

Florbela

VAI SER DIFÍCIL não amar perdidamente os doces de inspiração francesa que se servem agora na nova pâtisserie do Torel Palace Porto. Baptizada de Florbela, em homenagem à poetisa portuguesa Florbela Espanca, esta pastelaria bem ao estilo parisiense instalou-se na biblioteca do hotel de cinco estrelas, na Batalha, também ele com queda para a literatura.

Aos quartos – que receberam nomes como Fernando Pessoa, Sophia de Mello Breyner Andresen, Eça de Queirós, Luís de Camões ou Bocage –, juntou-se primeiro o Blind, o restaurante gastronómico que é uma homenagem a José Saramago e à sua obra *Ensaio sobre a Cegueira*; e agora também este recanto acolhedor.

O hotel foi inaugurado em 2019, mas este pequeno espaço, com grandes janelas viradas para a rua, recebeu agora uma nova linguagem, um novo nome e um novo conceito. “Queríamos que o Florbela fosse uma celebração da literatura portuguesa, com uma estética sofisticada e elegante, onde os doces franceses e a música francesa tivessem destaque”, explica Ingrid Koeck, uma das sócias do grupo Torel Boutiques.

E assim foi. Atrás da vitrina brilha pastelaria



fina com cores chamativas e ar guloso. Há cheesecakes de framboesa e tarteletes de maracujá ou de framboesa e chocolate, bem como doces com combinações de sabores inusitados e surpreendentes, como jasmim e ginja ou noz com pêra e fava tonka (entre 3€ e 4€). Conte ainda com macarons, biscoitos, croissants, napolitanas, éclairs, quadrados de brownie vegan (sem lactose e sem glúten) e ainda fatias de bolo do dia, entre muitas outras propostas que vão variando consoante a inspiração de Eva Monteiro, a chef pasteleira responsável, que integra também a equipa do Blind que tem o chef Vítor Matos nos comandos.

A par da pâtisserie há sugestões salgadas com fatura, que funcionam como uma segunda opção ao Blind para quem quer, por exemplo, um almoço mais leve. Na carta encontra saladas de peito de pato com requeijão; tostas de sapateira com citrinos, guacamole e vinagre balsâmico de Modena; croissants recheados com salmão fumado, queijo creme, rúcula e cebolinho; pregos de novilho; e ovos com molho holandês, bacon, espinafres e pão de abóbora (entre 9€ e 20,50€).

Para acompanhar, há uma vasta selecção de vinhos, espumantes e champanhes, muitas infusões Soalheiro, sumos naturais e uma série de cocktails bem-dispostos (entre 11€ e 13€).

→ Rua de Entreparedes, 42 (Porto). 22 976 2920.

Seg-Dom 11.30-23.00

