

Um bistrô com caixa forte

PORTO Num palacete que já foi um banco estão agora o hotel Torel 1884 e o bistrô Bartolomeu. Espaços elegantes e descontraídos bem no coração da Invicta.

TEXTO FILIPE GIL

Bartolomeu é o bistrô do hotel Torel 1884, no Porto, mas é mais do que isso, tem vida própria e, ao contrário de muitos restaurantes de hotel que ainda sofrem do preconceito de se percorrer o por vezes longo lobby, este vive independente. Ajuda, e muito, uma entrada dedicada e as grandes janelas para a rua Mouzinho da Silveira. Fica localizado num edifício recuperado de uma família da alta burguesia portuense e que, depois, durante alguns anos albergou um banco antes da chegada do restaurante e hotel – já lá vamos.

O conceito francês de bistrô é no Bartolomeu ligeiramente alterado. Estão lá o vinho e a comida, como manda o original, mas falta a alusão ao convívio entre os presentes, o que acontece nos locais mais típicos em França. O Bartolomeu é mais calmo, recatado e menos dado às supostas tertúlias e convívios entre os comensais dos bistrô parisienses, mas o requinte do espaço e a qualidade do serviço fazem esquecer essa pequena adulteração. E faz pensar se não estará a ser, neste espaço, criado um novo conceito de bistrô de luxo, à portuguesa, talvez. Heresia, ou não, o Bartolomeu – que vai buscar o seu nome ao navegador Bartolomeu Dias, o primeiro a contornar o Cabo da Boa Esperança – tem na gastronomia e carta de vinhos os seus tesouros, além de uma caixa forte. Sim, o espaço do antigo cofre do banco foi convertido numa bem composta garrafeira e numa sala para jantares mais recatados, a dois ou em grupo – desde que não se sofra de claustrofobia, claro está.

À mesa, sob o comando do chef Miguel Neto, podem chegar os pratos avulso, como o tártaro de atum e peixe branco com rábano e coentros (13 euros), os crepes de alfarroba, alho francês e bacon (9 euros) ou o peixe branco curado, com manga e aipo (14 euros), o robalho com molho à “bulhão pato” e bivalves (25 euros) ou o polvo, cenoura e pepino (13 euros), por exemplo. Tudo é aconselhado à partilha. Nas sobremesas pode encontrar, por exemplo, mousses de chocolate com amendoim e flor de

sal (5,5 euros), tarte de lima, suspiro e sésamo tostado (4,5 euros) ou os gelados artesanais. Aliás, há um carrinho de gelados que quando o tempo é mais quente está à porta do bistrô para venda ao público. Além dos pedidos avulso há dois menus para escolher: Cabo da Boa Esperança (40 euros) ou Cabo das Tormentas (60 euros). E ambos com harmonização vínica. A qualidade da comida é muito acima da média, valendo a pena frequentar o Bartolomeu para uma bebida no final da tarde deixando-se ficar para o jantar. Também servem almoços, mas o potencial do espaço ganha com a iluminação e as horas mais tardias.

Bartolomeu dentro do hotel

Apesar da “tal” vida independente, o restaurante Bartolomeu está dentro do hotel Torel 1884. Um dos três hotéis boutiques que a marca Torel tem no Porto – a oferta completa-se com o Torel Palace Porto, que tem o restaurante Blind, e o Torel Avantgarde com o restaurante Digby (em Lisboa, do mesmo grupo, há ainda o Torel Palace).

É, portanto, no espaço do bistrô Bartolomeu que os hóspedes do 1884 tomam os seus pequenos-almoços ou tomam a bebida de boas-vindas que o hotel oferece. O hotel, que abriu em 2019, tem 12 quartos e suites (a partir 160 euros por noite na época baixa) e a poucos metros, na rua das Flores, onze apartamentos (a partir de 140 euros na época baixa). Apesar de não ser um hotel temático, mas sim um denominado “hotel boutique”,

Bartolomeu Bistrô & Wine / Hotel Torel 1884

Morada: Rua Mouzinho da Silveira, 228, Porto
Horário do Bistrô: 12.30 às 00.00.



LUIS FERRAZ



CARLOS VIEIRA

a decoração tem inspiração do tempo dos Descobrimientos portugueses.

Assim, os quartos receberam nomes de animais, produtos ou especiarias de várias partes do mundo onde os antigos navegadores portugueses andaram. O rés-do-chão, onde fica o bistrô, é dedicado a África, o primeiro andar às Américas e o segundo piso é inspirado no continente asiático. No segundo piso, que aproveitar a entrada de luz de uma claraboia, há ainda uma biblioteca com livros em várias línguas à disposição e sofás que convidam a ficar por ali. Já os poucos quartos do hotel evitam a confusão e raramente os hóspedes se cruzam, a não ser no Bartolomeu. Afinal foi para isso que os bistrô foram criados.



LUIS FERRAZ

O espaço do antigo cofre do banco foi convertido numa bem composta garrafeira e uma sala para jantares mais recatados.

fillipe.gil@dn.pt