$RobbReport \mid Viagem \ {\it \& } \ Gastronomia$











U.SK Cleanser

Sabonete líquido facial para todos os tipos de pele, com exclusivo sensorial de hidratação pós-enxágue.

U.SK Booster

Sérum antioxidante multibenefícios, para prevenção e recuperação da pele contra os danos ambientais.

U.SK Dual Eyes

Cuidado completo para a área dos olhos, bolsas, olheiras e linhas de expressão.

SCIENCE BEHIND THE BEAUTY Designed by Monteresearch® in Italy

0800 728 9700 | underskin.com.br | @@USK

Expediente

Robb Report

Publisher | Célia Pompéia
João Doria Neto | Diretor Executivo
Diretora Geral de Publicidade | Beatriz Cruz
Gerente Executiva de Publicidade | Larissa Dalete
Publicidade | Gabriela Llovet e Giulia Federighi
Operações Comerciais | Katia Moreno

Robb Report é publicada no Brasil pela Doria Editora (Todos os direitos reservados).

Av. Brigadeiro Faria Lima, 2.277 - Jardim Europa São Paulo. SP CEP: 01452-000

Tel.: 11 3039.6011

Viagem & Gastronomia

Produção de Conteúdo | Viagem&Gastronomia Editora-Chefe | Daniela Filomeno Seripieri Editora | Tina Bini Bornstein Repórteres | Carol Fiacadori Lima e Marjorie Zoppei

Viagem&Gastronomia

Av. Brigadeiro Faria Lima, 2.277 - cj. 2.104

CEP: 01452-000 - Jardim Europa

São Paulo - SP

Tel.: 11 3032.0251 | viagemegastronomia.com.br

@viagemegastronomia



Rua Haddock Lobo, nº 1553 - CEP 01414-003, Jardins - São Paulo



Daniela Filomeno
Editora-chefe do Viagem&Gastronomia
@danielafilomeno @viagemegastronomia

Portugal e seus encantos

Cidades históricas charmosas, excelente gastronomia, vinhos, cultura e um circuito turístico muitas vezes a pouca distância uns dos outros. Tudo isso sem a barreira do idioma: sim, um pouco mais literal, mas é o nosso bom e velho português. Não é à toa que o número de brasileiros visitando o país vem crescendo exponencialmente e explorando além de Lisboa-Porto – até pela facilidade do voo direto.

Portugal é muito além, roteiros enogastronômicos, castelos mouros, ruínas romanas, praias de falésias e – claro – uma gastronomia que já vale a viagem. E apesar do país ser pequeno, cada região tem características bem marcantes e merecem ser exploradas uma a uma. Para facilitar, dividimos o guia em seis partes, para te inspirar a explorar Portugal como ele merece: cada um de seus cantos. Região dos Vinhos Verdes, Alentejo, Algarve, Lisboa e arredores, Ilhas portuguesas e Porto e região.

Restaurantes escondidos, estrelados imperdíveis, livrarias centenárias e hotéis de charme, tudo para começar sua viagem já nesta leitura. Afinal, para viajar, basta começar a sonhar... boa leitura!

viagemegastronomia.com.br



E L E G Â N C I A I N T E M P O R A L E ARTE DE BEM SERVIR

Em lisboa, hospede-se no Tivoli Avenida Liberdade, o mais icónico hotel da cidade.



Aproveite para visitar a vila de Sintra e descubra o distinto Tivoli Palácio de Seteais.











ÍNDICE

Lisboa		10
A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH		
Cascais		29
Sintra		30
Estoril		31
Coimbra		32
Fátima		33
Porto		36
Vale do Douro		48
Vinhos Verdes		50
Alentejo		58
Algarve	Mar II	68
Ilha da Madeira		78
Arquipélago dos Açores		84

LISBOA

A capital portuguesa é considerada por muitos a mais vibrante da Europa, não à toa, uma vez que Lisboa foi construída sobre sete colinas e faz com que o visitante assista a um espetáculo natural em qualquer ponto da cidade. Do alto, miradouros com vista para o rio Tejo. De baixo, labirintos de ruas estreitas com grandes construções e marcos arquitetônicos. Vale se perder pelas ruas íngremes do bairro Alfama, pegar carona no Elétrico 28 (o tradicional bondinho amarelo), encarar o



agito do boêmio bairro de Cais Sodré, relembrar a história do Brasil no Padrão dos Descobrimentos e adoçar o paladar com o famoso pastel de nata, além de se deliciar com muito bacalhau em restaurantes estrelados e pequenas tascas espalhadas pela cidade. Calçadas de paralelepípedos bem conservadas, paredes de azulejos, padarias de esquina e tudo ao som do nosso idioma familiar, o português. Em muitos momentos, você terá a sensação de estar em casa!



HIGHLIGHTS

Livrarias

Amantes da literatura têm em Lisboa diversos endereços incríveis para achar os melhores títulos. Entre eles, vale conhecer a **Bertrand Chiado**, fundada em 1732, e considerada pelo Guinness Book a livraria mais antiga do mundo ainda em funcionamento; a **Palavra de Viajante** especializada em turismo e com suas estantes recheadas de guias e obras literárias organizadas por países, e ainda a menor livraria do mundo, a **Livraria do Simão**, que em apenas 4 metros quadrados abriga cerca de guatro mil livros.

Rooftops

A cidade foi dominada pelos rooftops e virou parada obrigatória para brindar o pôr do sol. Os mais disputados são o **Chapitô à Mesa**, escondido no topo de uma loja de joias; o Ferroviario, um verdadeiro camarote para observar o Rio Tejo; o **Sky Bar By Seen**, no terraço do badalado Hotel Tivoli; o **Rio Maravilha**, onde fica a instagramável "mulher de braços abertos para o Cristo-Rei", e o **Topo Chiado**, atrás das ruínas do Convento do Carmo, com vista para o Castelo de São Jorge.



Príncipe Real

Até pouco tempo atrás **Príncipe Real** era um bairro residencial, mas o cenário mudou e agora é um dos locais mais cool da cidade. Colado ao Bairro Alto, ande por suas ruas e descubra lojas locais independentes, visite o **Embaixada**, um palacete neo-árabe do século XIX apenas com marcas e artistas nacionais focados no design, artesanato, moda, gastronomia e cultura portuguesa. Aproveite para conhecer **A Cevicheria**, casa do chef Kiko Martins onde o prato típico peruano é servido impecavelmente.

Avenida da Liberdade

Para compras de luxo, a **Avenida da Liberdade** é a rota certa, comparada até com a parisiense Champs Elysées. Com o metro quadrado mais caro da cidade, a avenida está repleta de lojas de grife como Prada, Armani, Gucci e Louis Vuitton e tantas outras. Mas a aposta é nas marcas nacionais, que vivem uma ebulição de criatividade e começam a dar as caras no cenário internacional. Ainda tem antiquários, prédios históricos, cafés charmosos e tantos outros itens indispensáveis para uma tarde de passeio.

Arte

Andar por Lisboa é apreciar arte por todos os lados, pois a cidade abriga acervos de encher os olhos de qualquer um. Vá ao **Museu Calouste Gulbenkian** para apreciar obras de Rembrandt, Rodin, Claude Monet; ou ao **Museu Nacional de Arte Contemporânea do Chiado** que é obrigatório para o

conhecimento da arte portuguesa de 1850 até a atualidade; e quanto ao **Museu de Arte, Arquitetura e Tecnologia**, inaugurado em 2016, vale pela moderna arquitetura do edifício; e ainda tem o **Museu Nacional dos Coches**, com carruagens que transportavam reis e rainhas da Europa; o **Museu Nacional dos Azulejos**, instalado em um convento do século XVI, onde o destaque é um painel de 36 metros que retrata a Lisboa de antes do terremoto de 1755, o **Museu Coleção Berardo**, o principal museu de arte moderna e contemporânea da cidade.



Restaurantes imperdíveis

Definir onde comer em Lisboa é uma tarefa difícil, pois são tantos endereços incríveis que dá vontade de fazer seis refeições ao dia para conseguir conhecer todos. Nomes de chefs como Henrique Sá Pessoa, José Avillez, Vítor Sobral e Manuela Brandão, entre muitos outros, colocaram a cidade entre as melhores para se comer bem no mundo.

Estrelados

O primeiro a receber duas estrelas do Guia Michelin na cidade e 42º lugar na lista "The World's 50 Best Restaurants", o **Belcanto** por José Avillez é considerado o melhor da cidade com menus que recriam, reinventam e vão além das tradições da gastronomia lusitana, pois cada prato conta uma história e promete emocionar.



O **Alma**, também duas estrelas Michelin, traz as influências e referências do chef Henrique Sá Pessoa em suas viagens pelo mundo, a paixão pela Ásia, o conhecimento da cozinha tradicional portuguesa e a vida cotidiana em Lisboa.

O **Eleven**, resultado da paixão pela gastronomia de um grupo de amigos, incluindo o chef alemão Joachim Koerper, que comanda a cozinha, tem inspiração mediterrânea e trabalha apenas com produtos frescos, de acordo com a sazonalidade. É um dos mais aclamados da cidade e já premiado com uma estrela Michelin com pratos ricos em criatividade e sabor.



Tascas

Petiscos deliciosos da moderna comida tradicional portuguesa executados com perfeição, sob a batuta do chef Vitor Sobral no **Tasca da Esquina**. Experimente as lascas de bacalhau com batata e ovo ou a morcela com maçã. Termine com o pão-de-ló com espuma de canela.

A **Taberna da Rua das Flores**, aberta apenas para o almoço, já lota logo cedo pelas pessoas locais, atrás dos bemservidos pastéis de bacalhau com arroz de tomate, as iscas ou as sopas caseiras. Tem vinho da casa servido em copo baixo, limonada e sobremesas (bem) açucaradas, como pede a tradição lusa. Muito importante: não são aceitos cartões de débito/crédito, portanto, é aconselhável levar dinheiro.

Uma joia escondida no antigo bairro mourisco da Mouraria, o **Zé da Mouraria**, que abre apenas para o almoço, onde o fado é um elemento pulsante, estampado também nas paredes de azulejos típicos. Nesta tasca raiz, o bacalhau é protagonista e ingrediente farto – vem em uma travessa com porções generosas de grão de bico e batatas ao murro, que serve até três pessoas. Vale a pena fazer reserva antes, pois a lotação e a satisfação são garantidas.

Brasil Salomão e Matthes Advocacia é Brazilian Desk em Portugal

Em 2019, o número de brasileiros em Portugal cresceu 43%, e eles passaram a representar um quarto de todos os imigrantes que habitam o país, segundo o Serviço Estrangeiro de Fronteiras (SEF) português . "Portugal é considerado um dos países mais seguros do mundo. O idioma, a familiaridade com a cultura e hábitos facilitam a imigração dos brasileiros", destaca o advogado Marcelo Salomão.

O escritório Brasil Salomão e Matthes atua como um "Brazilian Desk" em território português desde 2018, prestando assessoria para negócios a brasileiros que queiram investir na Europa e a europeus ou estrangeiros que desejem investir no Brasil. Com profissionais especializados e comandados pelo advogado Fernando Senise, o Brasil Salomão e Matthes conta com unidades em Lisboa e no Porto, onde atende pessoas físicas que planeiem realizar investimentos imobiliários ou obter o Golden Visa ou outros benefícios, como o Residente Não Habitual, e auxilia empresas com as questões empresariais e tributárias entre os dois países.







marcelo.salomao@brasilsalomao.com.br

Tradicionais

Se a gastronomia é o grande atrativo do local, o ambiente e a decoração não ficam atrás da tradicional e famosa casa de 1974. A cozinha do Minho é a estrela do **Solar dos Presuntos**, que traz ótimos clássicos como Polvo à Galega e Amêijoas à Bulhão Pato. Já o **Solar do Nunes**, oferece uma das melhores comidas do Alentejo na capital lisboeta. Com ótimo custo-benefício, desde 1988 oferecem as mesas fartas com delícias da região do azeite.

As Salgadeiras é um ponto de referência no Bairro Alto, com suas paredes em pedra, arcos originais, tijolos enquadrados. A famosa sopa de peixe que chega coberta com uma massa folhada é surpreendente, e o bacalhau à Braz é escolha certeira como principal. Mais do que um restaurante ou uma marisqueira, a Cervejaria Ramiro faz parte da história de Lisboa. Sempre com fila na porta, não aceita reserva, e é um local que turistas e locais aguardam ansiosamente por um cantinho para degustar as iguarias. Alguns dos itens "tem que pedir": as gambas à "al guilho", as amêijoas e o camarão tigre grelhado com molho de manteiga, cozinhado na perfeição e com um sabor inconfundível, tudo isso acompanhado de um bom chopp.

Ainda no clima de cervejaria, o **Gambrinus** conta muita história desde 1930. Para acompanhar o chopp, peça os impecáveis croquetes, com receita guardada a sete chaves.



Durante 35 anos, o **Pap'Açorda** angariou uma legião de fãs, de Sean Connery a Robert de Niro, e marcou a cena gastronômica da cidade. Agora saiu do Bairro Alto para o Time Out Market, num espaço com o dobro do tamanho do original. Manuela Brandão, que recusa o título de chef e prefere ser chamada de cozinheira, lista diversos clássicos no cardápio: costeletas de borrego; favas fritas com alho e chouriço; e, claro, a açorda.

Internacionais & Cia

O JNcOUOI Ásia, aberto no último ano, traz um mix de sabores da Índia, Japão, China e Tailândia e já é um dos mais disputados endereços. Peça o Negitoro, um tartar de atum com gema, miso e wasabi sobre arroz, o Cheungfan de Camarão, um prato chinês de camarões envoltos em massa de arroz com molho doce, e o Caril Vindaloo, carne de porco que desmancha na boca de tão macia - mas é super apimentada. No 100 Maneiras de um dos mais famosos chefs da atualidade, Ljubomir Stanisic, são três menusdegustação que surpreendem a cada dia, pois o chef elabora com o que achou de mais fresco nos mercados no dia. O **Prado**, apesar de celebrar o melhor que Portugal tem para oferecer apenas com ingredientes nacionais, apresenta pratos totalmente fora do óbvio em um menu que muda constantemente com produtos sazonais e orgânicos. A carta de vinhos, uma seleção escolhida a dedo apenas com orgânicos e biodinâmicos.



Onde ficar?

Ritz Four Seasons Hotel

Bem localizado, o Ritz Four Seasons Hotel permite que os hóspedes observem de suas janelas alguns dos principais pontos de Lisboa, como o Parque Eduardo VII e o Rio Tejo. O hotel abriga uma coleção de arte do século XX, sendo uma das mais valiosas do país. Se optar pela Grand Suite, será presenteado com réplicas do mobiliário de D. Maria II e D. José I, que trazem ainda mais elegância à acomodação.

Rua Rodrigo da Fonseca, 88 - Lisboa / Tel.: +351 21 381 1400

Pestana Palace Hotel

Praticamente às margens do Rio Tejo, o Pestana Palace está instalado em um antigo (e imponente) palácio restaurado do século XIX. Seus salões principais apresentam características do tempo da Monarquia e têm belas paredes no estilo Rococó. Com selo Leading Hotels, o hotel ainda se destaca pelo seu imenso jardim que parece um verdadeiro bosque e sua piscina a céu aberto.

Rua Jau. 54 - Lisboa / Tel.: +351 21 361 5600

Tivoli Avenida Liberdade

No quadrilátero mais exclusivo de Lisboa, está o Tivoli Avenida Liberdade. O lugar já foi refúgio de líderes mundiais e estrelas da música e do cinema. Reformado há pouco tempo, figura na lista dos mais concorridos hotéis da cidade. Imperdível seu spa com bandeira Anantara, assim como seus restaurantes Seen e SKY Bar.

Avenida da Liberdade, 185 - Lisboa Tel.: +351 21 319 8900

Verride Palácio de Santa Catarina

Comapenas 19 quartos, o Verride Palácio de Santa Catarina é um hotel boutique que mescla contemporaneidade com detalhes da Lisboa antiga. Em meio ao Bairro Alto, próximo à praça Luís de Camões, vale sentar no bar ou na piscina, localizados no rooftop, e apreciar a vista privilegiada de toda a cidade, com o Rio Tejo ao fundo e as charmosas fachadas herdadas da época do Marquês de Pombal.

Rua de Santa Catarina, 1 - Lisboa Tel.: +351 21 157 3055





Resorts residenciais: é disso que precisamos

O último ano nos trouxe uma série de aprendizados. O principal deles é que a vida precisa ser aproveitada, com momentos que nos façam felizes. O tempo desperdiçado no trânsito, o medo da violência urbana e até aquela academia que você sempre deixou em segundo plano passaram a ser avaliados com mais atenção: chegou a hora perfeita para se mudar.



Portugal tem sido um dos destinos mais procurados pelos brasileiros em busca dessa nova vida.

Além de toda a história, belas paisagens, boa gastronomia, segurança e outros inúmeros atributos, o país ganhou um verdadeiro oásis, que conseguiu unir qualidade e tranquilidade ao lado da cosmopolita Lisboa.

Esse é o Belas Clube de Campo, do André Jordan Group, que já conquistou o coração de 40 famílias brasileiras que buscaram seu refúgio particular. Com excelente localização, o empreendimento sustentável está situado no coração de um parque florestal, a poucos minutos do centro de Lisboa, das praias de Cascais e da histórica vila de Sintra. Um verdadeiro resort residencial, com restaurantes, piscinas, spa, mercado, farmácia, parques infantis, ciclovias, quadra de tênis e de vôlei. Até uma escola compõe o complexo. O campo

de golfe, criado pelo conceituado designer americano Rocky Roquemore, ganha destaque.

"A maioria dos brasileiros adquire casa no Belas Clube de Campo para residência própria. São executivos que têm crianças ou adolescentes em fase escolar. Mas também há casais sem filhos ou aposentados, além de investidores. As nossas soluções residenciais são consideradas por muitos como um investimento seguro, pelo conceito único do empreendimento, pela qualidade e pela confiança de um Grupo com 70 anos e responsável por alguns dos melhores resorts nacionais e internacionais", ressalta Gilberto Jordan, CEO do André Jordan Group.

Na parte de arquitetura, apresenta-se uma proposta moderna e sofisticada, que incorpora as mais recentes inovações de sustentabilidade. Toda essa descrição é embalada por um cenário capaz de fazer descansar qualquer olhar: há verde por todo canto, em uma área de mil hectares no Parque Florestal da Serra da Carregueira.

E tem coisa melhor? Resorts residenciais: é disso que precisamos. E o momento é agora!



ARREDORES DE LISBOA



CASCAIS

Com uma linda costa marítima, a 20 minutos de Lisboa e Sintra, Cascais é um refúgio de tranquilidade e beleza. A cidade era a escolhida como destino de verão da Família Real Portuguesa e continua sendo o point de férias de quem busca um mix de praias com natureza selvagem e outras mais urbanas e bons campos de golfe. Vale a pena alugar uma bicicleta e andar pela ciclovia que liga a Marina de Cascais à Praia do Guincho. Comece o dia com um mergulho nas praias da Conceição ou Duquesa, faça uma pausa na linda e fotogênica Baía de Cascais e suba até a antiga Fortaleza de Cascais, um conjunto de edifícios com galerias de arte, restaurantes e lojas. Não deixe de visitar o revitalizado Mercado da Vila, com diversos restaurantes.

Onde ficar?

The Oitavos

Entre a serra de Sintra e o mar de Cascais, em uma propriedade cercada de natureza, está o The Oitavos. Seu design contemporâneo com decoração clean é um contraste com a paisagem linda para o Oceano Atlântico. A apenas 25 minutos da capital lisboeta, o hotel é kids friendly e oferece campo de golfe, aulas de yoga, hipismo e passeios de bike.



SINTRA

Um dos mais famosos passeios no entorno da capital portuguesa, a pitoresca **Sintra** fica a uma hora de viagem e é Patrimônio Mundial da Unesco. Abriga palácios, entre eles o mais procurado **Palácio da Pena**, do século XIX, que se ergue sobre uma rocha escarpada no **Parque da Pena**, com plantas provenientes dos quatro cantos do mundo. Dois dias ao menos para conhecer o vilarejo na Serra de Sintra é o ideal, com tempo de comer a queijadinha no **Piriquita**, visitar o Palácio Nacional de Sintra e suas chaminés brancas do século XIV, as ruínas do **Castelo dos Mouros**, que se exibe imponente no alto de uma montanha, o **Palácio de Monserrate** e a **Quinta da Regaleira**.

Onde ficar?

Tivoli Palácio de Seteais

Uma verdadeira aula de história ao se hospedar no Tivoli Palácio de Seteais, um palácio de 1779 construído para receber D. João VI. Sua estrutura original se mantém com portas, pinturas restauradas e muitos mobiliários de época presentes na decoração para receber seus hóspedes.

Rua Barbosa du Boca, 8 Sintra / Tel.: +351 21 923 3200



ESTORIL

A 20km de Lisboa, Estoril é chamada de Riviera portuguesa, com seu majestoso casino, o maior da Europa e que inspirou lan Fleming a escrever Casino Royale, e seu autódromo, onde Ayrton Senna alcançou sua primeira vitória na Fórmula1. Visite o casino que oferece shows, exposições, baladas e restaurantes. Durante o dia, a cidade tem ótimos campos de golfe e praias de areia fofa.

Onde ficar?

Hotel Palácio Estoril

Construído em 1930, o hotel foi escolhido por inúmeros membros da realeza europeia e, até hoje, é o endereço de férias de famosos. Cercado pelo mar, pelo Jardim de Estoril e pelo cassino, seus quartos são luxuosos e o serviço impecável. A fotogênica piscina é o refúgio ideal para relaxar após alguns dos tratamentos oferecidos no Spa com assinatura Banyan Tree.



COIMBRA

Coimbra é conhecida como a "Cidade da História" e é essa a sensação ao se perder por suas ruelas: uma viagem por épocas medievais. Famosa pela **Universidade de Coimbra**, tem aquele clima alegre de cidade lotada de jovens. Aliás, o principal ponto turístico por lá é conhecer a universidade mais antiga do país e uma das mais antigas do mundo, criada em 1290, e sua **Biblioteca Joanina** no estilo barroco do século XVIII.

O **Jardim Botânico da Universidade de Coimbra**, criado em 1772, é Patrimônio Mundial da UNESCO (assim como a Universidade) e é outro programa imperdível. Vale atravessar o Rio Mondego e ir até o **Parque Verde do Mondego**, que tem um píer com gostosos cafés para apreciar a vista.

Onde ficar?

Quinta das Lágrimas

Relembre a arquitetura do século XVIII no Quinta das Lágrimas, um palácio e antigo santuário privado de família, que já recebeu reis e imperadores. O hotel traz contemporaneidade em algumas peças de decoração e também no restaurante, com releituras de clássicos portugueses.



FÁTIMA

Um dos principais locais de peregrinação do mundo, Fátima fica a 100km de Lisboa, e foi lá que a Nossa Senhora de Fátima, padroeira de Portugal, teria aparecido em 1917 aos três pastorinhos. Todo o turismo da cidade é religioso, como visitar a casa onde as crianças moravam, a parte nova da **Basílica da Santíssima Trindade** inaugurada em 2007 - quarto maior templo católico do mundo. Também vale visitar a **Capelinha das Aparições**, que teria sido costruída no local da azinheira, árvore sobre a qual se davam as aparições da Virgem.

Onde ficar?

Luz Charming Houses

O Luz Charming Houses é inspirado na arquitetura tradicional dos séculos XIX e XX. A propriedade é uma espécie de vila, com quartos espalhados por um espaço repleto de natureza. Aproveite para ouvir o eco das canções do Santuário de Fátima enquanto pratica yoga ou relaxa com uma massagem.



Férias em família perfeitas em Portugal

Estar em Portugal é poder apreciar de tudo um pouco. De uma boa gastronomia a aulas "gratuitas" da história que suas cidades carregam. Debadalados bares a passeios empraias paradisíacas. O Martinhal, grupo de hotéis e empreendimentos imobiliários de luxo fundado por Chitra & Roman Stern, aloca seus espaços em pontos perfeitos do país. Todos com uma característica em comum: oferecer comodidade a toda a família.

Martinhal Residences: com localização privilegiada no bairro Parque das Nações, de fácil acesso a qualquer ponto de Lisboa, trata-se do novo empreendimento do grupo, que visa a aliar a vida familiar aos serviços de hotelaria de luxo. O projeto unirá atendimentos impecáveis com comodidades como academia e kids club, além de contar com uma escola internacional a 3 quilômetros dos residenciais.

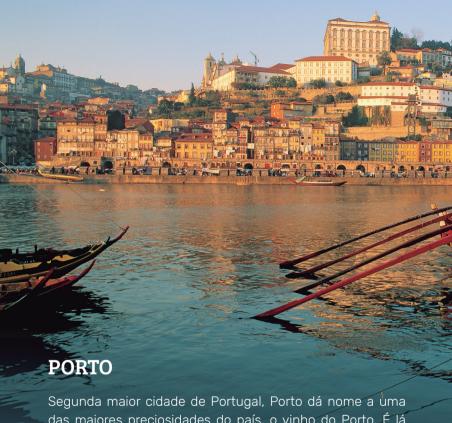




Martinhal Sagres Beach Family Resort: em Sagres, uma vila na região do Algarve, é um espaço cinco-estrelas localizado em um parque natural protegido. Sua estrutura, com spa, cinco piscinas, kids club, quadras de tênis, um centro de esportes aquáticos, academia e bares e restaurantes com vistas paradisíacas, é um convite ao relaxamento.

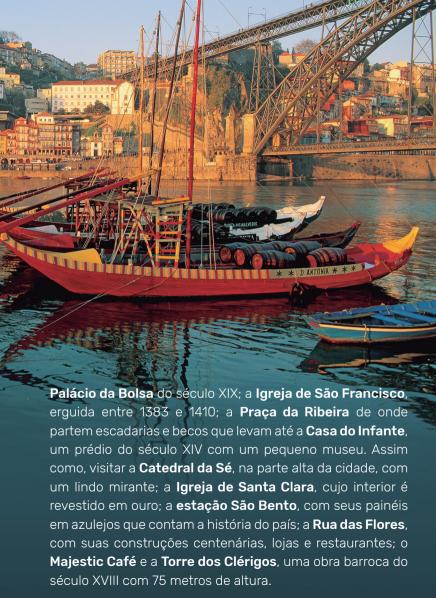
Martinhal Quinta Family Golf Resort: no Algarve, na famosa região da Quinta do Lago, possui vilas espaçosas e isoladas, com piscina privativa e estrutura impecável para curtir as férias em família. E, como todo empreendimento da rede, oferece kids club e atividades para todas as idades.

Martinhal Cascais Lisbon: em Cascais, uma das áreas mais nobres nos arredores de Lisboa, oferece opções de quarto ou de casa totalmente equipada. Aulas de natação, surfe e tênis, passeios de barco e um grande parque infantil exterior, entre outras atrações, estão disponíveis para agradar toda a família. Martinhal Chiado: no coração de Lisboa, em um lindo edifício clássico, está o primeiro e único hotel de luxo do bairro com kids club. A excelente localização faz com que a passagem pela cidade seja ainda mais proveitosa.



Segunda maior cidade de Portugal, Porto dá nome a uma das maiores preciosidades do país, o vinho do Porto. É lá que o rio Douro desemboca no Oceano Atlântico, em um encontro marcado por belas pontes e uma orla recheada de atrações. A cidade oferece uma viagem ao passado e deve ser desbravada a pé. Sua gastronomia e turismo estão passando por uma revolução com a abertura de restaurantes, bares e espaços de arte.

Andar pelos bairros de **Vitória**, **Ribeira e Miragaia** é entrar em um túnel do tempo. Torna-se obrigatório conhecer o



HIGHLIGHTS

Vinho do Porto

"Criação portuguesa que os ingleses descobriram e fizeram o mundo todo conhecer", como explica a Larousse do Vinho. Vinho fortificado, de corpo estruturado foi o primeiro a ser engarrafado no mundo em 1708. Ele também ajudou a difundir o conceito de D.O.C. (Denominação de Origem Controlada), que depois se espalharia pela Europa. Ainda se tornou o ouro líquido português, sendo indispensável para a economia do país no decorrer dos últimos séculos – tanto que a bebida ganhou até um museu para contar sua história. Atualmente, ganhou nova roupagem com as versões branca e rosé, e até um drinque Porto tonic (a versão lusa do gim-tônica) que conquistou as cartas dos bares mais descolados da região.

Vila Nova de Gaia

Na margem sul do rio Douro, do outro lado da Ponte D. Luís I, fica a cidade de Vila Nova de Gaia. É, literalmente, atravessar uma ponte, ou pegar o bondinho no Porto e em cinco minutos, chegar ao endereço que, desde o século XVIII, concentra os principais armazéns nos quais repousa e envelhece o célebre vinho do Porto. Na tradicional Casa Ferreira o programa inclui visita ao museu com a história da marca e prova de rótulos vintage, os mais especiais da casa. Visite também a Taylor`s, uma das mais antigas casas de vinho do Porto, a Dalva, a Ramos Pinto e a Sandeman.

Além do vinho do Porto, bons drinques!

Dentro de um prédio com mais de 100 anos, localizado na Baixa, o **The Royal Cocktail Club** tem no piso inferior um speakeasy, com entrada apenas por reservas. Os clientes são convidados a lançar os dados num jogo de tabuleiro e seu pedido vem de acordo com a sorte – podem ser bebidas autorais ou clássicas. Jogue sem medo! No **rooftop Terrace Lounge 360°**, além de uma vista privilegiada para a cidade, os coquetéis surpreendem e são ótimas pedidas para brindar o pôr do sol. A cerca de 20 minutos do centro da Foz do Porto encontra-se o restaurante **Praia da Luz**, com uma linda varanda sobre a areia da praia. Sua carta de drinques é aclamada por todos na cidade.



Design e produtos únicos

Uma cidade rica em criatividade e lotada de endereços com produtos made in Porto que valem ser explorados. Na A Vida Portuguesa se encante com as caixas de sardinha Tricana, colônia do Porto e cestas de vime artesanais sendo um endereço precioso para encontrar produtos locais no bairro histórico de Vitória. O Lobo Taste, no Palácio das Arts, traz achados, a maioria em edições limitadas, do design contemporâneo português e os apaixonados por produtos de beleza precisam conhecer a centenária Claus Porto, marca famosa por suas fragrâncias em sabonetes e velas, e a Castelbel.

Cultura & Arte

A **Rua Miguel Bombarda** é o epicentro artístico do Porto com inúmeras galerias de arte, livrarias e restaurantes. Não deixe de conhecer a **Ó! Galeria** que tem lançado excelentes jovens artistas locais e internacionais. **A Casa da Música** oferece um respiro moderno na cidade e vale a visita por sua arquitetura. Esse local foi idealizado para ser a casa de todos os estilos de música, do fado à eletrônica, com uma agitada agenda de eventos. Já os amantes de Harry Potter precisam conhecer a **Livraria Lello**, com seu lindo vitral no teto, lustres, colunas e a famosa escada, local que inspirou J. K. Rowling a criar detalhes da saga,



Restaurantes imperdíveis

Estrelados

O The Yeatman, dentro do luxuoso hotel homônimo, oferece interpretações modernas dos sabores tradicionais portugueses com uma vista espetacular para a Ribeira; o Antiqvvm, junto ao Palácio de Cristal com vista para o rio Douro, mistura ingredientes regionais com elementos de alta gastronomia em uma verdadeira experiência sensorial; Pedro Lemos que foi o primeiro da cidade a ser consagrado com uma estrela Michelin, mantém sua fama trabalhando as verduras e hortaliças, muitos da sua própria horta, com muita criatividade, e a Casa de Chá Boa Nova, do chef Rui Paula, em um espaço moderno e cheio de charme.

Tradicionais

Endereços para comer bem no Porto não faltam, alguns deles são: o **Taberna dos Mercadores**, com apenas oito mesas; as porções são fartas e pratos regionais, como a açorda de camarão, dominam o menu; no Terreiro os peixes e mariscos frescos são as especialidades, tudo servido com vista privilegiada na Ribeira; já **O Paparico** é um clássico da comida portuguesa em ambiente intimista com suas paredes de pedras.

Português Moderno

O DOP, do chef Rui de Paula, é uma das preciosidades da cidade em pleno centro histórico com sua cozinha portuguesa moderna, sem frescura e com uma explosão de sabores. No Mini Bar, casa do estrelado José Avillez, nem tudo é o que parece com suas invenções moleculares, mas também tem pratos clássicos do chef como o ceviche de gambas do Algarve. Aqui, o ambiente é badalado e Djs animam as noites de sextas e sábados. Apesar dos 20 anos de história, o Cafeína entra na lista dos modernos, pois mistura a comida portuguesa com técnicas e clássicos da cozinha francesa e italiana, criando assim uma identidade própria e surpreendente. Vale conhecer também o LSD - Largo de São Domingo, a Enoteca 17.56, o Yakuza e a Maison Albar, no Hotel Monumental.



Onde ficar?

Le Monumental Palace

O mais antigo e famoso café de Porto, de 1930, dá vida ao Le Monumental Palace. Um hotel que guarda resquícios do passado e traz modernidade aos seus cômodos. Espere por uma estadia repleta de história e com total comodidade, com spa, piscina indoor - toda em mármore - e restaurante que valoriza os ingredientes portugueses.

Avenida dos Aliados, 151 - Porto / Tel.: +351 22 766 2410

The Yeatman

O The Yeatman, próximo ao Rio Douro e ao centro histórico do Porto, é um hotel que une paixão vínica e hospitaleira. Seu restaurante é detentor de duas estrelas Michelin e sua adega é uma das maiores do mundo, com reconhecimento internacional.

Rua do Choupelo, 4400-088 - Porto / Tel.: +351 22 013 3100

InterContinental - Palácio das Cardosas

O InterContinental Porto - Palácio das Cardosas é um símbolo de herança e autenticidade no coração da cidade. Em um palácio do século XVIII, oferece vista privilegiada para a imponente Avenida dos Aliados e fácil acesso para os principais pontos.

Praca da Liberdade 25, 4000-322 - Porto / Tel.: +351220035600



AS MELHORES VISTAS SOBRE O PORTO E O RIO DOURO

O The Yeatman é um dos melhores hotéis vínicos da Europa, contando com a maior garrafeira do Mundo de vinhos portugueses. Com duas Estrelas MICHELIN, o Restaurante Gastronómico proporciona uma experiência sensorial única entre gastronomia e vinho. Poderá ainda relaxar no nosso Spa, eleito um dos melhores da Europa.



Vila Foz

Localizado à beira-mar, o Vila Foz fica em um lindo edifício do século XIX, porém seus quartos são modernos, com decoração que contrasta elegantemente com o ar real do prédio. Seu spa é um verdadeiro refúgio com vistas para o mar. Suas salas de terapia e banho, com sauna turca, piscina coberta e sauna são um convite ao relaxamento. O lindo jardim que cerca o hotel oferece uma vista deslumbrante do pôr do sol. Não deixe de sentar no bar e pedir as ostras frescas com champanhe. Imperdível!

Avenida Montevideu, 236 - Porto / Tel.: +351 222 449 700







VALE DO DOURO

Paisagens belíssimas com o rio Douro como protagonista, caves de vinho, fortalezas, casas medievais e terrenos de vinha, a região merece alguns dias do seu roteiro no país. Conheça o Museu do Douro, assim como, a pequena cidade de Lamego com a sua imensa escadaria de azulejos azuis e brancos que leva ao Santuário de Nossa Senhora dos Remédios; o Parque Arqueológico de Foz Coa, uma galeria de arte rupestre a céu aberto e o Parque Natural do Douro Internacional.

Visitar alguma vinícola também é essencial, como a **Quinta** da Romaneira, uma das mais grandiosas e históricas quintas da região. À beira do rio Douro, produz os famosos vinhos do Porto e vinhos de mesa, imperdíveis! A centenária **Quinta** Vale de Abraão foi reformada e reinaugurada como um resort de luxo, o incrível **Six Senses Douro Valley**. Com vista para as montanhas cobertas de vinhas e para o rio que corre aos seus pés, além de oferecer passeios guiados pela vinícola e deliciosas degustações, ainda tem um dos melhores spas do país, com tratamentos de inspiração local, à base de uvas.

Uma vez na região do Vale do Douro, tenha um almoço memorável no **DOC**, do premiado chef Rui Paula. Com uma varanda suspensa sobre as águas do Douro, deixese surpreender com as criações modernas e focadas nos ingredientes locais do chef. O menu muda a cada estação, mas nunca decepciona.



A ROTA DOS VINHOS VERDES

Próxima à cidade do Porto, a região Vinhos Verdes recebeu este nome pela sua abundância de natureza e acabou nomeando o vinho produzido às margens do Rio Minho. Ainda pouco explorada por brasileiros, oferece lindas paisagens com uma natureza exuberante, boa estrutura hoteleira e locais históricos – e bons vinhos, claro.

A região DOC (Denominação de Origem Controlada) é renomada produtora de vinhos brancos, tintos, rosés, espumantes e até aguardentes. Além de degustações, no verão, época da vindima, é possível participar da colheita. Quem desembarca por lá no outono ou no inverno é recebido por paisagens alaranjadas, lareiras acesas e rótulos estreantes nas prateleiras. A ótima gastronomia, turismo enogastronômico e a simpatia dos anfitriões são atrações principais.



HIGHLIGHTS

GUIMARÃES

A cidade berço de Portugal e onde nasceu o primeiro rei do país, D. Afonso Henriques, pode ser visitada em um bate e volta a partir de Porto – o que é um desperdício. Eleita Capital Europeia da Cultura em 2012, oferece experiências artísticas, gastronômicas, históricas e naturais. Guimarães tem um centro histórico eleito Patrimônio Cultural da Humanidade pela UNESCO. Não deixe de visitar o Castelo de Guimarães, o Palácio Paço dos Duques de Bragança, o Jardim do Palácio Vila Flor, a Zona de Couros e a Casa da Memória.

Toucinho do céu

A história do doce à base de amêndoas, ovos e chila está associada ao Convento de Santa Clara de Guimarães. O quitute assado como um bolo, ganha uma camada fina de farinha no final. Tem esse nome, pois a receita original tinha banha de porco entre os ingredientes. O melhor da região é preparado pela **Pastelaria Clarinha**, em Guimarães.

Vinho Verde

Não, a cor do vinho não é esverdeada. O nome é uma referência à paisagem natural, que é coberta pela vegetação. Durante muito tempo, o sinônimo da categoria para os brasileiros foi o rótulo Casal Garcia – produzido pela Quinta da Aveleda. Hoje a região é reconhecida pelos seus vinhos brancos amadeirados, espumantes, rosés e tintos delicados.



Vinícolas que valem ser incluídas no roteiro:

Quinta Da Aveleda: entre alamedas com árvores centenárias e bonitos lagos fica a produtora dos rótulos Casal Garcia, o vinho verde mais consumido no mundo. Além do passeio pela quinta e visita na cave e vinhas, não deixe de fazer uma parada para o almoço no restaurante.

Soalheiro: referência mundial na criação de vinhos da casta Alvarinho, oferece além de degustações, passeios na vinha, um bacana programa sobre sustentabilidade na produção e rafting para os mais aventureiros.



Covela: grande vinícola de exportação, seus visitantes percorrem caminhos demarcados por vinhas, bosques e hortas. Durante o passeio, observe o velho moinho de água, que produz a farinha de milho, integrante da tradicional receita de broa da região.



Restaurantes imperdíveis

Estrelados

A Cozinha, em Guimarães, do chef António Loureiro, faz o mix entre a criatividade e a tradição para estimular os sentidos. Com uma estrela no Guia Michelin, é pautada pelo ritmo das estações do ano, em total sincronia com a natureza e produtores locais – sem deixar de lado a culinária autoral. O também detentor de uma estrela Michelin, O Largo do Paço, em Amarante, do chef Tiago Bonito, está instalado em um antigo palácio e oferece uma gastronomia moderna, sem esquecer as raízes lusitanas, explorando algumas receitas revisitadas.

Tradicionais

Dentro da Fundação Eça de Queiroz, o **Restaurante de Tormes**, em Santa Cruz do Douro, prepara pratos que um dos mais importantes escritores portugueses da história descreveu em várias obras. Vale pedir uma seleção de petiscos de entrada, que inclui bolinho de bacalhau. Entre os principais, a casa é famosa pela canja de galinha e frango com arroz de favas. O **Restaurante Visconde**, do chef Hélio Loureiro, traz alguns toques autorais às receitas clássicas. Prove a trilogia de cogumelos com redução de vinho do porto e a trouxa de alheira, siga para o cozido à portuguesa.

Onde ficar?

Visite Guimarães e Braga, mas não deixe de dormir em uma vinícola. É incrível! A vinícola **Quinta da Lourosa** é um refúgio de paz e a tranquilidade parece fazer o tempo voltar para o século 17. Rústica e cheia de charme, oferece provas de vinhos e uma gostosa piscina. Já o **Monverde Wine Experience** é um refinado hotel e spa no meio dos vinhedos da Quinta da Lixa e possui um restaurante de alta gastronomia.



ALENTEJO

A charmosa região do Alentejo é também destino obrigatório para quem ama turismo gastronômico. Azeites e vinhos da região premiados pelo mundo, culinária saborosa e um patrimônio histórico rico com castelos e igrejas medievais, ruínas e até mesmo resquícios do período pré-histórico.

Apesar de ser conhecida pelo turismo rural, principalmente pelas degustações de azeites e vinhos, a região também possui um litoral considerado um parque natural, com dunas e falésias maravilhosas, mas com pouca estrutura - ainda é pouco explorado pelo turismo.

O miolo que engloba as cidades de **Évora, Borba, Estremoz** e **Reguengos** é a zona mais quente do país, tanto que são de lá os melhores rótulos de vinho dentro da Denominação de Origem Controlada, a DOC Alentejo.





HIGHLIGHTS

Rota do azeite

Portugal é o sétimo produtor mundial de azeites – com seis regiões Denominações de Origem Protegida (DOP) –, e o Alentejo concentra 76% da produção nacional. O passeio começa pelo **Museu do Azeite** na cidade de Moura, que narra a história da extração das oliveiras desde o século XIX. Em frente está o **Jardim das Oliveiras**, onde é possível conhecer diversas espécies de azeitonas.

Vale seguir para o **Monte de Portugal**, em Montargil, uma hospedaria rural que produz o óleo e promove turismo de aventura – cavalgada, pedalada, canoagem, pesca esportiva –, além de workshop e degustação de azeites.

Cromeleque dos Almendres

Cromeleque é o nome que se dá a um conjunto de menires, esculturas de pedras verticais – e neste parque há 95, distribuídas em círculos. A 12 quilômetros do centro histórico de Évora, este é um dos maiores monumentos públicos da humanidade. Foi descoberto em 1966 durante o mapeamento para a Carta Geológica de Portugal e, em 2015 foi consagrado Monumento Nacional. Pesquisas indicam que a área foi um templo para cultuar o sol. Hoje é um lugar perfeito para meditar.

ÉVORA

Disse uma vez o escritor José Saramago que "não se encontra em outro qualquer lugar. Évora tem uma presença constante de história nas ruas e praças, em cada pedra ou sombra". E a pequena cidade é assim. Patrimônio da Humanidade pela UNESCO, seus monumentos vão desde a era romana até a idade de ouro de Portugal e ficam no centro histórico protegidos por uma muralha. Entre eles a Catedral da Sé, o Templo Romano, conhecido por Templo de Diana, e a mórbida e intrigante Capela dos Ossos. Ainda no distrito de Évora, não deixe de visitar o Castelo de Monsaraz e mais distante, o Castelo de Marvão, outra atração medieval que vale a visita.



Praias

Uma orla selvagem, sem intervenção humana, com os mais belos pores do sol e uma encosta rochosa cavada pela natureza. A **Costa Alentejana** tem cerca de 80 Km de extensão e liga **Melides** à **Zambujeira do Mar**. Esta última é a mais famosa entre os turistas, de visual agreste e apinhada de falésias, com acesso apenas por uma trilha. **Comporta**, o pequeno vilarejo cercado por plantações de arroz, praias de areia fofa e mar transparente, virou o refúgio predileto de famosos como Madonna e Christian Louboutin. Andar de cavalo nas praias, assistir ao pôr do sol no **Porto da Carrasqueira** e fazer comprinhas gastronômicas na **Mercearia Gomes** é imprescindível.



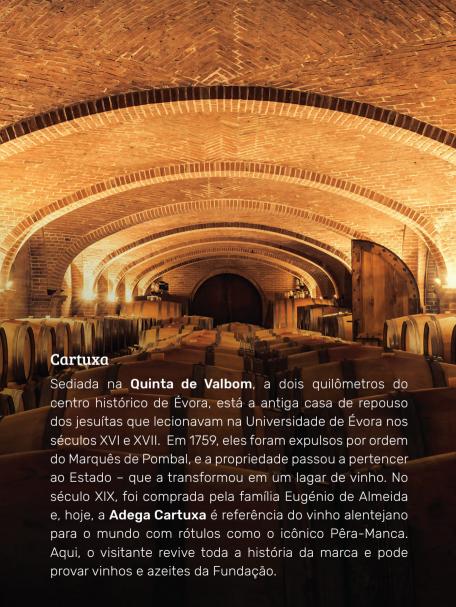
Vinhos

Um dos passeios mais prazerosos da região é visitar algumas das suas mais de 250 vinícolas. Graças ao ar fresco vindo do Atlântico e o inverno não tão gélido, os vinhos alentejanos estão entre os melhores do mundo. Vale alugar um carro e fazer a **Rota do Vinho** para conhecer o seu processo de produção e, também, aproveitar as diferentes programações que muitos estabelecimentos oferecem, como passeio de balão, pedalar entre as plantações, explorações arqueológicas e, claro, tudo regado a muitas degustações.

Vinícolas que valem ser incluídas no roteiro:

Herdade do Esporão

A **Herdade do Esporão** é pioneira no trabalho de enoturismo no país, é possível visitar as vinhas, adegas e caves, além de fazer passeios a pé, de bicicleta ou jipe. As visitas à simbólica Torre do Esporão, à Capela de Nossa Senhora dos Remédios e ao Arco do Esporão, datadas dos séculos XV e XVI, são obrigatórias. Com quase 35 mil visitantes por ano, a propriedade foi repaginada. Além de ter os ambientes ampliados, incluindo os três novos jardins que interligam vinhas e adegas, o local ainda ganhou um espaço de degustação e um charmoso winebar. No restaurante, três chefs fazem um trabalho colaborativo na criação de um menu sazonal.



Onde comer?

No concorrido **Fialho**, eleito algumas vezes como o melhor restaurante de Portugal, há necessidade de agendar com antecedência para conseguir uma mesa. É famoso pelos petiscos de entrada, entre eles os aspargos com ovos, cogumelos, salada de polvo, queijos e bolinhos de bacalhau, montando uma mesa farta, bem típico da região. Guarde espaço para o protagonista: o bacalhau dourado. São tenras lascas do peixe fresco com fios de batata, ovo mexido, muito azeite e harmonizado com bons rótulos nacionais.

No **Tasquinha do Oliveira**, um clássico e - muito - concorrido restaurante em Évora. A sala faz jus ao nome no diminutivo, pois somente 15 clientes se sentam por vez, que provavelmente lutaram para conseguir uma reserva na casa do Sr. Manuel, proprietário que atende com muita eficiência e humor peculiar. No menu são tantas opções que é difícil escolher: a patanesca de bacalhau, o caranguejo fresco ou o cordeiro à milanesa conquistam qualquer paladar. Tudo acompanhado com o vinho da casa, é claro.

Dentro do luxuoso hotel **L'and Vineyards**, em Monte-moro-Novo, o **L'and Restaurante** busca uma nova cultura gastronômica portuguesa, integrando a ela algumas experiências e ingredientes orientais. Encabeçada pelo chef Nuno Amaral, a cozinha prioriza itens provenientes da agricultura biológica de produtores locais. Com dois menus-degustação disponíveis, cada prato tem um vinho perfeitamente pareado pelo sommelier.

Onde ficar?

Pousada Mosteiro Crato

Na aldeia de Flor da Rosa, no Alto Alentejo, está a Pousada Mosteiro Crato. Herança do estilo gótico em Portugal, o prédio que abriga o hotel é um dos mais emblemáticos da região e é composto por três edificações distintas, entre elas, a igrejafortaleza. Apesar da estrutura arquitetônica antiga, os quartos são contemporâneos e com decoração clean.

Mosteiro da Flor da Rosa, 7430-999 - Crato / Tel.: +351 245 997 210

L'AND Vineyards

O L'AND Vineyards conta com apenas 26 suítes que integram a arquitetura moderna à natureza e às vinhas. No coração do Alentejo, oferece aos hóspedes tranquilidade e requinte em uma das sky suítes - onde é possível abrir o teto retrátil e observar as estrelas. Também é possível observar essa elegância no restaurante com uma estrela Michelin ou no spa assinado pela Caudalie.

Herdade das Valadas - Estrada Nacional 4, apartado 122 Montemor-o-Novo / Tel.: +351 266 242 400

Convento do Espinheiro

Antiga sede da Ordem de São Jerónimo, o mosteiro do século XV foi reformado e abriga um hotel de luxo. Reza a lenda que Nossa Senhora apareceu sobre um espinheiro em chamas para um pastor, por isso o local foi destino de muitos peregrinos. Entre os famosos fiéis, o rei João II era o mais ilustre. Mantendo a mesma arquitetura da época, a antiga adega deu lugar ao restaurante Divinus (com uma gastronomia que faz jus ao nome). A cozinha dos monges foi transformada em piano-bar e a cisterna gótica adaptada a um espaço de provas de vinho. A única coisa que permanece original é a capela do convento, onde noivos disputam datas para celebrar o casamento.

7005-839 - Évora / Tel.: +351 266 788 200



ALGARVE

Falésias, trilhas, paredões, cavernas e mirantes de pedra contrastam com um mar em diversos tons de azul no Algarve, um dos principais destinos de verão da Europa. Nem a água fria espanta os turistas na costa, entre Lagos e Albufeira, atraídos pela beleza de suas praias, das minúsculas até aquelas a perder de vista.

A melhor maneira de conhecer a região é alugar um carro e ir desvendando as pequenas cidades e praias da costa



portuguesa. Além das paisagens de tirar o fôlego, marinas lotadas de iates e deliciosos restaurantes à beira-mar, vale se aventurar também pelo interior da região. Alguns lugares imperdíveis: Lagos tem um rico centro histórico cercado pelas muralhas, Silves abriga os mais bem conservados castelos mouros de Portugal, já Almancil tem coleções de azulejos datados do século XVIII na Igreja Matriz de São Lourenço e Tavira, quase na divisa com a Espanha, mantém o charme provinciano da cultura lusa.



HIGHLIGHTS

Campos de Golfe

Algarve está entre os melhores destinos de golfe no mundo: oferece 40 campos com vistas deslumbrantes. O lendário golfista Henry Cotton colocou a região na rota mundial do esporte e assim, vários campos levam sua assinatura. Entre os melhores do mundo estão: Monte Rei Golf & Country Club, Quinta do Lago e Palmares Golf Course.

Vilamoura

É em Vilamoura que fica a agitação: sunset parties, bares e endereços badalados. Sua marina é repleta de lojas, cafés e restaurantes e é uma delícia se sentar em algum deles no final do dia e apreciar o vai e vem dos barcos e iates.

Algar de Benagil

O ponto mais procurado do Algarve é Algar de Benagil, uma praia dentro de uma gruta, aberta no topo. Para chegar a esse cartão-postal, o acesso é somente pelo mar, ou seja, o mar tem que estar calmo e ter pouco vento. Você pode ir de barco ou de caiaque, que podem ser alugados na praia de Benagil.





A antiga capital do Algarve, **Silves**, mostra a herança moura por toda parte, seja em suas vielas que lembram medinas árabes ou nas casas caiadas de branco com a finalidade de tornar o interior mais fresco nos dias quentes. As chaminés algarvias são um símbolo da cidade, decoradas com lindos desenhos geométricos. Todos os caminhos da cidade levam ao **Castelo de Silves**, que fica na parte mais alta da cidade e pode ser visto de longe com suas muralhas em arenito avermelhado.





Restaurantes imperdíveis

Estrelados

Dentro do luxuoso hotel Vila Vita Park, com duas estrelas Michelin, o **Ocean** traz menu com frutos do mar e peixes selecionados diariamente. Comandado pelo chef austríaco Hans Neuner, o amplo salão tem grandes janelas panorâmicas com vista para o mar. Com duas estrelas Michelin, parte de um pequeno hotel boutique homônimo, em Albufeira, o **Vila Joya** é encabeçado pelo chef austríaco Dieter Koschina, precursor a usar técnicas de culinária centro-europeia com ingredientes portugueses. Sua cozinha é influenciada com o que o mar oferece no dia. Com acesso a uma praia quase privativa, recentemente foi aberto o Vila Joya Sea, uma versão descomplicada à beira da piscina para quitutes e petiscos.



Tradicionais

Instalado em uma sobreloja de um edifício em Cabanas de Tavira, sem pompa e estrelismo, o **Noélia** é um dos restaurantes mais concorridos da região. Inclusive, a casa – que antes se chamava Noélia & Jerónimo – é a escolha de onde comem os chefs. Endereço certo para provar uma canja de amêijoas (um molusco com conchas, típico da região), que chega à mesa na panela fumegante, e pataniscas de polvo (uma espécie de bolinho) com arroz de coentro. O **Casa do Campos**, em Almancil, é uma deliciosa opção, principalmente no verão, quando abre seu jardim e as mesas ficam embaixo de uma enorme figueira centenária. Peça o clássico bife pimenta flamejado ou escolha sem medo algum peixe fresco e mariscos da costa algarviana.

Onde ficar?

Bela Vista Hotel & SPA

Um palacete de 1918 construído sobre a falésia da Praia da Rocha recebe o hotel Bela Vista, com a chancela de ser um Relais & Chateaux, entende-se oferecer extremo conforto e serviço impecável aos hóspedes. Aproveite a estadia para reservar um jantar exclusivo no Vista Restaurante, detentor de uma estrela Michelin. Nas áreas comuns, como no bar e no lobby, observe a decoração palaciana, com azulejos portugueses restaurados e cheios de histórias.

Avenida Tomás Cabreira, Praia da Rocha - Portimão Tel.: 351282 460 280



Anantara Vilamoura Algarve Resort

No vilarejo de Vilamoura o Anantara é um retiro de luxo com vistas para os exuberantes campos de golfe. Com quatro piscinas, internas e externas, algumas exclusivas para adultos, o resort oferece infraestrutura completa para todas as idades. Desfrute do famoso Spa, jogue uma partida de golf ou aproveite a quadra de tênis.

Avenida dos Descobrimentos, 0 - Quarteira Tel.: +351 289 317 000



ILHA DA MADEIRA

Conhecida como "Pérola do Atlântico", este pedacinho de terra mais ocidental de Portugal ficou famoso por dois filhos ilustres: o vinho Madeira e o jogador de futebol Cristiano Ronaldo – tanto que ganhou até um museu na ilha, o CR7. O arquipélago já foi considerado três vezes o Melhor Destino Insular do Mundo pelo World Travel Award e, uma vez lá, é fácil entender o motivo. De solo vulcânico, as encostas são cortadas por estradas estreitas e, do alto, revelam sem aviso um panorama magnífico para o Atlântico. Vilarejos de arquitetura portuguesa delimitadas com aldeias camponesas, bananais a perder de vista, vila de pescadores margeada por resorts de luxo. Uma rota fora do óbvio.



HIGHLIGHTS

PORTO SANTO

Na ilha principal, onde fica a cidade de Funchal, todas as praias são de pedras pretas e as ondas fortes. A única faixa de areia disponível fica em **Porto Santo**, uma ilhota vizinha (e habitada), que faz parte do arquipélago e é considerada uma das sete belezas naturais de Portugal. Para chegar, é preciso pegar um ferry em uma viagem de duas horas ou ir de avião em um voo de 15 minutos. Mas não vá com expectativas de encontrar um balneário cheio de agito: a vocação da Madeira é ser relax. E a beleza da orla está na formação de piscinas naturais, o que facilita se a intenção for tomar um banho de mar.

Blandy's

Uma das mais antigas vinícolas da ilha oferece visitas guiadas ao Wine Lodge, um prédio construído em 1840. O grupo pertence à mesma família desde a fundação, há mais de dois séculos, é uma ótima chance de aprender sobre a produção da bebida ícone da ilha, o **vinho Madeira**, feito a partir de uvas originárias da região.



Baleias e golfinhos

É possível avistá-los durante o ano todo – dezenas de espécies visitam a ilha atrás de calor e alimento. Basta percorrer um caminho curto mar adentro com a lancha para encontrá-los saltando pelas águas. E você não corre o risco de se frustrar, pois, empresas de turismo, como a Rota dos Cetáceos, mantêm olheiros posicionados nas montanhas para avistar o balé aquático – e se nenhum animal aparecer, o valor do passeio é ressarcido.

Restaurantes imperdíveis

Desde 2004, a cozinha do **Il Gallo d'Oro** está sob a batuta do chef francês Benoît Sinthon. Com duas estrelas no guia Michelin, oferece uma cozinha mediterrânea, combinando produtos regionais com ingredientes de outras regiões da Península Ibérica.

No **William**, o nome foi uma homenagem a William Reid, o fundador do Palácio de Belmond Reid, hotel cinco estrelas que abriga o restaurante. Com uma estrela Michelin, o cardápio sazonal tem criações do Luís Pestana. Recomendação da casa: experimente o leitão confitado com tomate-arbóreo ou o ravióli de cogumelos recheado com abóbora.

O **Taberna Ruel** é o lugar ideal para comer peixes e frutos do mar, que chegam em uma bandeja nas mãos do garçom para a escolha do cliente (esse é o cardápio). Escolhido o seu predileto, vale pedir o peixe-espada típico da ilha. O insumo vai para a brasa e volta, normalmente, regado com um bom azeite português. O famoso bolo do caco, o pão quente feito sem fermento que é servido como entrada em toda ilha, também aparece aqui e é irresistível.



Onde ficar?

Belmond Reid's Palace

Inaugurado em 1892, em meio aos exuberantes jardins subtropicais da ilha da Madeira, o Belmond Reid's Palace é um dos clássicos e mais luxuosos hotéis da região. Já hospedou grandes políticos, como Winston Churchill e a Imperatriz Sissi da Áustria. Hoje em dia, sua hospitalidade vem com selo Belmond, então, leia-se: elegância e extremo conforto. Aproveite a gastronomia estrelada do William, o restaurante do Reid's que contempla uma estrela Michelin.

Estrada Monumental, 139 - Funchal / Tel.: +351 291 717 171

ARQUIPÉLAGO DOS AÇORES

No meio do oceano Atlântico, o arquipélago é o ponto mais ocidental da Europa e é composto por nove ilhas: São Miguel, a maior e mais famosa, Santa Maria, Terceira, São Jorge, Pico, Faial, Graciosa, Flores e Corvo. É um dos principais destinos para observação de baleias do mundo, com praias desertas, vulcões, lagoas termais, florestas perenes e cidades históricas que parecem paradas no tempo. O destino ainda não caiu na graça dos turistas brasileiros, mas acredite, suas riquezas naturais singulares merecem ser contempladas pelos viajantes mais exigentes.



Lagoa das Sete Cidades

No interior da Ilha de São Miguel está a hipnotizante **Lagoa** das Sete Cidades, formada por duas grandes lagoas que enchem a enorme cratera de um vulcão adormecido. Reza a lenda que uma jovem princesa, filha de um rei viúvo austero, se apaixonou por um pastor, tendo sido proibida de lhe falar. No dia em que a princesa contou ao jovem a decisão do rei, ambos choraram formando duas lagoas: uma verde, da cor dos olhos da princesa; outra azul, da cor dos olhos do jovem. Do Pico do Carvão, pode-se desfrutar de magníficas vistas panorâmicas sobre a Lagoa das Sete Cidades.



ANGRA DO HEROÍSMO

A capital histórica da Ilha Terceira é considerada Patrimônio Mundial pela UNESCO e vale passar ao menos dois dias por aqui. Seus casarões pintados com cores vibrantes são uma atração à parte. Vale fazer um piquenique no Monte Brasil, que tem uma vista espetacular; visitar o Castelo de São João Baptista; a enorme cratera da Caldeira de Guilherme Moniz, com 3km de largura; as amplas cavernas subterrâneas no Algar do Carvão e as fumegantes Furnas do enxofre e gêiseres, rodeados por lama e rochas sedimentares.

As praias escondidas do Pico

A Praia da Baixa da Ribeirinha é uma típica praia açoriana: muita rocha, rampas de cimento e água fria. É para desmotivar? Não! O cenário compensa! A ilha de São Jorge, lá ao fundo, é maravilhosa. Outra "prainha" escondida é a Prainha de Baixo, mais perto de São Roque do Pico, onde encontra-se um conjunto de piscinas naturais maravilhosas. Outra, é a Poça das Mujas na Calheta de Nesquim, na zona sul da ilha do Pico, com piscinas bem escondidas entre as rochas.



Restaurantes imperdíveis

O Vale das Furnas, em São Miguel, é famoso por seu cozido das furnas, prato típico da região com legumes e arroz, que chega fervilhando. Já o Café Royal, aberto há 90 anos, serve petiscos típicos das ilhas, como as lapas grelhadas ou a morcela com ananás, e uma bifana, o sanduíche de carne tipicamente português, feita com muita pimenta da terra – o onipresente condimento açoriano. O bife é um prato típico do arquipélago e é obrigatório ir à Associação Agrícola de São Miguel. A casa é disputadíssima entre turistas e locais atrás das suas nove variedades e três cortes diferentes de bife – ou corte de carne da vaca.

Onde ficar?

Furnas Boutique Hotel

Em Açores, o Furnas Boutique é um hotel que proporciona ao hóspede um contato total com a natureza. Está localizado em uma região com a maior concentração de águas termais da Europa e por isso oferece experiências exclusivas que valorizem todo esse privilégio. Aproveite para relaxar com os tratamentos de spa, focados nos nossos sentidos, ou em um piquenique em meio à floresta ou até mesmo uma miniaventura com paddle surf.

Avenida Doutor Manuel de Arriaga - São Miguel dos Açores Tel.: +351 296 249 200







Adriane Galisteu Atriz e apresentadora @galisteuoficial

Restaurantes imperdíveis em Lisboa:

Aqui Há Peixe, como o próprio nome diz, a estrela da casa é o peixe, que aparece em diferentes preparos. Se estiver com saudades do Brasil, também oferecem picanha.

JNCQUOI, a Ásia é muito bem representada neste restaurante, que tem um lobster roll incrível. A reserva com antecedência é fundamental

Cantinho do Avillez, um dos clássicos de Lisboa, com chef famoso e estrelado. O sanduíche de leitão é uma boa pedida e acabo sempre me rendendo.

Vela Latina, pertinho da Torre de Belém, o restaurante aposta na cozinha Nikkei. Com influências japonesas e peruanas, traz no cardápio peixes frescos e muitos mariscos.

Não saio de Cascais sem...comer as melhores amêijoas à Bulhão Pato do Visconde da Luz. O preparo com vinho branco, cebola e coentro é delicioso.



Não saio de Lisboa sem: visitar a pequena cidade de **Na-zaré**, a cerca de 120km de Lisboa, famosa por suas ondas gigantes e praias para todos os gostos.

Melhor lugar para uma refeição: em um país com tantos e deliciosos lugares tradicionais às vezes é bom uma refeição mais descontraída. No **Bos54**, na badalada **Estoril**, tem os melhores hambúrgueres que já comi em Portugal.

Uma dica que nenhum guia conta: vá assistir ao pôr do sol na Casa da Guia, no início da estrada que leva à **Praia do** Guincho, em Cascais. É emocionante!

Melhor lugar para um café com doce: no bairro do Chiado, em **Lisboa**, a **Pastelaria Alcôa** oferece desde os doces tradicionais até bolos e outros quitutes deliciosos.





Não saio de Lisboa sem: visitar a Fundação José Saramago, sempre bom conhecer mais a história e os escritos do romancista português. Outro lugar imperdível é o jardim da Torre de Belém, ótimo para beber um vinho no final da tarde.

Melhor lugar para uma refeição: o restaurante Noélia, no Algarve, tem como especialidade as pataniscas de polvo, camarões com abacate e algumas das delícias portuguesas.

Uma dica que nenhum guia conta: no bar Bartô, próximo às costas do Castelo de São Jorge, acontecem as mais animadas festas com muita música brasileira.

Melhor local para ver as tendências de moda: Lisboa está lotada de lojas de estilistas locais. Caminhe atendo pela cidade e verá as tendências de moda, desde o high até o low.





Zezé Motta Atriz **@zezemotta**

Não sai de Lisboa sem: bater perna pela **Praça do Comércio** e por **Alfama**.

Melhor lugar para uma refeição: Aura Restaurante, na Praça do Comércio, com menu totalmente inspirado nas iguarias preferidas dos portugueses.

Uma dica que nenhum guia conta: passear com calma pelo bairro Príncipe Real e descobrir muitas lojas de arte e decoração de artistas locais.





Carola Villar
Chef do Du Cuisine Funcional
@karolaantonyoficial

Restaurantes imperdíveis em Portugal:

O Boteco, para aquele dia que bate a saudade de casa. O restaurante, comandado pelo chef Kiko Martins, traz as delícias do Brasil para **Lisboa**.

Dona Flor Café & Bistrô, nada melhor do que ajudar o planeta e comer bem. A casa, de culinária vegana, é uma ótima opção para quem estiver na região de **Cascais**.

Bos 54, na linda **Estoril**, está a casa especializada em carnes. Para uma refeição mais informal, os clientes encontram um menu com variados tipos de hambúrgueres que eu mesma elaborei.





Daniel Sahagoff

Restaurateur do Cantaloup e do Loup Restaurante @drsahagoff @cantalouprestaurante

Restaurantes imperdíveis em Portugal:

The Fifty Seconds, gastronomia criativa do estrelado chef espanhol Martin Berasetegui, está a 120 metros de altura. O nome vem daí: é o tempo que demora para subir até lá.

Alma, do chef Henrique Sá Pessoa, com duas estrelas Michelin oferece um dos menus mais interessantes da nova culinária portuguesa.

JNCQUOI Asia, super na moda. Ambiente que impressiona com um menu ótimo para compartilhar.

SUD, à margem do Rio Tejo, vale assistir ao pôr do sol no terraço ou no lounge com piscina, no primeiro andar da casa.

Restaurante imperdívei no Porto:

Casa de Chá da Boa Nova, do Chef Rui Paula, com duas estrelas Michelin. Não espere por chás! Com uma arquitetura premiada, debruçada sobre o rio, espere por uma refeição memorável que aguçará todos os seus sentidos.

Enoteca 17.56, em Vila Nova de Gaia, concilia no mesmo espaço o museu da Real Companhia Velha e uma enoteca de vanguarda.



Restaurantes imperdíveis em Portugal:

O Gaveto, no **Porto**, é um restaurante sofisticado com cardápio variado de mariscos e frutos do mar e uma ampla carta de vinhos.

O **Wish**, no **Porto**, é uma casa de culinária japonesa excelente, que não se restringe apenas aos sushis e sashimis. Tem desde sopa de peixe até crepe japonês e omeletes.

O **Mugasa**, em **Aveiro**, possui ambiente acolhedor com decoração moderna. O prato principal, sem dúvida, é o leitão, mas também serve ótimo bacalhau assado, pescado, bifes e costeletas na brasa.





Henrique Fogaça Chef do Sal e Sal Grosso @henrique_fogaca74 @salgastronomia

Restaurantes imperdíveis em Portugal:

Noélia, o clássico e imperdível restaurante em **Algarve**. Peça o arroz de ostras ou o risoto de cogumelos com camarão que são incríveis.

O **Casa Gama**, a mais antiga pastelaria em **Ericeira**, inaugurada em 1963, tem os melhores queques (bolinho típico português) com sua receita guardada a sete chaves.

O **Adega do Albertino**, em **Caldas da Rainha**, serve uma das melhores comidas tradicionais portuguesas.

O **Albertino**, na **Serra da Estrela**, além de um ótimo restaurante, produz queijos e embutidos típicos da região.

O **Camelo**, em **Ponte de Lima**, é aquele restaurante onde, absolutamente, tudo é perfeito. A costeleta de tamboril e os rojões à moda do minho são imperdíveis.





Mafalda Lourenço Ex- Consulesa de Portugal e consultora na Abreu Advogados

Melhor lugar para uma refeição: no almoço, vá se deliciar com os frutos do mar e os peixes frescos no Mar do Inferno, no Guincho, em Cascais. Já no jantar, a Enoteca 17.56 Real Companhia Velha, em Vila Nova de Gaia, no Porto, é imperdível.

Não saio de Lisboa sem: passear a pé pelas regiões do Chiado e do Príncipe Real para sentir verdadeiramente a cidade e também aproveitar os brunches da capital.

Uma dica que nenhum guia conta: é sensacional fazer a caminhada da Duna da Cresmina, no Guincho. O contraste entre o verde da vegetação e o azul do mar, mais o barulho das ondas, é incrível. Uma das vistas mais lindas de Portugal.





Renata Vanzetto Chef do Ema, MeGusta Bar, Matilda Lanches, Muquifo e Meh Taberna

@renatavanzeto @restauranteema

Restaurantes imperdíveis em Portugal:

JNCQUOI, lugar com linda decoração, badalado, boa gastronomia e ótimos drinques.

Prado Restaurante, ambiente superdescolado com cozinha aberta e pratos autorais do jovem chef.

Sea Me, é uma peixaria incrível e frequentada pelos locais. Dentre as sugestões, peça a vieira com manteiga e coentro e o niguriri de sardinha na brasa.

Ramiro, um lugar bem tradicional com os melhores frutos do mar. Eles temperam somente com sal e azeite, simples e delicioso.

Taberna das Flores, super pequeno, vive com fila na porta. Comida tradicional, bem caseira.

Tasquinha do Gil, na Aldeia da Mata Pequena, cerca de 30 minutos de Lisboa. Um passeio delicioso nessa aldeia medieval e cheia de charme. O restaurante é fofo, com comida ótima e jarro de vinho com super custo-benefício.



Tuca Mezzomo Chef do Charco @tuca.mezzomo @charcorestaurante

Restaurantes imperdíveis em Portugal:

Plano restaurante, aberto no último ano, a casa do chef Vitor Adão tem a brasa como estrela da casa. Peça o menu-degustação e se surpreenda principalmente com as mil maneiras que ele transforma os legumes em grandes estrelas do prato.

Prado Restaurante, do chef António Galapito, só utilizam alimentos orgânicos e de produtores locais, com o que tiver de mais fresco no dia. Por isso, o menu muda constantemente, mas nunca decepciona.

Restaurante imperdível no Porto:

Elemento Restaurante, do chef Ricardo Dias Ferreira, o fogo é o pilar criativo da casa. Apesar do cardápio mudar constantemente, surpreenda-se com pratos criativos como a papada de porco com cogumelos ou o robalo com nata defumada, raiz de aipo e couve.





Vitor Sobral
Chef do premiado Tasca da Esquina
@vitorsobralvs @tascadaesquina_

Restaurantes imperdíveis em Portugal:

Popular: Zé da Mouraria, parada obrigatória, o restaurante é conhecido pelo bacalhau assado. O peixe é servido em uma porção farta, acompanhado de grãos e batata ao murro.

Taberna Sal Grosso, o local mistura em seu menu - que muda de tempos em tempos - a tradição da gastronomia portuguesa com o moderno e o resultado é surpreendente. O ambiente é pequeno e disputado. Faça reserva!

Trending: A Cevicheria, sob o comando do chef Kiko Martins, proporciona uma experiência única, com seu mix de culinária portuguesa, asiática e tropical.

Mesa de Frades, ótimo lugar para comer pratos típicos acompanhado de apresentações clássicas de fado.

Autoral: Alma, para quem quiser provar um delicioso menudegustação, em uma casa duas Estrelas Michelin, deverá incluir o restaurante do chef Henrique Sá Pessoa em seu roteiro.

Belcanto, também premiado com duas Estrelas Michelin, o restaurante faz releituras de clássicos da culinária portuguesa. Tudo isso sob o comando do chef José Avilez.



William Ribeiro
Chef do Seen São Paulo
@william_ribeiro_ @seensaopaulo

Restaurantes imperdíveis em Lisboa:

Solar do Nunes, considerado um dos melhores alentejanos de Portugal. O couvert é incrível, comida farta e saborosa.

Yakuza First Floor, um bar e restaurante japonês badalado, do chef Olivier, que funciona onde era uma antiga fábrica de seda. Tem decoração inspirada na máfia japonesa.

Salsa & Coentro, casa familiar e que serve a típica comida portuguesa por um ótimo preço.

Red Frog, na lista do The World's 50 Best Bar, os drinques são super criativos!





Marco Amaral

Vice-presidente de Operações e Desenvolvimento para América do Sul da Minor Hotels

Não saio de Lisboa sem: ir ao restaurante Museu do Arroz, na Herdade da Comporta, que fica bem próximo de Lisboa; comprar uma camisa na Oficina Mustra, liderada pelo competente e discreto Veríssimo Mustra; e jantar no badalado Seen Lisboa.



Melhores refeições em Portugal: é imperdível um belo almoço de comida portuguesa no Palácio de Seteais, do século 17, em Sintra. Para jantar, o Aqui Há Peixe, em Lisboa, casa contemporânea de peixes e mariscos, é delicioso.

O que os guias não contam: eles ainda não comentam sobre a abertura do **restaurante XXL by Olivier da Costa** no bairro de São Bento, em Lisboa.



Nuno Rebelo de Sousa

Presidente da Câmara Portuguesa de Comércio no Brasil - São Paulo

Não saio de Portugal sem: visitar o **World of Wine**, em Vila Nova de Gaia, e passear pela **Ribeira**, um dos locais mais antigos e típicos da cidade do Porto.



Melhor lugar para uma refeição: em Lisboa, vá ao Arkhe, restaurante vegetariano do chef brasileiro João Ricardo Alves. Na cidade do Porto, é imperdível a Casa de Chá da Boa Nova, do chef Rui Paula, com duas estrelas Michelin.

Uma dica que nenhum guia conta: para quem gosta de pedalar, vale fazer um passeio de bicicleta nas trilhas da Serra da Sintra.

Melhor lugar para um café: o **Hotel The Yeatman**, em Vila Nova de Gaia, sentado na varanda com vista para o Porto.

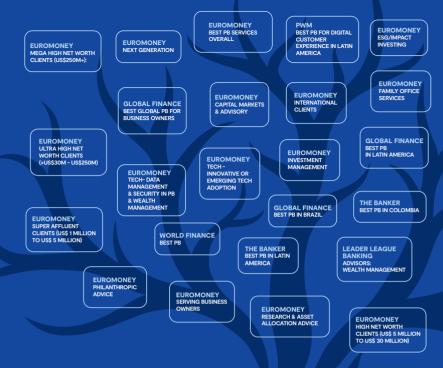
Receitas tão memoráveis que viraram símbolo da tradição portuguesa.



Onde a tradição portuguesa encontra a culinária contemporânea.



Rua Bela Cintra, 2.325, Jardim Paulista. Tel. (11) 3891-1090 www.abelasintra.com.br



A nossa busca diária para oferecer o melhor aos nossos clientes rendeu frutos: 24 prêmios nos rankings mais importantes do mercado.









