

VOGUE

PORTUGAL

SETEMBRO
2015
€ 3,50 cont.

**FASHION'S
NIGHT OUT**

**GUIA DE
COMPRAS
PARA A MAIOR
FESTA DO ANO!**

**EXCLUSIVO
JANE FONDA
EM FORMA
E FELIZ AOS
77 ANOS**

**AS PEÇAS-CHAVE
PARA A NOVA
ESTAÇÃO E AS
PROPOSTAS
DOS DESIGNERS
PORTUGUESES**

OUTONO VINTAGE

**PADRÕES E FORMAS DO PASSADO INSPIRAM
UM ESTILO PERSONALIZADO E MUITO CRIATIVO**



Think pink

O cor-de-rosa é uma das cores da estação. Está nos principais desfiles de Moda (da Prada à Dolce & Gabbana) e também no design de interiores, sempre com resultados algures entre o elegante e o irónico. Não admira, por isso, que a CIN tenha escolhido o *Pink Power* como o grande destaque do seu novo livro de tendências. A marca revela ainda outras 14 cores inéditas, entre elas o *chalk white*, o *cobalto blue* e o *perfect grey*, todas interpretadas de forma prática, em diferentes estilos e recantos da casa.

www.cin.pt



A Lisbon Tea Company lança uma coleção de chás original, com aromas tão diferentes como a ginjinha, o moscatel e o vinho do Porto. Para beber sem moderação.

CULTURA POP

Na *rentrée* onde tudo acontece, é preciso estar no sítio certo, à hora certa.



R REGRESSO AO PASSADO

Entrar no Intercontinental da Invicta, um antigo mosteiro transformado em palácio e depois em hotel, é como fazer uma viagem no tempo. Ao longo de quase três séculos de história, o Palácio das Cardosas passou por diferentes donos e recuperações, mas manteve a elegância clássica, agora equilibrada com toques modernos de decoração. Até novembro, o hotel promove o programa Insider Experience, uma campanha internacional da cadeia Intercontinental, que permite aos hóspedes descobrir o Porto de forma diferente. Inclui passeios pela cidade em carros clássicos, visitas guiadas pelo historiador Joel Cleto e passagem pelas Caves Graham's, em Vila Nova de Gaia. www.intercontinental.com/insiderexperiences



Terra à vista

A COLEÇÃO HOPE BIRD, DO DESIGNER JAIME HAYON PARA A ITALIANA BOSSA ACABA DE CHEGAR À QUARTOSALA, EM LISBOA. EM CERÂMICA E FEITA À MÃO, € 1.050.

Além do óbvio

O Apicius fica no supercentral Príncipe Real, mas consegue a proeza de sair do circuito habitual do bairro. O mesmo se poderia dizer em relação à sua cozinha, pensada por Francisco Magalhães e Joana Xardoné, portuguesa de gema e sem cair nos clichés dos petiscos e afins. Aqui nada é previsível nem fácil e isso faz parte do encanto. Arrisca-se em tudo, até nos novos menus de degustação, que a partir de setembro serão exclusivo da casa e podem incluir três, € 20, cinco, € 35, ou sete, € 50, pratos. Entre eles, estão autênticas delícias, como as vieiras com couve-flor e manteiga *noisette*, o iogurte de *foie* com cacau e beterraba, a fantástica língua de vitela com *daikon* e leite de amêndoa. A terminar, uma das especialidades da dupla – um escalope de *foie gras* servido num pão cozido a vapor. R. da Cruz dos Poiais, 89. Tel. 213 900 652.

