

restaurante com melhor serviço de vinhos

VILA FOZ

nomeados

Bovino Steakhouse

Tal como o nome sugere, aqui podemos encontrar pratos de carnes maturadas com diferentes cortes e pesos, como é o caso dos bifes do lombo, de alcatra e ribeye. Nos vinhos, o serviço, a cargo do sommelier Miguel Martins, é exemplar, com a atenção e dedicação do gerente do Bovino, Pasquale Manganiello. Grande seleção de vinhos disponibilizados a copo, entre espumantes, champagnes, brancos, tintos, generosos e doces. A carta de vinhos, bem estruturada e criteriosa, apresenta cerca de 300 referências listadas, divididas por país, regiões e tipos.

Jncquoi Avenida

Projeto de luxo da família Amorim, o espaço, no edifício do Teatro Tivoli, na lisboeta Avenida da Liberdade, é já um must na restauração nacional. A diversidade e profundidade da cave é assombrosa, tal como a oferta gastronómica completa, esta a cargo do chefe António Bóia. E soube adaptar-se na perfeição aos desafios da pandemia, desde logo com serviço de entregas ao domicílio que engloba refeições, mercearia gourmet e vinhos. A recém-aberta esplanada complementa a oferta.

O Caneiro

Um clássico com mais de 35 anos em Cabeceiras de Basto, num espaço sofisticado e moderno, sem beliscar a qualidade da autêntica cozinha minhota. A comida é caseira, feita com honestidade, seguindo o receituário tradicional. Gerido por António Esteves, Rosa Branco e a filha, Carla Esteves, com o apoio do sommelier Ricardo Dias. A carta de vinhos apresenta mais de 400 referências disponíveis (mais de 20 a copo), de todas as regiões demarcadas, e também internacionais.

O Vila Foz Hotel & Spa, um hotel de luxo numa das zonas mais nobres da cidade do Porto, na Avenida de Montevideu, em Nevogilde, mesmo em frente ao mar e à praia do Homem do Leme, abriu as portas na casa que pertenceu outrora à família de Rui Moreira e foi também edifício de escritórios. Além das instalações da unidade, membro da Design Hotels, que incluem 68 quartos, um Spa, dois restaurantes e uma sala de reuniões, a localização é apresentada como um fator único e diferenciador do Vila Foz Hotel & Spa. O projeto de design de interiores é assinado por Nini Andrade Silva, que prima pelo requinte e sofisticação, mantendo os detalhes criados no século XIX, época em que o edifício foi construído, e combinou-os com o luxo e a elegância dos dias de hoje.

O restaurante Vila Foz é um dos dois espaços gastronómicos do hotel, a par do Flor de Lis, que apresenta um conceito de 'fine dining' onde se privilegiam os peixes e o marisco da costa portuguesa. Os restaurantes Vila Foz e Flor de Lis incorporam detalhes da arquitetura clássica do edifício e a cozinha, de cariz contemporâneo, é comandada pelo talentoso chefe Arnaldo Azevedo. Disponível também a experiência Kitchen Seat, com dois lugares ao balcão com vista privilegiada sobre a cozinha de Arnaldo Azevedo, onde podemos provar um menu surpresa com pratos criativos. Possui ainda um aperitivo bar onde podemos provar uma série de cocktails de autor e clássicos.

A carta de vinhos é bastante completa e diversificada, com 203 rótulos listados, notando-se estudo e um patamar qualitativo exigente. Podemos encontrar informações complementares, os anos, as novidades, os clássicos, os espumantes, os champagnes, os vinhos estrangeiros e uma excelente seleção de vinho a copo, com mais de 40 disponíveis.

Muito boa e cuidada a lista de vinhos de sobremesa, passando pelo Vinhos do Porto, Vinhos Madeira, Moscatel de Setúbal e Colheitas Tardias. Copos, temperaturas, serviço, atenção, educação e aconselhamento merecem nota máxima. O sommelier Adácio Ribeiro e restante equipa estão de parabéns pela grande atenção e dedicação que prestam ao vinho. Um espaço de múltiplas faces e valências, que merece o prémio "Restaurante com Melhor Serviço de Vinhos" pela Revista de Vinhos.



JOSÉ MARIA
DA FONSECA
♦ VI ♦

categoria patrocinada por