

máxima INTERIORES

PORTO

A REVISTA DE DECORAÇÃO QUE MAIS INSPIRA



ESPECIAL PORTO
Com Judite de Sousa, Miguel Vieira e Pedro Guimarães

A NOVA ETIQUETA
No trabalho, nos jantares, com crianças...

DESEJO DE EVASÃO

para começar o ano com estilo na cidade e na montanha

A TECNOLOGIA MANDA!
Os mais recentes gadgets

PEÇAS-CHAVE PARA BRILHAR EM 2010



A VIDA PORTUGUESA

Catarina Portas levou a sua loja tão típica de Lisboa para o Norte. Inaugurada em Dezembro, fez sucesso imediato. No primeiro andar de uma antiga loja de tecidos, chama primeiro a atenção pela música. Manuela Costa, relações públicas da marca, conta como esta chegou aqui. **Quando abriu a loja?** Oficialmente, no dia 20 de Novembro. **Porque decidiram vir para o Porto?** A ideia nasceu há dois anos e meio. Mas não se trata tanto de uma chegada, como de um regresso às origens, uma vez que grande parte dos nossos fornecedores se encontra no Porto. Foi precisamente pelo norte do país que começou a pesquisa dos produtos que hoje enchem as prateleiras, quer da loja do Chiado quer da dos Clérigos. Rua Galeria de Paris, 20, Porto.



RUA DA GALERIA DE PARIS

A rua mais badalada da Baixa portuense é pequena, mas rica em acontecimentos. Aqui, surgiram novos bares – a Casa do Livro, o Café au Lait, o La Bohème, o Twins e o Galeria de Paris – que se juntam ao já veterano Plano B. Concertos de músicos amadores ou experimentais são improvisados durante a noite para uma multidão que enche os escassos metros quadrados de cafés e de rua. No primeiro sábado de cada mês, o dia também é agitado com animação de rua com direito a artesanato, teatro, ateliers e música.

O melhor pequeno-almoço da Invicta está no Vip Lounge do Hotel Porto Palácio, com vista sobre a Foz.



RESTAURANTE PEDRO LEMOS

O chef Pedro Lemos abriu o restaurante homónimo em Outubro de 2009, e é reconhecido por muitos como um dos pontos de referência no circuito gourmet do Porto. Na cozinha, recorreu às memórias dos pratos tradicionais e deu-lhes um cunho pessoal. O chef aconselha para entradas Do bisaro, a bochecha em verde tinto guisada e Bacalhau de boas recordações. Para pratos principais, arrisque o Diabo em saboroso tormento e o Leitão no sabor da tradição. Para sobremesa, as sugestões são Baunilha "Bourbon" e framboesas e Chocolate negro de São Tomé e pimenta longa em soufflé. Um último conselho – saboreie-as no terraço.

Rua do Padre Luís Cabral, 974. Tel. 22 011 59 86.

