



Casa da Comida, em Lisboa, aqui apresentam comida de base portuguesa, com toques contemporâneos. A provar? A perdiz de escabeche de entrada e o filete de robalo com brulê de açafrão de prato principal. Há ainda um menu executivo aos almoços (19,50€) e um brunch-buffet ao fim-de-semana (30€). A sala do restaurante é também a dos pequenos-almoços, dignos de um cinco estrelas, com várias ofertas de pães, queijos, frutas e sumos, além de outros pratos quentes, pedidos à carte.

Porque nada foi deixado ao acaso, o nome **Digby** é uma homenagem a Sir Kenelm Digby, criador da garrafa de vinho

#### COMO CHEGAR

A1 em direcção ao Porto e na hora de escolher a travessia do Douro é seguir pela Ponte da Arrábida

#### PREÇOS

Quartos duplos a partir de 190€ sem pequeno-almoço e 210€ com pequeno-almoço



verde translúcida (em 1630), que faz parte de vários elementos de decoração, das paredes do bar aos centros de mesa do restaurante. A decoração do hotel ficou a cargo de duas equipas de designers portuguesas e há quatro artistas com trabalhos expostos: "Paulo Neves em tudo o que são madeiras, Jorge Curval nos quadros e esculturas, Frederico Draw nas pinturas das paredes e Daniel Eime num graffiti."

No jardim, há uma pequena piscina com vista para o Douro, várias espreguiçadeiras e um jacuzzi exterior, acessível através do spa – *pode sonhar à vontade* com uma massagem relaxante, adelgaçante ou desportiva, que aqui há de tudo.

E ainda há mais: uma sala para leitura, descanso ou levar o computador, forrada a flores, com duas paredes onde não se vê uma nesga sem pétalas e uma instalação no tecto, com várias flores penduradas em estilo estalactite. Não dissemos que o hotel era um poço de fotografia? ■ → Rua da Restauração, 336. 22 011 0082

#### LEIA MAIS EM **TIMEOUT.PT**

Plano de Fuga na revista, Viagens no site. Descubra a nova secção online

## GPS

### PARA COMER

O Gigby, restaurante do hotel, tem oferta para todo o dia. Mas também é compreensível que, aproveitando a boa localização do hotel, queira experimentar outros espaços ali à volta.

**O Panca – Cevicheria e Pisco Bar** (→ Rua Sá de Noronha, 61. 22 203 3144) tem um nome que vai directo ao assunto, uma carta pequena onde entram o cevichón de salmão (9,50€), as empanadas de chili com carne (7€) ou o pica-pau peruano (8,50€) e um ambiente com música sul-americana, estilo banda sonora do Marcos. Para uma refeição num dos templos da boa cozinha tradicional, suba a Rua da Alegria e sente-se à mesa da **Casa Nanda** (→ Rua da Alegria, 394. 22 537 0575), onde a caruja (2€), os filetes de pescada com arroz de feijão (14€ por meia dose) e o costeletão de boi na brasa (14€ por meia dose) são de comer e chorar por mais. Se procura algo na onda mais cool, vá ao **Brick Clérigos** (→ Rua Campo dos Mártires da Pátria, 103. 22 232 4735) e peça uma das tostas ou saladas.

### PARA FAZER

Se adia há anos a subida à Torre dos Clérigos, a visita à Casa, Parque e Museu de Serralves e o passeio pelas ruas da Ribeira, é tempo de se redimir. Serralves está neste momento com a exposição **Jorge Pinheiro: D'après Fibonacci e as coisas lá fora**. Passeie pela Ponte D. Luiz I e visite as Caves do Vinho do Porto (as Ferreira são uma boa aposta). Passe também pela Galeria da Biodiversidade, na Casa Andresen, no Jardim Botânico, e veja a recém-chegada Photo Ark, uma exposição da **National Geographic**.



# Plano de Fuga

plano defuga@timeout.com

## O Porto mais à frente

Com o rio Douro aos pés, Mariana Correia de Barros conheceu o Torel Avantgarde, um novo cinco estrelas onde a arte dita as regras.

### ESCLARECIMENTO INICIAL:

o título tem um duplo sentido. E isso aprende-se logo nos primeiros cinco minutos em que se entra neste novo boutique hotel no centro do Porto. Primeiro, há o letreiro néon em exposição na recepção, qual definição de dicionário, onde se lê "Avant-Garde (...) All things considered to be ultramodern, advanced or ahead of its time", olha-se à volta e há peças brutais por todo o lado; segundo com o check-in, que é feito na varanda do restaurante do hotel, com uma belíssima vista para o casario do Porto e o Douro ao fundo. Sim, pode sacar da máquina e começar a disparar.

Felizmente, a memória de um dispositivo fotográfico hoje dá para muito. Porque há vários detalhes do Torel Avantgarde que vai querer guardar para sempre. E não é só na cabeça. "O nosso conceito é arte", explica Francisco Lorite, o director-geral do hotel. Os 47 quartos espalhados pelos três pisos deste edifício do final dos anos 40, todos com número e nome de um artista – de Lucian

Freud a Coco Chanel – "são diferentes entre si, em cores, mobília, decoração e exposição". E em cada um deles há um apontamento relacionado com a personalidade, cujo nome está cravado na imponente porta encarnada de acesso ao quarto. Ou seja, é possível dormir 47 vezes aqui e ter sempre experiências diferentes. "Mais tarde, a ideia será vender o quarto do Andy Warhol ou do Almada Negreiros." Em Dezembro, virá o site onde vão vender todas as peças do hotel.

Futuro. É que apesar da maturidade do projecto, do grupo Torel Boutiques (Torel Palace em Lisboa e Torel Cliff em Óbidos), as portas só se abriram em Setembro. Tanto para hóspedes que se queiram instalar num dos 27 quartos e 20 suítes (37 com vista rasgada sobre o rio e outras 13 com um terraço), como para hóspedes e clientes que queiram aproveitar o Balsamae Spa ou conhecer o Digby, o restaurante e bar do hotel.

Feito com a consultoria do chef Miguel Carvalho, da

