

Na mesa ou ao balcão, sem hora marcada

At the table or at the counter, with no appointment

VISÃO

The HUB Porto

Na mesa ou ao balcão, sem hora marcada

Aberto 24 horas, o novo gastrobar do Porto Palácio Hotel é um laboratório de cozinha contemporânea, com ementa do chefe André Silva e uma cuidada seleção de vinhos



Está mais amplo e com mais luz natural o lobby do Porto Palácio. Depois de quatro meses de remodelações, não sobrou nada da decoração dos anos 80, com alcatifa no chão e espelhos na parede.

Os veludos e o couro, as estantes de livros (para consulta), as obras de arte contemporânea (de Paulo Neves e Irene Vilar) e o verde das plantas fazem agora a decoração da entrada do hotel, onde acaba de abrir o The HUB. No novo gastrobar, a funcionar 24 horas, André Silva – que integrou recentemente a equipa de cozinha –, apresenta uma ementa simples e de partilha, focada nos produtos da região e da época. “É um registo diferente dos anteriores”, observa o chefe, que nos habituou a comer bem na Casa da Calçada, em Amarante, onde conquistou uma Estrela Michelin.

“Assumimos uma imagem moderna, mais simples e aberta ao exterior”, sublinha o diretor

do hotel, Pedro Serra. No The HUB, a ementa está dividida entre “Tubo de Ensaio”, onde estão as propostas mais criativas do chefe André Silva, e “Os de sempre, mas...”, com opções mais óbvias, como o prego e o hambúrguer.

picante, €12) e cerca de vinte vinhos, como o Soalheiro Terramatter

