Neves e dos *graffiters* Frederico Draw e Daniel Eime. Por ter um cunho artístico tão vincado, o Torel Avantgarde não é o típico hotel onde os quartos se replicam de forma despersonalizada. Dos Classic às Premier ou Royal suítes, todos os 47 quartos têm personalidade

própria e um artista associado – o que significa que tanto pode dormir sob uma réplica em ponto grande da *Mona Lisa*, de Leonardo da Vinci, inspirar-se pela paixão criativa de Frida Kahlo ou, se tiver a nossa sorte, regressar ao século XVIII e pernoitar nos aposentos de Mozart, que, no Torel Avantgarde, têm uma varanda e um memorável jacuzzi com vista sobre o Porto. Se todos os quartos têm personalidade forte, as áreas comuns manifestam um caráter ainda mais provocador e disruptivo: na receção, destacam-se as esculturas em madeira de Paulo Neves e a pintura de Daniel Eime na parede, enquanto a “sala das flores”, de longe o sítio mais instagramado de todo o hotel, se assume como um extravagante e confortável jardim interior. No exterior, com vista privilegiada sobre o Douro, a piscina fica *on hold* até ao verão, mas o seu lugar é facilmente preenchido pelo Spa Balsamea, aberto a hóspedes e não hóspedes, com duas salas de tratamento, ginásio e banho turco.



À esquerda, a “sala das flores”, a fotogénica zona de estar idealizada por Isabel Sá Nogueira. Em baixo, o quarto Frida Kahlo.



À esquerda, receção e lobby. Em baixo, o quarto Leonardo da Vinci.



Ceviche de robalo, tosta de sésamo e salada do mar.



PRATOS E GARRAFAS

Mesmo sabendo que, devido às quotas de pesca, ser diminuta a probabilidade de, nos próximos tempos, encontrar este prato na carta, não seríamos justos se não disséssemos que vale a pena viajar até ao Porto de propósito só para comer o tamboril com amêijoas à Bulhão Pato, puré de cebola caramelizada e ervilha torta (€ 28). Este é um dos (incríveis) pratos do extenso menu do Digby, o restaurante do Torel Avantgarde que é também o primeiro no Porto com a chancela da Casa da Comida. Se não houver tamboril para lhe servir, não desespere; na verdade, entre a perdiz de escabeche com salada de agrião e laranja (€ 14), o *ceviche* de robalo com tosta de sésamo e salada do mar (€ 13) ou a barriga de leitão confitada com *duchese* e couves de

Bruxelas (€ 24), o que não faltam são opções.

A acompanhar, opte por um dos vinhos da extensa garrafeira do Digby, cujo nome é uma homenagem a Sir Kenelm Digby, diplomata e gastrónomo que viveu no século XVII, considerado o pai da típica garrafa de vinho verde translúcido.

ONDE?

R. da Restauração, 336, Porto.

QUANTO?

Dos € 90 aos € 380 por noite, com pequeno-almoço incluído. No restaurante, menu de almoço por € 19,50, menus de degustação ao jantar por € 50 e € 75, *brunch* aos sábados e domingos por € 30 (sem bebidas incluídas).

QUANDO? Restaurante aberto das 12h30 às 15h e das 19h30 às 23h, todos os dias da semana.



A sala e a varanda do restaurante, com vista privilegiada.



Perdiz de escabeche com salada de agrião e laranja.

COCKTAIL GQ



Be My Mezcalita é o *cocktail GQ* de fevereiro no Ritz Bar, do Four Seasons Hotel Ritz Lisboa. Com os sabores mexicanos em destaque, a habitual tequila é trocada por mescal, que se junta ao Cointreau, ao xarope de toranja, ao sumo de lima e a um rebordo de sal com raspas de lima e pimenta de espreite.