



ASSINATURA A proposta gastronómica do restaurante Blind, profundamente enraizada nas memórias do chef Vítor Matos, responsável pelo projeto, aposta na sazonalidade e em ingredientes portugueses com uma forte ligação internacional.

EXTERIOR No pátio, junto à piscina, servem-se pratos, snacks e bebidas. O bar, aberto das 11h30 às 22h30, é o local perfeito para os cocktails de assinatura ou o Menu de Charutos disponível.

LUÍS FERRAZ



CARLOS VIEIRA



PORTO BLIND GASTROBAR

Inaugurado no início deste ano, o Blind (blind.pt) é um tributo à obra de José Saramago *Ensaio sobre a Cegueira* e um convite à viagem gastronómica. Criado por Vítor Matos, chef premiado com uma estrela Michelin, o restaurante situa-se no piso inferior do Torel Palace Porto (torelboutiques.com/torel-palace-porto), hotel de cinco estrelas que ocupa o Palacete Campos Navarro, datado de 1861, e conta com uma entrada própria. A proposta do Blind, que valoriza a sazonalidade e a origem dos produtos, revela uma cozinha em harmonia com o ambiente envolvente, um espaço que, nas palavras do chef Vítor Matos, "respira e vive ao som dos bons momentos".