

UMA

A TABLE, PLEASE!
VOL. V

MESA

Y POR

GUIA DE RESTAURANTES / RESTAURANT GUIDE

FAVOR!

porto/
post/
doc



Francesinha, tripas à moda do Porto ou arroz de sarrabulho são alguns dos destaques dos repastos típicos do Norte do país. A competição fica de fora neste guia de restaurantes porque os estômagos do público já estão há muito conquistados.

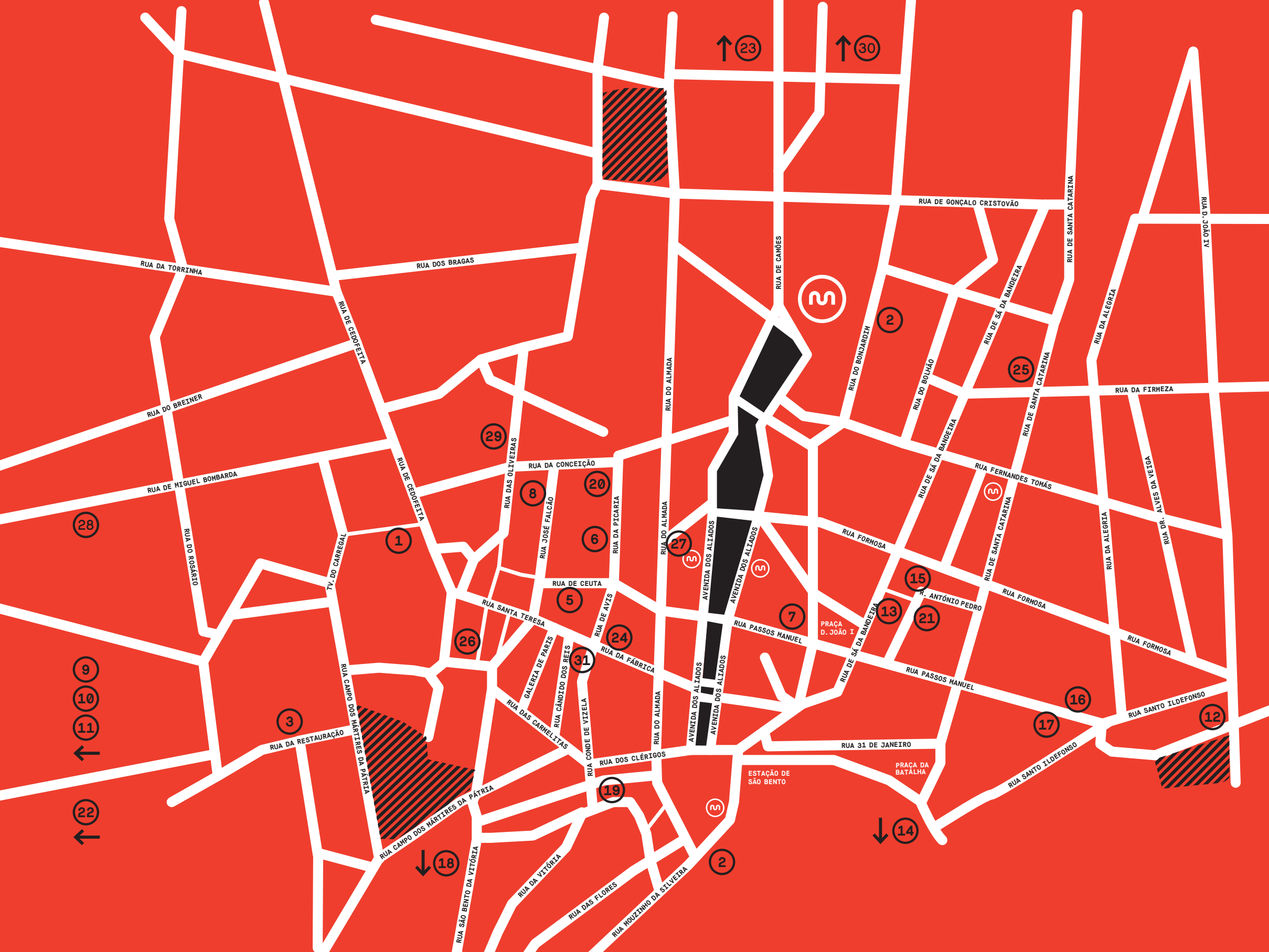
Entre a cozinha tradicional e as fusões contemporâneas, o Porto tem para oferecer uma miríade de sabores diversificados que não deixam ninguém indiferente. Sabores que compõem o paladar de uma cidade e da sua memória colectiva e que incluem a doçaria conventual, o famoso vinho vindo directamente das caves ou as castanhas assadas envoltas num pedaço de jornal.

Entretanto, é melhor ir escolhendo...

Francesinha, Tripas à Moda do Porto or Arroz de Sarrabulho are some of the highlights of the typical repasts of the north of the country. The competition is out in this restaurant guide because the stomachs of the public have long been conquered.

Between traditional cuisine and contemporary fusions, Porto has to offer a myriad of diverse flavors that leave no one indifferent. Flavors that make up the taste of a city and its collective memory and that include conventual sweets, the famous wine coming directly from the cellars or roasted chestnuts wrapped in a piece of newspaper.

In the meantime, it's better to choose...



RUA DA TORRINHA

RUA DOS BRAGAS

RUA DE GONÇALO CRISTOVÃO

RUA DO BREZNER

RUA DE MIGUEL BOMBARDA

29

RUA DA CONCEIÇÃO

23

30

2

25

RUA DA FIRMEZA

1

RUA DAS OLIVEIRAS

8

20

RUA JOSÉ FALCÃO

6

RUA DA PICARTE

27

3

3

RUA FORMOSA

15

RUA FERNANDES TOMÁS

3

RUA DE SANTA CATARINA

RUA DA ALEGRIA

RUA DR. ALVES DA VEIGA

28

RUA DO ROSÁRIO

TY. DO CARREGAL

RUA DE GEDEFEITA

26

RUA SANTA TERESA

RUA DE CEUTA

5

31

RUA DA FÁBRICA

24

RUA DO ALMADA

AVENIDA DOS ALIADOS

AVENIDA DOS ALIADOS

7

PRAÇA D. JOÃO I

13

21

R. ANTÓNIO PEDRO

RUA FORMOSA

RUA FORMOSA

9

10

11

3

RUA DA RESTAURAÇÃO

RUA CAMPO DOS MÁRTIRES DA PÁTRIA

RUA DAS CANHELITAS

GALERIA DE PARIS

RUA CÂNDIDO DOS REIS

RUA CONDE DE VIZELA

RUA DOS CLÉRIGOS

19

RUA DO ALMADA

AVENIDA DOS ALIADOS

AVENIDA DOS ALIADOS

3

RUA PASSOS MANUEL

RUA DE SÁ DA BANDEIRA

13

21

RUA PASSOS MANUEL

RUA FORMOSA

RUA SANTO ILDEFONSO

17

16

12

22

RUA CAMPO DOS MÁRTIRES DA PÁTRIA

18

RUA SÃO BENTO DA VITÓRIA

RUA DA VITÓRIA

RUA DAS FLORES

RUA WOUZINHO DA SILVEIRA

2

ESTAÇÃO DE SÃO BENTO

PRAÇA DA BATALHA

14

14

1	ADEGA DO CARREGAL	P/	7
2	ART'E DA BAIXA	P/	7
3	ÁRVORE RESTAURANTE	P/	8
4	BERRY	P/	8
5	BIRA DOS NAMORADOS	P/	9
6	BOA-BAO	P/	10
7	CAFÉ RIVOLI	P/	10
8	CAFÉ VITÓRIA	P/	11
9	CASA AGRÍCOLA	P/	12
10	CASAD'ORO	P/	12
11	CEPA TORTA	P/	13
12	DUAS DE LETRA	P/	14
13	FÁBRICA NORTADA	P/	15
14	GOLFE DA QUINTA DO FOJO	P/	16
15	FOOD CORNER	P/	16
16	IL PIZZAIOLO	P/	18
17	LADO B	P/	18
18	LSD – LARGO SÃO DOMINGOS	P/	19
19	MISS'OPO	P/	20
20	MOOD RESTAURANT & SUSHI BAR	P/	21
21	O CARNICEIRO	P/	22
22	O TRAVESSA	P/	23
23	PIZZA PIAZZA	P/	24
24	PRESTO PIZZA	P/	25
25	PORTO DOS SABORES	P/	25
26	REITORIA	P/	26
27	RO	P/	27
28	ROTA DO CHÁ	P/	28
29	TASKA	P/	28
30	TREVO	P/	29
31	VERMUTERIA DA BAIXA	P/	30

1

ADEGA DO CARREGAL

Cozinha Portuguesa Típica / **Typical Portuguese Cuisine**

TV. DO CARREGAL 102 /
PORTO / +351 222 081 200
ENCERRADO AOS DOMINGOS
CLOSED ON SUNDAYS
€€

É um daqueles restaurantes que se confunde com a história de vida dos verdadeiros Portuenses. Festas de aniversário, jantares de amigos e de família, ocasiões especiais. Pratos de tradição, feitos à moda do Porto, regados com bons vinhos e convívio. O bacalhau é obrigatório, e para quem for mais corajoso, a Posta é um pedaço de céu em forma de carne. Para comer, conversar, e regressar.

This is one of those restaurants, the history of which is meshed with the life stories of true Porto natives. Birthday parties, dinners with friends and family, special occasions. Traditional dishes, made in Porto style, and toasts with good wine and in friend's company. The codfish is a must, and for the braver ones among you, the Posta is a piece of heaven in meat form. To eat, talk and return.

2

ART'E DA BAIXA

Restaurante português / **Portuguese restaurant**

RUA DE MOUZINHO DA
SILVEIRA 310 / PORTO
+351 918 956 330
ABERTO TODOS OS DIAS
OPEN EVERY DAY
ENCERRADO AOS
DOMINGOS AO JANTAR
CLOSED FOR DINNER
ON SUNDAYS
€€ – €€€

Aqui apresenta-se uma abordagem de fusão à cozinha portuguesa. O espaço convida a sentar, comer, e partilhar com o mundo. Tábuas de queijo, amêijoas à bulhão pato, a versão personalizada da famosa francesinha, sashimi de salmão. Tábuas de degustação “do mar” e “da terra”, peixes deliciosos e frescos, saladas e massas vegetarianas, e sobremesas pecaminosas (com destaque para o queque quente de chocolate) tornam uma refeição neste espaço numa experiência diferente, para forasteiros e nativos.

Here we are presented with a fusion approach to portuguese cuisine. The space invites us to sit, eat, and share with the world. Cheese boards, clams “Bolhão Pato”, their customised version of the famous francesinha, salmon sashimi. Tasting boards “from the sea” and “from land”, delicious and fresh fish, salads and vegetarian pasta, and sinful desserts (with a special nod for the warm chocolate cupcake) make a meal in this space a different experience, for tourists and natives.

3

ÁRVORE

Restaurante português / Portuguese restaurant

R. AZEVEDO DE
ALBUQUERQUE, 1 / PORTO
+351 914 638 560
ABERTO TODOS OS DIAS
OPEN EVERY DAY
ENCERRADO AOS
DOMINGOS AO JANTAR
CLOSED FOR DINNER
ON SUNDAYS
€ – €€

Antes de entrarmos no restaurante propriamente dito, passamos por uma casa antiga onde se respira arte. Estamos junto à Cooperativa Árvore, um oásis artístico há décadas na cidade do Porto. Ao chegarmos à mesa, basta um olhar e ficamos perante o jardim das Virtudes, verde a perder de vista. Sentados podemos apenas beber um copo e acolher o oxigénio, ou degustarmos comida Portuguesa, mas com toques requintados. O Naco de vitela está lado a lado com o peito de pato com risotto de cogumelos. As entradas são deliciosas e nada melhor do que acompanhar tudo com um belo vinho do Douro, a olhar para o rio com o mesmo nome.

Before we actually go inside the restaurant, we pass through an old house where we can breathe in an artistic atmosphere. We're close to the Cooperativa Árvore, an artistic oasis that has existed in Porto for decades. As we arrive at the table, a mere look is enough to bring us to the Jardim das Virtudes, as green as far as the eye can see. Sitting down we can just have a drink and welcome the oxygen, or taste Portuguese food with refined touches. The Beef steak sits side by side with the duck breast with mushroom risotto. The starters are delicious and nothing better to go with it than a beautiful Douro wine, while we gaze at the river of the same name.

4

BERRY

Comida saudável portuguesa-europeia
Portuguese-European wealthy food

RUA DO BONJARDIM, 614
PORTO / +351 910 996 635
ENCERRADO AOS DOMINGOS
CLOSED ON SUNDAYS
€ – €€

As palavras de ordem aqui são: biológico, orgânico, fresco. O Berry apresenta pratos vegetarianos e vegan, feitos com produtos da época, frescos e escolhidos a dedo. O chef Frederico Horta não dispensa que os seus pratos tenham ingredientes locais, e acima de tudo orgânicos. A carta muda sempre, já que os ingredientes são sazonais e dependem das estações do ano. Podemos comer o pão feito no local, "de raiz", wraps, saladas, sobremesas sem açúcar e sem glúten, e outras delícias que não nos farão perder a saúde. Como dizem os amigos do restaurante, é "Berry Nice".

The watchwords here are: bio, organic, fresh. Berry showcases vegetarian and vegan dishes, made with seasonal products, fresh and handpicked. Chef Frederico Horta doesn't allow for his dishes to be done without local ingredients, and above all organic. The menu is ever-changing, seeing as the ingredients are seasonal, depending on the time of year. We can have the locally baked bread, from scratch, wraps, salads, sugar and gluten-free desserts, and other delicacies that will not take away our health. As the restaurant's friends say, it's "Berry Nice".

5

BIRA DOS NAMORADOS

Hamburgueria / Restaurante vegetariano/Vegano
Hamburger / Vegetarian / Vegan Restaurant

RUA DE CEUTA, 61 / PORTO
+351 222 081 009
ENCERRADO ÀS SEGUNDAS
CLOSED ON MONDAYS
€ – €€

O nome vem da pronúncia nortenha do Vira, uma dança tradicional portuguesa. O menu também se desenvolve à volta de pratos típicos, como as pataniscas, pica-pau, chouriço, broa de avintes na entradas; os hambúrgueres e os famosos pregos deliciam os fregueses. Os nomes dos pratos são palavras tradicionais, mas também há aqui toques modernos: salada caprese, húmus, e ingredientes como cogumelos shitake, hambúrguer de bacalhau, e também opção vegan. Os nomes dos pratos são de danças tradicionais, mas os sabores são inovadores, acompanhados de cerveja artesanal que o próprio menu nos sugere para emparelhar com cada refeição.

The name comes from the northern portuguese pronunciation of Vira, with a B instead of V, a traditional portuguese dance. The menu is also developed around typical dishes, such as pataniscas, pica-pau com chouriço, broa de avintes, for starters; hamburgers and the famous prego no (pão steak in bread) delight the customers. The menu is full of traditional dishes, but there are also modern touches: caprese salad, hummus, and ingredients such as shiitake mushrooms, codfish burger, and also a vegan option. The dishes' names are traditional dances, but the innovative flavours, with craft beer that the menu itself suggests us to pair with each meal.

6

BOA-BAOCozinha Asiática / **Asian Cuisine**

RUA DA PICARIA 61-65 /
 PORTO / +351 910 043 030
 ABERTO TODOS OS DIAS
 OPEN EVERY DAY
 €€ – €€€

No Boa-Bao, propõem-nos uma viagem pela gastronomia asiática, muito para além das paragens já muito conhecidas. Começando com cocktails e dim sum, as nossas papilas gustativas abrem-se a um delirante passeio pelo continente longínquo, levadas por deliciosos pratos de variadas proveniências. Ao mesmo tempo que nos demoramos no ambiente descontraído e simultaneamente sofisticado, deixamo-nos encantar pelos caris, saladas, pad thai, carnes e peixes no wok...Uma viagem que não queremos acabar.

Boa Bao offers a journey through asian gastronomy, further beyond the known stops. Starting with cocktails and dim-sum, our taste buds are opened to a delirious ride through the remote continent, taken by dishes of different origins. At the same time that we linger in the relaxed yet sophisticated atmosphere, we're charmed by the curries, salads, pad thai, meat and fish on the wok. A journey which we don't want ever to end.

7

CAFÉ RIVOLICozinha Internacional / **International Cuisine**

PRAÇA D.JOÃO I / PORTO /
 +351 911 119 862
 ENCERRADO ÀS SEGUNDAS
 CLOSED ON MONDAYS
 €

Como uma janela aberta para o coração palpitante do Porto, o Café Rivoli encanta e atrai. Metade do trabalho está feito pelo edifício, pela vista, pela sensação de estar mergulhado na história pura desta cidade maravilhosa. É impossível entrar no Rivoli e não sentir a tradição, a cultura, o teatro. No Rivoli podemos sentar-nos e beber um bom vinho, comer uma fatia de bolo e dar meia de conversa enquanto esperamos pelo espectáculo que viemos ver. Mas as suas dádivas não se esgotam por aqui: saladas, tostas, wraps e focaccias, e a pastelaria tão típica da nossa Invicta. Se a nossa visita for mais tardia, cocktails, bebidas espirituosas, licores e um belo Porto podem ajudar-nos a preparar a noite que aí vem. A tábua Rivoli é o petisco perfeito para 2 pessoas abrirem o apetite para um serão de cultura e entretenimento. O Rivoli tem também o já famoso brunch aos sábados e domingos. O bater do coração da cidade sente-se aqui, numa janela com vista para o Porto.

Like an open window to porto's beating heart, Rivoli Café charms and attracts. Half the work is done by the building, the view, the feeling of being submerged in the pure history of this wonderful city. It's impossible to go inside Rivoli and not feel the tradition, the culture, the theatre. At Rivoli we can sit at drink a fine wine,

eat a slice of cake and have a chat while we wait for the performance we came to watch. But its gifts dont end here: salads, wraps and focaccias, and the typical pastries of our Invicta city. If we pay a visit at a later hour, cocktails, spirits, liquors and a fine Porto wine can help us to prepare the night which is coming. The Rivoli board is the perfect delicacy for 2 people to open their appetite for an evening of culture and entertaining. Rivoli also has its now famous brunch on saturdays and sundays. The heartbeat of the city can be felt here, by a window with a view to Porto.

8

CAFÉ VITÓRIACozinha Internacional / **International Cuisine**

RUA JOSÉ FALCÃO, 156 /
 PORTO / +351 220 135 538
 ENCERRADO AOS DOMINGOS
 CLOSED ON SUNDAYS
 € – €€

O Vitória é um local de eleição para muita da comunidade artística da cidade do Porto, sejam músicos, artistas plásticos, ou designers. Em qualquer dia vemos animadas conversas, reuniões de produção ou apenas encontros de amigos, num ambiente de total descontração e ausência de preconceito. Aqui, todos podem ser quem querem ser, sem qualquer preocupação a não ser a de comer e beber bem. O espaço é lindíssimo, com uma elegância discreta que não nos assoberba. O jardim é um oceano de calma, e conseguimos estar no centro da cidade e mesmo assim sentirmos que estamos isolados e em paz. No menu, temos abacates panados e almôndegas gregas, salada caesar e ovos rotos. Snacks leves e ideais. Depois temos magret de pato, cavala marinada ou alcatra. Um ponto alto é a rabanada com gelado de whiskey à sobremesa. Bons vinhos, licores, bebidas espirituosas e aperitivos completam a lista deste café que é na verdade um abrigo, um esconderijo e uma paixão.

Vitória is a privileged place for a large part of Porto's artistic community, be it musicians, painters and sculptors, or designers. On any given day we see lively conversation, production meetings or just friends sitting together, in an atmosphere of total relaxation and absence of prejudice. Here, everyone can be who they want to be, with no other concern but the one to eat and drink well. The space is gorgeous, with a discreet elegance which doesn't overwhelm. The garden is an ocean of calm, and we manage to be at the centre of the city and even then feel that we are insulated and at peace. On the menu, we have breaded avocado and greek meatballs, caesar salad and ovos rotos a kind of scrambled eggs. Light and ideal snacks. After we have the duck magret, marinated mackerel or rump steak. One of the high points is the french toast with whiskey ice-cream for dessert. Good wines, spirits and aperitif complete the menu in this café, which is actually a shelter, a hideaway and a passion.

CASA AGRÍCOLA

Cozinha Internacional / *International Cuisine*

RUA DO BOM SUCESSO, 241
PORTO / +351 226 053 350
ABERTO TODOS OS DIAS
OPEN EVERY DAY
€€ – €€€

Numa casa senhorial numa zona nobre da cidade, a Casa Agrícola surgiu antes da explosão de turismo trazer mares de turistas à cidade do Porto. E como tal, tem argumentos para poder reivindicar uma posição especial. Com uma longa tradição de lugar de convívio nocturno, bem para lá da hora da refeição, tem animação e um ambiente acolhedor, seja no café-bar como no restaurante. Uma cozinha segura, sem necessidade de grandes artifícios ou artimanhas, oferece clássicos como o tornedó de tamboril ou bife Wellington, o rosbife com batata palha ou polvo na grelha com batata a murro. Mas também nos presenteia com um confit de pato com risotto de pesto, ou camarão tigre flamejado. Temos aqui um cruzamento perfeito de tradição e inovação. Como um velho amigo que nos convida a sentar e comer, a Casa Agrícola nunca desilude.

In a manor house in one of the city's noble areas, Casa Agrícola opened before the tourist explosion brought thousands of foreigners to Porto. And as such, it has the arguments to claim a special position. With a long standing tradition as a place of nighttime fun, way past meal times, it has the liveliness and a welcoming environment, in the café-bar or the restaurant. A secure cuisine, with no need to use artifice or gimmicks, it offers classics such as the monkfish steak or the beef Wellington, the roastbeef with chips or grilled octopus with oven potatoes. But it also offers us with a duck confit with pesto risotto, or the flambé jumbo tiger prawns. We have here a perfect fusion of tradition and innovation. Like an old friend who invites us to sit and eat, Casa Agrícola never disappoints.

CASAD'ORO

Cozinha Italiana / *Italian Cuisine*

RUA DO OURO, 797 /
PORTO / +351 934 563 195
ABERTO TODOS OS DIAS
OPEN EVERY DAY
€€ – €€€

Uma localização privilegiada sobre o rio, pizzas deliciosas com ingredientes frescos e saborosos, um terraço que nos deixa boquiabertos com a beleza da cidade Invicta. O que mais seria preciso para fazer com que este fosse um restaurante de eleição? É aqui que a Casad'oro se desdobra para nos maravilhar ainda mais: no andar de baixo, um restaurante italiano de primeira categoria, elegante, requintado. A variedade estonteante da sua cozinha disponível para nós. Nos andares superiores, a desconstracção da pizzeria, onde várias gerações convivem tranquilamente, faça chuva ou faça sol.

A privileged location over the river, delicious pizzas with fresh and tasty ingredients, a jaw-dropping terrace overlooking the beauty of the “Invicta” city. What more would you have to do to make this a favourite restaurant? This is where Casad'oro opens up to marvel us even more: on the lower floor, a first class italian restaurant, elegant and refined. The stunning variety is available to us. On the two top floors, the informality of the pizzeria, where several generations mingle in a relaxed atmosphere, rain or shine.

CEPA TORTA

Cozinha Mediterrânica, Portuguesa, Europeia
Portuguese, European and Mediterranean Cuisine

RUA DE GONDARÉM, 843 /
PORTO / +351 226 181 056
ENCERRADO AOS DOMINGOS
CLOSED ON SUNDAYS
€€–€€€

O Cepa Torta é uma instituição da Foz: há décadas que a comida caseira delicia os habitantes locais, e continua a ser um dos segredos mais bem guardados da cidade. Um espaço pequeno, consegue não ser acanhado pelo ambiente familiar e acolhedor. Os bifes são uma especialidade, mas diariamente servem-se menus do dia, com peixe fresco e sopas caseiras a preços muito aliciantes. É normal vermos um grupo grande de convivas a ocupar por completo a sala, e entre massas, carne e verdadeiras delícias como o polvo ou as gambas grelhadas na chapa, há muito por onde escolher. Há um pormenor a salientar: o restaurante permite que se fume na sala, por isso tenha isso em mente.

Cepa Torta is a Foz institution: the homemade food had delighted the locals for decades, and it's still one of the city's best-kept secrets. A small space, it manages to not feel cramped because of its cosy family vibe. The steak is a house specialty, but there's daily menus, with fresh fish and homemade soup, at very enticing prices. It's usual to see a large group of diners taking over the room, and among pasta, meat and true delicacies such as octopus or the grilled prawns, there is plenty to choose from. One detail should be highlighted: the restaurant allows smoking, so bear that in mind.

DUAS DE LETRA

Cozinha Internacional / **International Cuisine**

PASSEIO DE SÃO LÁZARO, 48
 PORTO / +351 225 360 333
 ABERTO TODOS OS DIAS
OPEN EVERY DAY
 €€

Dar duas de letra é obra fácil em qualquer canto do Porto. É um passatempo, uma arte. Nas esplanadas, nos jardins, em qualquer lugar, há sempre tempo para dar duas de letra, que é como quem diz conversar. Neste local acolhedor e amigável, nada melhor do que aproveitar a comida e o ambiente para nos alongarmos numa amena cavaqueira. Com pratos diários diferentes, habitualmente com uma opção vegetariana que pode facilmente tornar-se vegan, o Duas de Letra tem algo para todos. Há vários pormenores que encantam, como as pequenas piadas escritas no menu, a galeria de arte que ocupa o mesmo espaço, o jardim e a varanda no andar de cima que em dias de calor oferece um belo pouso para olhar para o Jardim de São Lázaro. Temos saladas, wraps e uma gama grande de chás e infusões. Os já mencionados pratos do dia, em menus com preços muito atractivos. Aqui fazem uma francesinha vegetariana que não deixa crédito em mãos alheias. Uma experiência que vale pela comida, pelo ambiente, pela simpatia e pelo charme.

To have a chinwag (dar duas de letras) is easy in any corner of Porto. It's a hobby, an art. On the terraces, gardens, anywhere, there is always time for a chinwag, or a conversation. In this welcoming and friendly place, nothing better than to enjoy the food and the atmosphere to stretch a nice chat. With different daily dishes, usually with a vegetarian option which can be easily made vegan, Duas de Letra has something for everyone. There are several details that charm, such as the little jokes written on the menu, the art gallery that occupies the same space, the garden and the balcony on the top floor, which on hot days offers a nice spot to look at the São Lázaro garden. We have salads, wraps, and a large array of teas and infusions. The above mentioned daily dishes, in menus with very attractive prices. They make a vegetarian francesinha that lives up to its name. An experience that is worth it for the food, the atmosphere, the friendliness and the charm.

FÁBRICA NORTADA

Cervejaria / **Pub**

R. DE SÁ DA BANDEIRA, 210
 PORTO / +351 220 181 000
 ENCERRADO ÀS SEGUNDAS
CLOSED ON MONDAYS
 € – €€

A marca de cerveja Nortada abriu este espaço ao público para que se pudesse acompanhar o processo de fabrico da cerveja, desde a moagem até ao copo. Se isso poderá ser o factor de atracção inicial, depois de lá chegar o espaço de “brewpub” é o que nos prende. Com uma oferta de snacks e refeições leves, há muito por onde escolher, e sempre emparelhado com a Nortada ideal. Nas entradas, especial destaque para as bolas de alheira e queijo, as moelas e as hot & sweet chicken wings. As bruschettas e as sanduíches são muito bem servidas, havendo muita variedade. Agradam especialmente as opções de refeição leve, como os 3 Preguinhos, o caldo verde, o HFK (Hell from Kitchen, é preciso ver para crer), Cod&chips à moda inglesa, o spaghetti com pesto e as belíssimas costelinhas. Como estamos no Porto, claro que há uma Francesinha! Seja qual for a sua Nortada de eleição, IPA ou Porter, Lager ou Imperial Stout, aqui servem o prato mesmo à medida do seu copo.

The beer brand Nortada opened this space to the public so that one could follow the process of beer making from the grinding of the grain to the glass. If that might have been the initial attraction, after getting there, the “brewpub” is what grabs our attention. With an offering of light snacks and meals, there is much to choose from, and always paired with the ideal Nortada. In the starters, a special mention for the alheira and cheese balls, the moelas and the hot&sweet chicken wings. The bruschettas and sandwiches are very well made, with a lot of variety. Especially lovely are the light meal options, such as the 3 Preguinhos (steak sandwiches), the caldo verde, the HFK (Hell From Kitchen, which needs to be seen to be believed) cod & chips english style, the spaghetti with pesto and the beautiful costelinhas. As we are in Porto, of course there is a francesinha! Whichever is your chosen Nortada, either IPA or Porter, Lager or Imperial Stout, here they serve the ideal dish for your glass.

GOLFE DA QUINTA DO FOJO

Cozinha Mediterrânica / *Mediterranean Cuisine*

RUA NOVA DO FOJO 238 /
VILA NOVA DE GAIA
ABERTO TODOS OS DIAS
OPEN EVERY DAY
€€

Longe do centro da cidade, num espaço verde lindíssimo em Vila Nova de Gaia, espera por nós, no clube de golfe Quinta do Fojo, um restaurante que acima de tudo surpreende. Podemos não estar à espera de nenhuma inovação gastronómica, mas o cuidado e apresentação com que é servida a comida neste oásis verde é de salientar. As opções são todas de criar água na boca: arroz de tamboril e gambas com coentros, polvo com rosti de batata doce e queijo cheddar, o clássico bife 3 pimentas e a absolutamente divina vitela de comer à colher. Tudo de comer e chorar por mais. Nas saladas, destaque para a salada de couscous e a muito apreciada opção vegetariana de risotto de cogumelos. Não se pode deixar de falar nas empanadas chilenas de entrada, nem no tiramisu de sobremesa. É fácil pensar que o menu cede o lugar à vista neste pequeno paraíso, mas nada seria mais falso. Aqui a comida é um “hole in one”.

Far from the city centre, in a gorgeous green space in Vila Nova de Gaia, a restaurant which above all surprises us, awaits us, at the Quinta do Fojo golf club. We may not expect any gastronomic innovation, but care and presentation with which food is served at this green oasis is to be highlighted. The options are all mouthwatering: monkfish and prawn risotto with coriander, octopus with sweet potato rosti with cheddar cheese, the classic 3 Pepper steak, and the absolutely divine pulled veal. All to die for. As for the salads, we highlight the couscous salad, and the much appreciated vegetarian option, mushroom risotto. We can't leave out the Chilean empanadas, or the tiramisu. It's easy to think that the menu gives precedence to the view in this small paradise, but nothing could be further from the truth. Here the food is a hole in one.

FOOD CORNER

Cozinha Internacional / *International Cuisine*

RUA DO ATENEU
COMERCIAL DO PORTO, 8-14
+351 914 543 373
ABERTO TODOS OS DIAS
OPEN EVERY DAY
€ – €€

No Food Corner, há muito por onde escolher. Um espaço que na verdade se multiplica em vários, ocupa um lugar privilegiado na geografia portuense, junto à Rua de Santa Catarina e ao mercado do Bolhão. A clientela tem a hipótese de escolher entre hambúrgueres do Munchie, sushi do Temako, e pastas e pizza da Forneria Invicta. O Munchie é sobejamente conhecido no Porto pelos deliciosos hambúrgueres, com ingredientes frescos

e carne de primeira categoria. Temos os 7 Pecados Mortais, cada um mais delicioso do que o anterior. Temos os especiais, como o maravilhoso Vegetariano ou o apelativo Seamunchie, e o grandioso Derradeiro, com maçã caramelizada, manteiga de alho e molho 3 pimentas e além disso há wraps muito saborosos e os sempre apreciados menus do dia. No Temako, o sushi está em casa. Sashimi, hot rolls, temakos e vários menus de freestyle mix que abarcam toda a variedade do sushi dando-lhe toques de fusão e modernidade. Como sobremesa, o temako de Nutella tem de ser provado. Na Forneria Invicta, não há que enganar: Pizza, Pizza, Pizza. O pormenor encantador de todas as pizzas terem nomes de zonas da cidade adensa o dilema maravilhoso na hora de escolher. Há várias opções vegetarianas, e aconselha-se a fazer uma viagem pela cidade e partilhar várias pizzas. Uma panacotta como sobremesa e um bom vinho português ou italiano e estamos conversados! Aqui há um cantinho para todos os gostos.

At Food Corner, there is plenty to choose from. A space which in reality unfolds into several, it occupies a privileged location with the geography of Porto, next to Santa Catarina street, and the Bolhão market. The clientele has the chance to choose between hamburgers from Munchie, sushi from Temako and pastas and pizzas from Forneria Invicta. Munchie is widely known in Porto for its delicious hamburgers, with fresh ingredients and first grade meat. We have the 7 Deadly Sins, each one more delicious than the last. We have the specials, like the wonderful Vegetarian or the attractive Seamunchie, and the great Derradeiro, with candy apple, garlic butter and 3-pepper sauce. Beyond that, there are very tasty wraps, and the always enjoyable daily menus. At Temako, sushi feels at home. Sashimi, hot rolls temakos and several freestyle mix menus, which encompass all the variety in sushi, giving it modern touches and fusion twists. As dessert, the Nutella temako must be tasted. At Forneria Invicta, there is no other way: Pizza, Pizza, Pizza. The charming detail that all the pizzas are named after different areas of the city adds to the wonderful dilemma when it's time to order. There are several vegetarian options, and we advise you to go on a city wide trip and share several pizzas. A panacotta for dessert and a good portuguese or italian wine, and that's all folks! Here, there is a corner for every taste.

IL PIZZAIOLO

Cozinha Italiana / Italian Cuisine

RUA DE PASSOS MANUEL, 195
PORTO / 222 055 071
ABERTO TODOS OS DIAS
OPEN EVERY DAY
€€ – €€€

Hoje em dia, não poderia haver localização mais central do que na Rua Cândido dos Reis, no centro do Porto turístico e boémio. No meio de toda a oferta nesta zona, não é fácil cativar e concorrer. Afinal, o melhor destino turístico deve poder oferecer a melhor oferta gastronómica, e não faltam candidatos! No Il Pizzaiolo, resolveram a questão de uma forma simples e directa: ter comida excepcional. Desde as entradas como a burratina ou a inacreditavelmente deliciosa sopa de tomate, à salada caprese impecavelmente confeccionada, ao risotto trufado saborosíssimo, tudo é de qualidade. E ainda nem falamos das pizzas! Feitas em forno de lenha, são todas ótimas e frescas, com ingredientes que saltam ao paladar. É difícil escolher! Para terminar a refeição uma ousada mousse de café, laranja e brandy fecha com chave de ouro esta viagem pela “bella Italia”.

Nowadays, there could be no better and central location than Rua Candido dos Reis, at the heart of the touristic and bohemian Porto. Amidst all the offer in the area, it's not easy to captivate and compete. After all, the best touristic destination should be able to offer the best food, and there is no lack of candidates. From the starters such as burratina or the unbelievably delicious tomato soup to the impeccably made caprese salad, the tasty truffle risotto, everything is quality. And we haven't even talked about the pizzas! Made in a wood stove, they are all lovely and fresh, with ingredients that jump at the taste buds. It's hard to choose! To finish the meal a bold coffee, orange and brandy mousse ends the journey though “la bella Italia” in style.

LADO B

Cervejaria / Beer hall-diner

RUA DE PASSOS MANUEL, 190
PORTO / +351 222 014 269
ENCERRADO AOS DOMINGOS
CLOSED ON SUNDAYS
€€

Aqui há de tudo o que é bom: pregos, hambúrgueres, saladas, naco de vitela ao alho, cachorros, sanduíches e tostas, sem esquecer o “melhor bolo de chocolate do mundo”. Mas sejamos honestos: aqui trata-se de Francesinhas. Seja com ovo, sem ovo, com carne assada na versão dos anos 60, e até a versão vegetariana, uma opção muito desejada e bem recebida pelos cada vez mais vegetarianos na cidade. No Lado B não há pejo em afirmar: esta é a melhor francesinha do mundo. Com uma cerveja muito fresca a acompanhar, no coração da cidade, com muita animação, este é o ponto de partida ideal para conhecer o Porto gastronómico.

Here we have everything's good: Steak sandwiches, burgers, salads, garlic veal, hotdogs, sandwiches and toasts, not forgetting “the world's best chocolate cake”. But let's be honest. Here it's all about the Francesinha. With egg or without, with roasted meat in their 60s version, and even the vegetarian version, which is much sought-after and well received among the ever increasing number of vegetarians in the city. At Lado B there is no qualms in stating: This is the world's best francesinha. With very cold beer to wash it down, in the heart of the city, with a lot of lively action, this is the ideal starting point to know the gastronomic Porto.

LSD – LARGO SÃO DOMINGOS

Cozinha Internacional / International Cuisine

LARGO DE SÃO DOMINGOS, 78
PORTO / +351 910 298 589
ABERTO TODOS OS DIAS
OPEN EVERY DAY
€€ – €€€

A Rua das Flores é um lugar que divide as opiniões dos portuenses. Muitos alegam que se tornou numa espécie de Disneyland, que é só para turista ver. A verdade é que já não vemos a rua deserta, e para o bem e para o mal, o Porto evolui e esta viagem em que todos somos passageiros tem muitas paragens para fazer. Numa das extremidades desta rua, está o Largo de São Domingos, profundamente afectado por toda esta mudança. No largo, está o LSD, um restaurante requintado, bonito, com uma esplanada propícia a langorosos fins de tarde e noites quentes de Verão. Com uma cozinha de luxo e uma abordagem de haute cuisine, o LSD eleva a fasquia bem alta, e oferece uma panóplia de pratos que desafiam a categorização. Durante o dia, sanduíches hambúrgueres e saladas bem confeccionadas podem saciar o viajante cansado. As tábuas de queijos e enchidos são feitas com produtos de qualidade irrepreensível e com um gosto que nos encanta. No menu são tantas as opções que é impossível mencionar todas: bacalhau, bacalhau, bacalhau, prato para duas pessoas, o rodovalho na brasa, ou para vegetarianos o bife couve-flor. O bife de alcatra ou a picanha. A presa de porco preto ou a costela mendinha. O pudim Abade de Priscos ou os figos com queijo da serra e azeite. Tudo servido com uma apresentação impressionante, num ambiente descontraído, com a competência e eficiência que faz com que tudo pareça fácil. Os vinhos são de eleição e o resultado é magnífico.

Rua das Flores is a place that divides opinions among Porto natives. Many claim that it's become a sort of Disneyland, just for tourists. The truth is that we no longer see a deserted street, and for good or bad, Porto will evolve and we all share, as passengers, this journey with many stops. On one of the ends

of this street is the São Domingos square, deeply affected by all this change. On the square is LSD, a refined, beautiful restaurant, with a terrace fit for languid sunsets and warm summer nights. With a luxury menu and a haute cuisine approach, LSD raises the bar high, and offers an array of dishes which defy classification. During the day, sandwiches, burgers, and well made salads may sate the weary traveler. The cheese and meat boards are made with products of irreproachable quality and with a good taste that charms. On the menu, the options are so many that it's impossible to mention them all: Cod, Cod, Cod, a dish for two people, the grilled turbot, or for vegetarians, the cauliflower steak. The rump steak or the picanha. The black hog fillet or the "costela mendinha". The Abade de Priscos pudding or the figs with Sera cheese and olive oil. Everything served with an impressive presentation, in a relaxed atmosphere, with a competence and efficiency that makes it look easy. The wines are highly selected, and the result is magnificent.

19

MISS'OPO

Cozinha Internacional / **International Cuisine**

É um restaurante, uma guesthouse, uma galeria de arte, uma loja, um bar... e muito mais. Um espaço que nos faz sentir em casa, onde desde a iluminação à louça, da música à comida, do mobiliário aos petiscos, tudo é pensado e concebido para nos trazer beleza, cultura e diversão. O menu está em constante mudança e evolução e concentra-se em pequenos pratos de petiscos tradicionais e modernos. Desde pratos emblemáticos portugueses como polvo ou chouriço a saladas deliciosas e "bonitas", queijos maravilhosos e outros petiscos servidos em doses bem medidas, como salsicha e pasta com salmão. O ambiente é difícil de classificar porque não há no Porto um sítio igual. Pessoas de todas as idades e nacionalidades a partilhar os melhores vinhos e a música servida por DJs escolhidos entre os portuenses mais ligados à vida cultural da cidade. Uma lufada de ar fresco numa cidade que por vezes parece toda igual.

It's a restaurant, a guesthouse, an art gallery, a shop, a bar... and so much more. A space that makes us feel at home, where from lighting to crockery, music to food, furniture to snacks, everything is thought and conceived to bring us beauty, culture and fun. The menu is constantly evolving and changing, and it's focused on small dishes with traditional and modern delicacies. From signature portuguese dishes such as octopus

RUA CALDEIREIROS, 100
RUA DE TRÁS, 49 / PORTO
+351 222 082 179
ENCERRADO ÀS SEGUNDAS
CLOSED ON MONDAYS
€€ – €€€

to chorizo, to delicious and "pretty" salads, wonderful cheeses and other snacks served in well measured portions, such as chicken sausage and salmon pasta. The atmosphere is hard to categorize, because there is no place like it in Porto. People of all ages and nationalities, sharing the best wines and music served by djs picked from the Porto natives who are more plugged into the city's cultural life. A breath of fresh air in a city that sometimes can feel like it's all the same.

20

MOOD RESTAURANT & SUSHI BAR

Cozinha Japonesa / **Japanese Cuisine**
Restaurante Português / **Portuguese Restaurant**

RUA DA PICARIA, 93
PORTO / +351 968 380 822
ABERTO TODOS OS DIAS
OPEN EVERY DAY
DOMINGOS SÓ AO JANTAR
SUNDAYS ONLY DINNER
€ – €€

Este restaurante no centro do Porto tem várias surpresas agradáveis. Já sabemos que num bom restaurante de sushi podemos contar com os hosomaki, uramaki, futomaki, sashimi, nigiri. Aqui estas opções não vão desiludir, assim como os mix e recomendações do chef. Mas há pormenores para além destes já habituais pratos, que vale mesmo a pena serem mencionados. As gyozas são divinas e o gaspacho com caranguejo tem nota máxima. Os cones de foie gras são uma tentação! O arroz crocante com sashimi de maguro, as opções de tártaro, ostras, ceviche. As tempuras são maravilhosas, com uma menção honrosa para a tempura de ostras. Mas há mais: rodovalho, bacalhau com grão, costoletão de boi maturado. Tudo com um sabor que nos deixará no céu. Nas sobremesas, recomenda-se o Mochi, bolo de arroz, e os gelados e sésamo e chá verde. Domo Arigato!

This restaurant in the centre of Porto has several pleasant surprises. We already know that in a good sushi restaurant we can expect hosomaki, futomaki, sashimi, nigiri. Here, these options won't disappoint, as won't the mixes and the chef's recommendations. But here we have details that go beyond these usual dishes, and that are really worth the mention. The gyozas are divine, and the gazpacho with crab gets top marks. The foie gras cones are a temptation! The crispy rice with maguro sashimi, the tartare choices, oysters, ceviche. The tempura are wonderful, with an honourable mention for the oyster tempura. But there is more: turbot, codfish with chickpeas, the matured rib eye steak. Everything with flavours that will lift us up to heaven. For desert, we recommend the Mochi, a rice cake, and the sesame and green tea ice-cream. Domo Arigato!

RUA ATENEU COMERCIAL
DO PORTO, N.º 13
PORTO / +351 919 390 353
ABERTO TODOS
OS DIAS AO JANTAR
OPEN EVERY DAY
FOR DINNER
€€ – €€€

Especialidade de Carnes / **Steak House**

Este não é o restaurante dos nossos avós. Com uma apresentação fabulosa, o Carniceiro recebe-nos como se estivessemos em NY, num qualquer estabelecimento glamoroso do MeatPacking District. Um lounge boémio e elegante, onde um salão de tatuagens (!) fica lado a lado com um bar ultra-sofisticado onde os barmen fazem e servem mil e um cocktails. A música envolve mas não atormenta, e é fácil sentirmo-nos fora do Porto, e de Portugal. Mas o conceito gastronómico lembra-nos onde estamos: as melhores carnes nacionais, pratos inovadores mas sempre enraizados em sabores portugueses e receitas que nos carregam em todos os botões sensoriais, despertando amores antigos e abrindo as portas para novas paixões. Só com as entradas faz-se um banquete digno de um rei, mas os mais fortes podem mergulhar num Tomahawk steak e sair de cabeça erguida por terem conquistado o Carniceiro.

This is not our grandparents' restaurant. With a fabulous presentation, Carniceiro (Butcher) welcomes us as if we were in NY, in any glamorous establishment of the MeatPacking District. A bohemian and elegante lounge, where a tattoo parlour (!) sits side by side with an ultra sophisticated bar where the bartenders concoct and serve a thousand and one cocktails. The music involves you, but never overwhelms, and it's easy to feel as if you're not in Porto, or Portugal. But the gastronomic concept reminds us where we are: the best national meat, innovative dishes which are always rooted in Portuguese flavours, and recipes that press all our sensorial buttons, awakening old loves and opening doors to new passions. The starters alone make for a feast fit for a king, but the stronger among you can dive into a Tomahawk steak, and leave holding your head high, for defeating the Butcher.

TRAVESSA DE CADOUÇOS,
N.º 12, FOZ / PORTO
+351 968 448 104
ABERTO TODOS OS DIAS
OPEN EVERY DAY
€€

Cozinha Portuguesa e Tapas (Bar e Restaurante)
Tapas and Portuguese Cuisine (Restaurant and Pub)

Na Foz, numa casa antiga, numa zona residencial tradicionalmente associada com os membros mais afluentes da cidade, apareceu (aparentemente) repentinamente O Travessa. Foi uma surpresa, especialmente para quem há muito ansiava por ter um lugar com este espírito irreverente e boémio, sem ter de fazer a viagem até à baixa. Um ambiente convidativo, parece que estamos na sala em casa de amigos. Os toques de decoração são irrepreensíveis, com um charme que encanta e garante novas visitas. Da comida temos muito a dizer: tapas maravilhosas, como edamame, croquetas, empanadas, o queijo scarmoza fumado grelhado, os tacos de bacalhau e as gyozas de legumes. O prego de atum e o hambúrguer de Wagyu. Os pratos vegetarianos, como a beterraba ao sal e o risotto de cogumelos ou o exótico risotto de ostras, gengibre e salicornia. O polvo assado e o bife à Travessa são especialidades. O Travessa acompanha a comida com uma selecção de vinhos verdadeiramente invejável, que impressiona mas acima de tudo complementa as deliciosas ofertas da cozinha. Mas a melhor coisa que O Travessa tem para oferecer não tem preço: a classe.

In Foz, in an old house, in a residential area traditionally associated with the more affluent denizens of the city, there suddenly (seemingly) appeared Travessa. It was a surprise, especially pleasant for those who had long yearned for a place with this irreverent and bohemian spirit, without having to trek to the city center. With an inviting atmosphere, you feel as if in a lounge at a friend's house. The decoration touches are impeccable, with a charm that allures and guarantees further visits. Of the food, we have much to say: wonderful tapas, such as edamame, croquettes, empanadas, the grilled smoked scarmoza cheese, the codfish tacos and the vegetable gyozas. The tuna steak sandwich and the wagyu hamburger. The vegetarian dishes, like the sauteed beetroot, the mushroom risotto, or the exotic oyster, ginger and salicornia. The roasted octopus and the Travessa beefsteak are house specialities. Travessa pairs the food with a truly enviable wine selection, which impresses but above all complements the kitchen's delicious offerings. But the best thing that Travessa has to offer has no price: class.

23

PIZZA PIAZZA

Cozinha Italiana, Mediterrânica
Italian, Mediterranean Cuisine

RUA PROF. MOTA PINTO, 220
PORTO / +351 220 981 215
ENCERRADO ÀS SEGUNDAS
CLOSED ON MONDAYS
€€

Este restaurante está situado numa zona calma e bonita do Porto, não muito longe da Baixa onde tudo acontece, mas suficientemente para se notar um outro respirar, uma outra cidade que os guias turísticos não conhecem. Podemos começar pelas entradas, onde entre velhos conhecidos como o pão de alho temos o carpaccio de zucchini e a burratina. A bruschetta de bacon é inimitável! Os risottos são incontornáveis pelo seu sabor e surpreendente leveza. Nas pastas o destaque vai para o Tartufo, com cogumelos e selvagens e presunto. As deliciosas pizzas têm massa fina e estaladiça, e temos para além das clássicas conhecidas, as pizzas especiais, onde nos alegra ver a pizza de anchovas, um clássico que tantas vezes falta no Porto! A pizza Piccante arde na língua, mas vale a pena. Todas as sobremesas são uma maravilha, mas não poderia deixar de mencionar o estaladiço de toberone com toffee. Um local calmo e bonito para uma refeição que nos deixa satisfeitos e saciados.

This restaurant is located in a calm and beautiful area of Porto, not too far from Baixa (city center), where everything happens, but far enough for you to notice a different air, another city that tourist guides don't know. We can begin with the starters, where among old acquaintances like the garlic bread we have the carpaccio de zucchini and the burratina. The speck bruschetta is inimitable! The risottos are unavoidable, for their flavour and surprising lightness. In the pasta department, the highlight is the Tartufo, with wild mushrooms and prosciutto. The delicious pizzas are thin and crispy, and we go beyond the know classics, to the special pizzas, where we're glad to see the anchovy pizza, a classic which so often isn't available in Porto! The Pizza Piccante burns your tongue, but it's worth it. All the desserts are wonderful, but we can't leave out a mention to the toberone and toffee crispy pastry. A calm and beautiful place, for a meal which will leave us sated and satisfied.

24

PRESTO PIZZA

Cozinha Italiana (Pizzas Artesanais)
Italian Cuisine (Handmade Pizzas)

RUA DA FÁBRICA, 56
PORTO / +351 222 086 514
ABERTO TODOS OS DIAS
OPEN EVERY DAY
€€

Na Presto Pizza, a confiança é o mote. Seja nesta ou noutra das suas localizações, sabemos que podemos contar com o sabor e a qualidade dos ingredientes. A preços muito convidativos, podemos degustar pizzas e pastas, entradas como pão de alho ou o pomodoro & mozzarella, foccacias (a de espinafre é favorita por aqui), e claro, pizzas. Sabemos que as pizzas são deliciosas, feitas com massa fina e estaladiça, e que as pastas nos apresentam os melhores ingredientes, os melhores molhos, e tudo servido com simpatia. Mas há espaço para surpresas como a pizza Dolce, de natas, mozzarella, banana e açúcar mascavado e canela. O espaço é muito mais do que convidativo, é acolhedor, e a primeira visita será exactamente isso: a primeira de muitas.

At Presto Pizza, reliability is the word. At this , or any other of their locations, we know that we can count on the flavour and the quality of their ingredients. At very engaging prices, we can savour pizzas and pastas, starters like the garlic bread or the pomodoro & mozzarella, foccacias (the spinach is our favourite) and of course, pizzas. We know that the pizzas are delicious, thin and crispy, and that the pastas showcase the best ingredients, the best sauces, and all served with a smile. But there is still room for surprises like the Dolce pizza, with cream, mozzarella, banana and brown sugar, and cinnamon. The room is more than inviting, it's cosy, and the first visit will surely be the first of many.

25

PORTO DOS SABORES

Cervejaria / Beer hall-diner

RUA DE SANTA CATARINA, 567
PORTO / +351 222 080 189
ABERTO TODOS OS DIAS
OPEN EVERY DAY
€ – €€

Um espaço descontraído e que deseja acima de tudo que nos sentemos com amigos a desfrutar a comida e a cidade, e que nos convida à intimidade que uma boa refeição pode dar. Um steakhouse e cervejaria é um lugar de eleição para a amizade e para a partilha. Há aqui tapas, sanduíches e saladas e tábuas. Mas perdoem-nos se passamos isso tudo à frente e vamos

directo ao que interessa aqui: a carne. Vazia, lombo e picanha de novilho: tenra, saborosa e cozinhada à perfeição. O Chuletón para duas pessoas, cheio de personalidade e temperado como tem de ser. O Tomahawk e o T-bone, bifes que dispensam apresentações mas mesmo assim vão tê-la. Carne que merece ser degustada com tempo, com entusiasmo e com amigos.

A relaxed space that wishes above all that we sit with friends enjoying the food and the city, and that invites us to share the intimacy that a meal can provide. Here there are tapas, sandwiches, salads and boards. But forgive me if i skip ahead of all that, and go straight to what matters here: the meat. Sirloin, rump and filet steak: tender, tasty and cooked to perfection. The two person Chuletón, filled with personality and seasoned as it should be. The Tomahawk and the T-bone, steaks that need no introduction but will have it anyway. Meat which deserves to be savoured with time, with pleasure and with friends.

26

REITORIA

Especialidade de Carnes e Bar de Vinho
Steakhouse – Wine Bar

RUA DE SÁ DE NORONHA, 33
PORTO / +351 927 608 628
ABERTO TODOS OS DIAS
OPEN EVERY DAY
€€€

Este espaço divide-se em dois andares, um com uma steakhouse no primeiro andar e uma sala com uma atmosfera mais informal. Ao entrarmos vemos um balcão de delicatessen, com carnes frias, queijos e outras delícias de charcutaria. Temos no menu entradas tais como tapas, tábuas, e pratos mais requintados. O tártaro de lombo de boi, os ovos rotos, as focaccias, são todas apostas certas. O ambiente convida à partilha, à conversa, à descontração de uma refeição longa. Os cocktails são perfeitos e destacamos especialmente o Porto Sunrise. Na steakhouse, a carne é rainha, e entre muitas outras temos de falar no Txuletón Maturado e claro, no bife Wagyu escocês. A esplanada exterior é acolhedora, seja qual for o mês do ano. Sentimo-nos em casa, e os nossos amigos estão à porta.

This space is split between two floors, one with a steakhouse on the first floor and a room with a more informal atmosphere. As we come in, we see a deli counter, with cold meats, cheeses and other charcuterie delights. We have on the menu starters such as tapas, boards and

more refined dishes. The steak tartare, the ovos rotos, the focaccias, are all safe bets. The atmosphere asks for sharing, for conversation, for the relaxation of a long and loose meal. The cocktails are perfect, and we especially highlight the Porto Sunrise. In the steakhouse, meat is king, and among many others we must mention the Maturated Txuletón and of course the scottish Wagyu beef. The outside terrace is welcoming, whatever time of year. We feel at home, and our friends are at the door.

27

RO

Cozinha Asiática / Asian Cuisine

R. DE RAMALHO ORTIGÃO 61
PORTO / +351 967 307 887
ABERTO TODOS OS DIAS
OPEN EVERY DAY
€€

O ramen é uma coisa relativamente nova no Porto, e o RO chegou muito bem equipado para a missão de nos evangelizar. Aqui é essencial seguir as directrizes: cheirar, provar o caldo com a colher, puxar a massa e sorver sem vergonha. O ramen, caldo com carnes, legumes e ovo, é uma especialidade que pode demorar a capturar-nos o coração, mas depois de o fazer, conquista um lugar inabalável. Além do ramen, temos também o okonomiyaki “uma espécie de panqueca japonesa”, ou o Mazemen que é o ramen sem caldo. No RO, as entradas são uma mais-valia e não apenas um obstáculo a ultrapassar para chegar ao prato principal. Croquetes de batata doce com camarão, tártaro de boi ou cogumelos shiitake salteados são para comer com calma, e com respeito. À boa maneira japonesa.

Ramen is a relative newcomer to Porto, and RO has arrived with the right tools to convert us. Here, it's essential to follow the guidelines: smell, taste the broth with the spoon, pull the noodles and slurp without shame. Ramen, a broth with meat, vegetables and egg, is a specialty that can take its time to capture our heart, but which after doing so, conquers an unshakable place. Besides Ramen, we also have okonomiyaki, “a sort of japanese pancake” or the Mazemen, which is a brothless ramen. At RO, the starters are a plus, and not just an obstacle to overtake to reach the main course. Sweet potato croquettes with shrimp, beef tartare or sautéed shiitake mushrooms are to eat calmly, and respectfully. The japanese way.

ROTA DO CHÁ

Casa de Chá / **Teahouse**

RUA DE MIGUEL BOMBARDA
457 / PORTO /
+351 220 136 726
ABERTO TODOS OS DIAS
OPEN EVERY DAY
€ – €€

A Rota do Chá é um lugar especial. Há vários anos um oásis de calma no coração do sempre movimentado bairro das artes do Porto, continua a ser um lugar privilegiado para uma bela chávena de chá, um acompanhamento doce, ou uma refeição leve, equilibrada e saudável. As tostas são sempre uma boa solução para uma pausa num dia atarefado, e aqui apresentam-se com toques mediterrânicos que não desiludem na leveza, sabor e beleza. O jardim é um espaço zen, onde podemos degustar os inúmeros chás que aqui estão à nossa disposição. Mais de 300 variedades de chás e infusões! Muito por onde escolher, mas será sempre uma decisão acertada neste lugar lindíssimo.

Rota do Chá is a special place. For several years it's been an oasis of calm at the heart of the always bustling arts quarter in Porto, and it's still a honoured place for a nice cup of tea, a sweet, or a light, balanced and healthy snack. The toasties are always a good solution for a break on a busy day, and here they're presented with mediterranean touches that won't disappoint in this lightness, flavour and beauty. The garden is a Zen space, where we can taste the countless types of tea at our disposal. More than 300 kinds of tea and infusions! Much to choose from, but it will always be the right choice at this gorgeous place.

TASKA

Cozinha Portuguesa (tem prato vegetariano)
Portuguese Cuisine (vegetarian meal)

RUA DO GENERAL SILVEIRA, 23
PORTO / +351 222 009 438
ENCERRADO AOS DOMINGOS
CLOSED ON SUNDAYS
€ – €€

O nome prepara-nos para o que nos oferecem: comida boa, portuguesa e variada. Temos bacalhau à Brás, filetes de pescada com arroz de feijão, panados, rojões à minhota, favas com chouriço e costelinhas. Não há nada como uma bela refeição caseira para nos envolver e para nos aconchegar. Aqui a cozinha nacional prevalece, embora haja toques de novidade no menu: cogumelos à brás para os vegetarianos, croquetes de alheira. O ambiente não se deixa acabar no menu, e os vinhos são bons e repletos de aventura. A entrada é discreta, mas o verdadeiro tesouro aqui não é o design ou a decoração: aqui o que vale ouro é o que está no prato.

The name prepares us for what is offered: good, portuguese and varied food. We have Cod Brás-style, breaded hake with bean risotto, breaded steaks, "rojões à minhota", broad beans with chorizo and pork chops. There is nothing like a hearty homemade meal to bring us together and keep us united. At this place, national cuisine prevails, although there are touches of innovation on the menu: mushrooms cooked brás-style for the vegetarians, alheira croquettes. The atmosphere doesn't stop at the menu, and the wines are fine and filled with adventure. The entrance is discreet, but the real treasure here isn't the design or the décor: here, what is good as gold is what's on your plate.

TREVO

Cozinha Portuguesa Criativa (tem sempre opção vegetariana)
Creative Portuguese Cuisine (vegetarian options always available)

RUA DO PARAÍSO, 202
PORTO / +351 916 762 077
ENCERRADO AOS DOMINGOS
CLOSED ON SUNDAYS
€

O Trevo é um restaurante relativamente novo, mas que tem tudo para se tornar numa escolha incontornável no mapa gastronómico do Porto. É um restaurante caseiro, o que neste caso não é apenas um eufemismo ou uma manobra publicitária. A cozinha é gerida de uma forma verdadeiramente sustentável. Produtos locais e orgânicos que são comprados diariamente e que dão forma ao menu: os melhores peixes, carnes, legumes e fruta que são cuidadosamente preparados, com a mão cuidadosa de quem não delega estas decisões tão importantes. Desde sopas de legumes fresquíssimos, wraps inventivos como o de bacalhau, a pratos tradicionais como as pataniscas com arroz de feijão, passando por quiches e crepes, saladas como a de quinoa (já que as opções vegetarianas nunca são esquecidas), a sumos deliciosos e bolos maravilhosos. Tudo feito ali, por quem é de casa e que muito depressa parecerá da família.

Trevo is a relatively new restaurant, but one with everything it takes to be an unavoidable choice in Porto's gastronomic map. It's a homey place, which in this case isn't just an euphemism or a publicity stunt. The kitchen is managed in a truly sustainable way. Local and organic products, bought daily, and which shape the menu: the best fish, meat, vegetables and fruit, carefully prepared with a caring hand that doesn't delegate these so-important decisions. From soup made with extremely fresh vegetables, inventive wraps such as the codfish, to traditional dishes such as pataniscas with bean rice, through quiches and crepes, salads with ingredients like quinoa (since the vegetarian options are never overlooked), to delicious juices and wonderful cakes. All made right there, by the members of the household, who will very soon feel like family.

Vermuteria / Vermute Bar

R. DE CÂNDIDO DOS REIS, 126
 PORTO / +351 222 033 254
 ABERTO TODOS OS DIAS
 OPEN EVERY DAY
 € – €€

Bem-vindos ao paraíso dos cocktails. Como o próprio nome indica, aqui não faltam cocktails. Clássicos, modernos, de assinatura, seja o que for que desejarmos. Aqui temos um candidato ao melhor cocktail do mundo: o Ischia. Temos Mojitos para todos os gostos possíveis, o clássico Whisky Sour, Negroni, entre muitos outros Whiskies, Vodkas, Tequillas, Gins... A hora do aperitivo não foi ignorada, e este é um sítio perfeito para um Aperol Spritz ou um Martini Tónico. Mas nem só de bebida se faz a Vermuteria. Aqui também há cozinha de origem italiana: focaccias, fritatas, bruschettas. Temos vinhos fantásticos, sangrias e champagnes. O cocktail perfeito, para nós, segue esta receita – o local, a companhia, o ambiente e a qualidade: Vermuteria da Baixa.

Welcome to cocktail's paradise. As the name tells us, here there is no shortage of cocktails. Classics, modern, signature, whatever our hearts desire. We have a candidate for best cocktail in world: the Ischia. We have mojitos for every possible taste, the classic whisky sour, Negroni, among many other whiskies, vodkas, tequilas, gins...The aperitif hour has not been ignored, and this is a perfect place for an Aperol Spritz or a Martini Tonic. But here is more to Vermuteria than drinks. Here there is also cuisine, of an italian bent: focaccias, fritatas, bruschettas. We have fantastic wines, sangrias and champagnes. The perfect cocktail, for us, follows this recipe: the place, the company, the mood and the quality. Vermuteria da Baixa.



