

Blind

Para degustar com todos os sentidos

To taste with all the senses

O Blind é o restaurante do Torel Palace Porto que nos conduz, às cegas, para o mundo de sabores do *chef* Vítor Matos e sua equipa. É um tributo ao "Ensaio Sobre a Cegueira", uma das obras primas do consagrado José Saramago e um convite para uma viagem sensorial que não termina no palato.

Blind is the restaurant at Torel Palace Porto that takes us, blindfolded, through the world of flavors of chef Vítor Matos and his team. It is a tribute to "Blindness", one of the masterpieces of the renowned José Saramago and an invitation to a sensorial journey that does not end on the palate.

Texto Carla Branco | Fotos Blind

DS

gas, pelo
to ao
Saramago,
alato.

dly,
tribute
mago,
palate.



WonderTaste

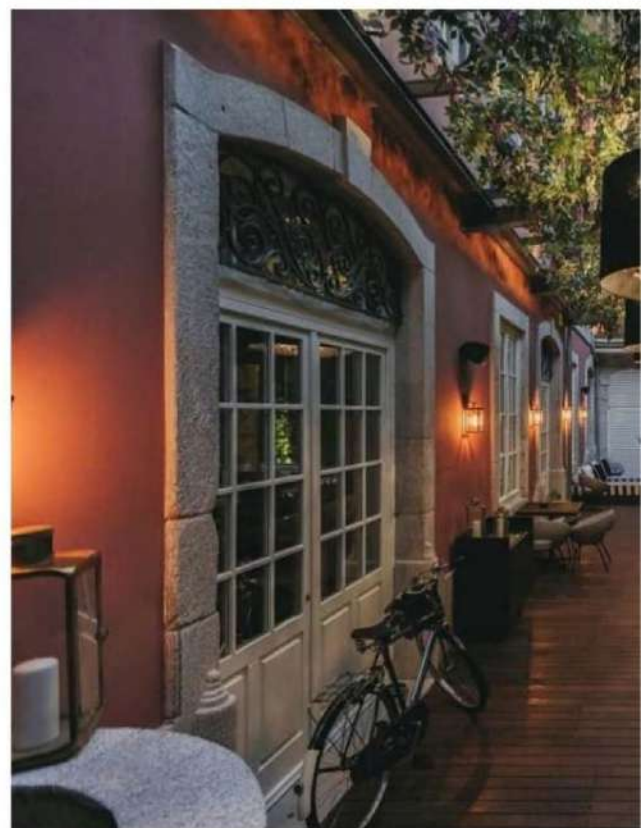
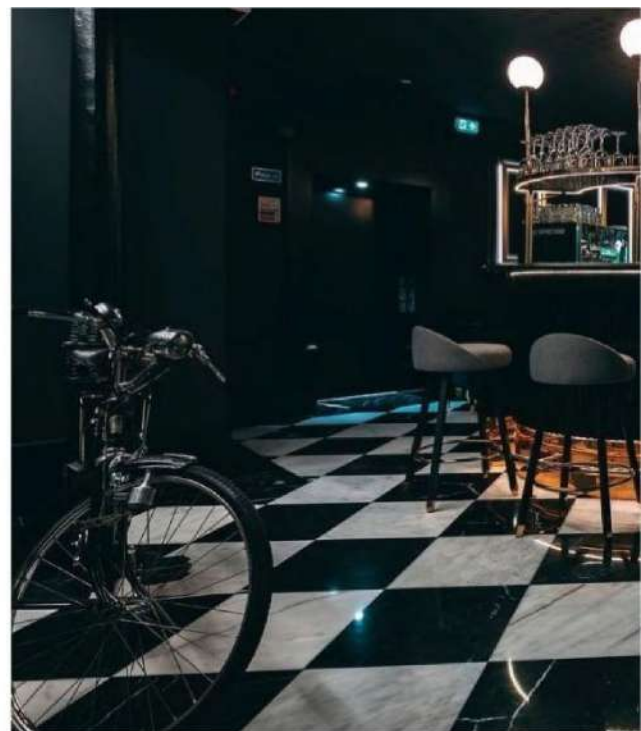
O restaurante integra o Torel Palace Porto, situado no antigo Palacete Campos Navarro, erigido em 1861. É um edifício deslumbrante e elegantemente decorado em toda a sua essência. Os tons dourado e negro são predominantes no Blind e transportam-nos de imediato para um jantar às cegas, para a sobriedade de um momento único de experimentação gastronómica.

A oferta especial do Taste Menu, conduzida pelo Blind Master Vitor Matos, em conjunto com os *chefs* João Araújo e Rita Magro, convida a que todos os nossos sentidos estejam em alerta, participando da experiência. Não se pretende apenas o embelezamento do prato - que em todas as ocasiões é excepcionalmente atraente - mas embarcar em algo sensorial para além do que os olhos vêem, é uma experiência no seu todo.

Este elenco de experiências ganha forma em pratos clássicos da gastronomia portuguesa, profundamente enraizada nas memórias do chef e na sazonalidade dos ingredientes nacionais com uma forte conexão internacional, confeccionados com técnica e modernidade. O resultado final traduz-se em pratos tão singulares e esteticamente elevados como Salmão Fumado, Recheio de Sapateira, Robalo Atlântico ou Tornado de Vitelão Bearnês.

No final, um surpreendente Crepe De Laranja com Grand Marnier e Banana da Madeira Caramelizada, mas há muitas outras opções para degustar. Ao longo de toda a refeição, a Harmonização de Vinhos é feita de forma exemplar, e cada colheita garante um paladar exímio que acompanha a selecção de pratos.

Numa atmosfera descontraída, mas cuidada, as propostas do Blind revelam uma cozinha em harmonia com o ambiente que a rodeia, um espaço que, nas palavras de Vitor Matos, "respira e vive ao som dos bons momentos".





The restaurant is part of the Torel Palace Porto, located in the former Palacete Campos Navarro, erected in 1861. It is a stunning building and elegantly decorated in all its essence. The golden and black tones are predominant in the Blind and transport us immediately to a blind dinner, for the sobriety of a unique moment of gastronomic experimentation. The special offer of the Taste Menu, conducted by Blind Master Vitor Matos, together with chefs João Araújo and Rita Magro, invites all of our senses to be alert, participating in the experience. It is not only intended to embellish the dish - which at all times is exceptionally attractive - but to embark on something sensory beyond what the eyes see, is an experience as a whole.

This cast of experiences takes shape in classic Portuguese cuisine dishes, deeply rooted in the chef's memories and in the seasonality of national ingredients with a strong international connection, made with technique and modernity.

The final result translates into dishes as unique and aesthetically elevated as Smoked Salmon, Crab Meat Paté, Wild Seabass or Calf Filet Mignon with Béarnaise Sauce. In the end, a surprising Orange Crêpe with Grand Marnier and Caramelized Banana from Madeira, but there are many other options to taste.

Throughout the meal, the Wine Harmonization is done in an exemplary way, and each harvest guarantees an excellent taste that accompanies the selection of dishes.

In a relaxed but careful atmosphere, Blind's proposals reveal a kitchen in harmony with the environment that surrounds it, a space that, in the words of Vitor Matos, "breathes and lives to the sound of good times".



E estes bons momentos ganham extensão pós-refeição através do Menu de Charutos, disponível no Bar Central, que preenche e embeleza toda a sala, e serve de antecâmara à esplanada exterior junto à piscina. O espaço exterior é também ele digno de visita, intimista, idílico e o cenário perfeito para um cocktail de assinatura.

"Se podes olhar, vê. Se podes ver, repara". E aqui há todo um mundo à nossa espera que merece ser contemplado.



And these good moments take on post-meal extension through the Cigar Menu, available at the Central Bar, which fills and beautifies the whole room, and serves as an antechamber to the outdoor terrace by the pool. The outdoor space is also worth visiting, intimate, idyllic and the perfect setting for a signature cocktail. "If you can look, see. If you can see, look". And here is a whole world waiting for us that deserves to be contemplated.