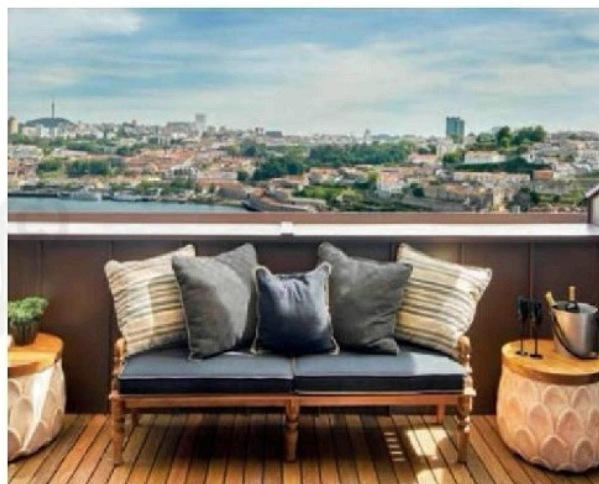


TOREL AVANTGARDE

O Porto tem um novo boutique hotel de cinco estrelas. Aqui nada é *standard*, tudo é feito com atenção ao detalhe, tendo a Arte e Portugal como protagonistas. Os 47 quartos todos diferentes e com uma decoração *tailor-made*, foram buscar inspiração a artistas vanguardistas, mas o Óscar vai *ex-aequo* para a vista invejável sobre o rio Douro e para a surpreendente sala das flores. O restaurante de *fine dining* Digby e o SPA são razões extra para fazer deste hotel um dos mais "hot" da Invicta.

► *Porto has a new five-star boutique hotel. Everything is bespoke here, made with total attention to detail, with Art and Portugal as the protagonists. The 47 rooms inspired by avant-garde artists are all different, but the Oscar goes equally to the enviable view of the Douro and to the surprising flowers room. The fine dining restaurant and the SPA are further reasons why this hotel is one of the "hottest" in Invicta!*

N5 Rua da Restauração, 336 - T. 220 110 082 - www.torelavantgarde.com



? Ver localização mapa pág. 62 · Check location map page 62

PORTO CONVIDA · 11



NEW

DIGBY BY CASA DA COMIDA

N5 Torel Avantgarde - R. da Restauração, 336

todos os dias / open daily 12h30-23h30

torelavantgarde.com/bar-e-restaurante

T. 222 449 615 · €€€€ P MB CR ☀

A Casa da Comida - uma referência na arte de bem servir em Lisboa - chegou finalmente ao Porto e com ela trouxe o seu *savoir-faire*. O nome do restaurante presta homenagem a Sir Kenelm Digby - pai da famosa garrafa verde translúcida. A carta, concisa mas completa, parte da cozinha tradicional para explorar novas texturas e sabores, muito bem harmonizados com vinhos nacionais e temperados com uma vista magnífica.

► *Casa da Comida - the epitome of Lisbon hospitality - has finally brought its undoubted 'savoir-faire' to Porto. The name of the restaurant is a tribute to Sir Kenelm Digby - the father of the famous translucent green bottle. The menu, concise but complete, takes traditional Portuguese recipes and explores them with new textures and flavours that are well matched to local wines and seasoned with a magnificent view.*