

O Hotel Teatro é uma unidade de charme na Baixa do Porto. Uma homenagem ao mundo da arte de representação. Desfrutando da sua estadia ou do restaurante Palco, seja encenador, ator ou espectador num “teatro” de elegância.

~
Hotel Teatro is a charming hotel located in downtown Oporto. It is a homage to the world of the acting art. While enjoying your stay or its restaurant Palco, be a director, actor or viewer in a “theatre” of elegance.



No Palco do Hotel Teatro

AT PALCO IN HOTEL TEATRO

TEXTOTEXT **MARIA HELENA DUARTE** TRADUÇÃOOTRANSLATION **DANIELA OLIVEIRA** FOTOGRAFIA **PHOTO D.R.**

O Hotel Teatro nasceu no centro histórico do Porto, no mesmo lugar onde, em 1859, inaugurava o Teatro Baquet. Cento e cinquenta e um anos depois ergueu-se, no mesmo local, um hotel que recria esse ambiente ímpar, requintado e boémio do teatro.

Este Design Hotel conta com a assinatura da prestigiada designer de interiores Nini Andrade Silva e do arquitecto Miguel Brito Nogueira, a decoração é marcada por peças de mobiliário exclusivas e por preciosos de detalhes que a tornam única no mundo. Os trajes e figurinos expostos, os focos de luzes ou as cortinas relembram cenas que assistimos nos palcos. Todos os espaços e pequenos recantos brindam o “espectador” com um pormenor diferenciador e especialmente desenhado para o efeito.

A recepção representa uma bilheteira, onde os hóspedes se dirigem para adquirir um bilhete que lhes dá acesso aos quartos. Confortáveis e com tons de castanho, bronze e ouro, os quartos inspiram-se na linguagem cénica e apresentam estruturas inovadoras.

Para dormir e relaxar, almoçar ou jantar no restaurante Palco, para um encontro mais descontraído no bar Plateia desfrutando de um bom vinho português ou um dos fantásticos sumos naturais, tapas e outros pratos rápidos que podem ser saboreados à meia-luz de projetores, em plena baixa do Porto, o Hotel Teatro é uma oferta ímpar de charme e design, onde não falta a modernidade envolvida na história que marcou este espaço pleno de elegância.

➤ RESTAURANTE PALCO

No restaurante Palco e no bar Plateia, requintados, urbanos e elegantes, transmitem-se sensações exóticas e contemporâneas, com os sabores transformados em autênticas peças de degustação de requintado paladar, pela arte e mestria do Chef Arnaldo Azevedo.

Com apenas 28 anos, Arnaldo Azevedo é já uma referência no panorama gastronómico. O gosto pela cozinha começou em família, depois abraçou a vocação e começou a formação especializada. “Comecei por tirar o Curso de Cozinha/Pastelaria Nível III, na Escola de Hotelaria e Turismo de Santa Maria da Feira, com a duração de três anos, e com equivalência a Cozinheiro de 1ª. Durante esse período fiz dois estágios curriculares, no primeiro e no segundo ano, no Hotel Sheraton Pine Cliffs. Assim que terminei o curso, fui convidado a entrar novamente no Sheraton Pine Cliffs, como Cozinheiro de 1ª. Mais tarde trabalhei no restaurante Mesa, no Porto, passando depois novamente para o Algarve, para o restaurante Amadeus, como subchefe de cozinha. Em 2010, abracei o projeto do Restaurante Palco, no Hotel Teatro, como Chefe de Cozinha”. Partilhou o Chef à

Paixão pelo Vinho.

No restaurante Palco os menus também partilham da mesma envolvente cénica. Pode optar por “Cenários de Degustação” (servidos, exclusivamente, em mesa completa) ou “Peças Soltas” (escolhendo livremente do menu). São muitas as opções a experimentar, mas de tão saborosas são as iguarias aqui servidas o difícil mesmo será escolher! Uma opção a ter em conta é o menu Almeida Garrett. Começamos por duas entradas - um Salmão Coquette dos Prados, salmão, pepino cremoso e caviar (8,00€), e Voz e Aroma de vieira - vieira corada, cabidela de cebola e ervilhas (7,00€). Segue-se Os Cinco Sentidos do peixe-galo, composto por peixe-galo, puré de paprika, cebolinhas confitadas e couve coração (21,00€), e depois o prato de carne Rosa e Lírio de Vitela, bochecha e rabo de vitela com arroz cremoso de açafraão (17,00€). A sobremesa é de escolha livre entre as várias propostas da carta, como a escolha vai ser (seguramente) complicada, sugerimos o Fondant em Beleza, um fondant de goiaba com gelado de queijo da serra (8,00€), simplesmente divina!

Na opção Cenário de Degustação, todos estes pratos descritos do menu Almeida Garrett, têm um custo de 35,00€ por pessoa, acrescendo um suplemento de bebidas de 17,00€.

E este é, também, o menu que poderá degustar após fazer um Workshop de Cozinha com o Chef Arnaldo Azevedo.

➤ FAÇA UM WORKSHOP COZINHA HOTEL TEATRO UM SHOW... DE COZINHA!

O Hotel Teatro convida à descoberta dos bastidores do Restaurante Palco. Vista a jaleca de Chefe de Cozinha e aventure-se na preparação do Menu de Degustação Almeida Garrett, composto por cinco pratos. Fazer bons risotos, pastas ou cataplanas deixará de ser um mistério! O Hotel Teatro convidou-nos a participar e a experiência ficou “aprovada”. Vestidos a rigor, fomos seguindo todos os passos para a confeção de três pratos: Carabineiro de Sagres com maionese de cerefólio; Risotto verde com vieiras e paiola de porco preto; e Cataplana de polvo com batata-doce. No final degustamos o resultado... Fantástico. Este workshop está disponível a todos os interessados, hospedes ou não. Realiza-se com marcação e em exclusivo para um mínimo de dois participantes e no máximo de quatro, decorrendo das 15h30 às 17h30. Após o Workshop, das 19h30 até às 22h00, delicie-se com as iguarias num jantar em ambiente cénico! No Restaurante Palco deixe-se seduzir pela degustação do menu Almeida Garrett. O workshop e o jantar têm o valor de 85,00€ por pessoa. •

TEATRO BAQUET

Idealizado por um alfaiate, de nome António Pereira Baquet – autor do projecto do edifício –, o teatro tinha uma entrada principal na rua de Santo António (hoje rua 31 de Janeiro) e uma saída de serviço para a rua de Sá da Bandeira. A sua construção começou a 21 de Fevereiro de 1858 e a inauguração, a 13 de Fevereiro do ano seguinte, levou a este espaço um baile de Carnaval. O Baquet não era um edifício excepcional, mas possuía uma fachada, enriquecida com uma varanda em pedra, onde repousavam quatro estátuas, figurando, respectivamente, a pintura, a música, a comédia e as belas-artes. Esta foi uma das salas de espectáculos mais importantes da cidade do Porto na segunda metade do século XIX. Um incêndio destruiu completamente o edifício, onde acabariam, mais tarde, por ser construídos os armazéns Hermínios e, depois ainda, funcionou uma dependência da Companhia União Fabril (CUF). Em 2010 renasceu como Hotel Teatro, devolvendo o brilho ao edifício e à baixa do Porto.



CHEF ARNALDO AZEVEDO



Hotel Teatro (Theatre) was born in the Oporto historical city centre, in the same place where, in 1859, Baquet Theatre was inaugurated. One hundred and fifty one years later it is located, in that same, place a hotel that recreates that unique, refined and bohemian ambience of the theatre. This Design Hotel counts with the signature of renowned interior designer Nini Andrade Silva and architect Miguel Brito Nogueira; the decoration is characterised by unique furniture items and by precious details that make it unique in the world. The clothes and customs exhibited, the spotlights or the curtains are reminiscent of the scenes we watch on stage. All spaces and small corners offer the "viewer" with a distinct detail especially designed for that. The reception hall represents a box office, where the guests go to in order to purchase a ticket that grants them access to the rooms. Comfortable and painted in brown, bronze and gold tones, the rooms are inspired by the scenic language and display innovative structures. To spend the night and relax, have lunch or dinner in the hotel's restaurant Palco (Stage), for a more laid back meeting in the hotel's bar Plateia (Audience) enjoying a nice Portuguese wine or one of the amazing natural juices, tapas and other quick dishes that can be tasted under the soft light of the spotlights, in the heart of downtown Oporto, Hotel Teatro is a unique offer in terms of charm and design and it does not lack the modernity embedded in the history that marked this space full of elegance.

BAQUET THEATRE

Planned by a tailor called António Pereira Baquet – author of the project of the building –, the theatre had a main entrance in Santo António Street (nowadays 31 de Janeiro Street) and a service entrance in Sá da Bandeira Street. The building began being built on 21st February 1858 and the opening took place on 13th February of the following year, with a Carnival ball. Baquet was not an exceptional building, but it had a façade, enriched with a stone balcony, where four statues rested, respectively representing painting, music, comedy and fine arts. This was one of the most important show rooms in the city of Oporto in the second half of the 19th century. A fire completely destroyed the building, where would later be built the Hermínios warehouse and, even later, it was located an agency of the Companhia União Fabril (CUF). In 2010 it was reborn as Hotel Teatro, bringing once again shine to the building and Oporto downtown.



RESTAURANT PALCO

In the hotel's restaurant Palco and in the Plateia bar, refined, urban and elegant, exotic and contemporary sensations are conveyed, with the flavours transformed in true tasting pieces of refined flavour, by the art and skill of Chef Arnaldo Azevedo.

At just 28, Arnaldo Azevedo is already a reference in the gastronomic panorama. His love of food began in his family circle; later he embraced the calling and started specialized training. "I began by taking the Course of Cooking/Pastry Level III, at the Escola de Hotelaria e Turismo de Santa Maria da Feira, a course with a duration of three years, and with equivalence to Chef de Partie. During that period I took two school internships, in the first and second years, at Hotel Sheraton Pine Cliffs. As soon as I completed the course, I was invited to work again at Sheraton Pine Cliffs, as Chef de Partie. Later I worked at restaurant Mesa, in Oporto, and later in the Algarve, at restaurant Amadeus, as a sous-chef. In 2010, I embraced the project of restaurant Palco, at Hotel Teatro, as Chef, the Chef told the Wine Passion.

In the restaurant the menus also share the same scenic theme. You can choose "Tasting Scenarios" (served exclusively for the table) or "Single Acts" (choosing freely from the menu). There are many options you can try, but since the delicacies served here are all so tasty, the difficulty clearly lies in the choice!

One of the options to consider is the *Almeida Garrett* menu. We start with two starters - a *Salmão Coquette dos Prados*, salmon gravlax, creamy cucumber and caviar (8,00€), and *Voz e Aroma de vieira* - toasted scallops, onion stew and peas (7,00€). This is followed by *Os Cinco Sentidos do peixe-galo*, composed by John Dory, paprika purée, onions confit and cabbage (21,00€), and later the meat dish *Rosa e Lírio de Vitela*, veal cheek and tail with creamy saffron rice (17,00€). You pick the dessert of your choice among the several proposals included in the menu and since the choice will (certainly) be difficult we suggest the *Fondant em Beleza*, a guava fondant with Serra cheese ice-cream (8,00€), simply superb!

In the option *Tasting Scenario*, all the dishes described for the *Almeida Garrett* menu have a cost of 35.00€ per person, with a drinks supplement of 17.00€.

And this is also the menu you can enjoy if you take a Cooking Workshop with Chef Arnaldo Azevedo.



TAKE A COOKING WORKSHOP HOTEL TEATRO A COOKING... SHOW!

Hotel Teatro invites you to discover the backstage of Restaurant Palco. Put on the Chef's uniform and venture yourself in the preparation of the Almeida Garrett Tasting Menu, composed by five dishes. To make good risottos, pastas or cataplanas will no longer be a mystery! Hotel Teatro invited us to take part and the experience "passed the test". Dressed to the nines, we followed the steps to prepare three dishes: *Carabineiro de Sagres* with chervil mayonnaise; green risotto with scallops and black pig *payola*; and octopus *Cataplana* with sweet potato. In the end we tasted the result... Fantastic. This workshop is available for all those interested, whether they are guests of the hotel or not. The workshop requires booking in advance and is exclusive for a minimum of two participants and a maximum of four, taking place between 3.30pm and 5.30pm. After the Workshop, from 7.30pm to 10pm, delight yourself with the delicacies in a dinner with a scenic ambience! At Restaurant Palco let yourself be seduced by the tasting of the Almeida Garrett menu. The workshop and dinner cost 85.00€ per person. •





VOZ E AROMA DE VIEIRA



SALMÃO COQUETTE DOS PRADOS



OS CINCO SENTIDOS DO PEIXE-GALO



FONDANT EM BELEZA



**RESTAURANTE PALCO
HOTEL TEATRO**

Rua de Sá da Bandeira 84 . Porto
T. +351 220 409 620
reservas@hotelteatro.pt

www.hotelteatro.pt

ARTEH® - HOTELS AND RESORTS
WWW.ARTEH-HOTELS.COM