

VOGUE

AGOSTO
2016
€ 3,50 cov

AS PRINCIPAIS
TENDÊNCIAS
QUE ANTECIPAM
O OUTONO
& OS LOOKS QUE
VAI QUERER USAR

DIAS DE GLÓRIA
*Portefólio
dos nossos
atletas
olímpicos*

À BEIRA MAR

CUIDAR DO CORPO E DESCANSAR A MENTE:
AS ESCOLHAS VOGUE PARA UM VERÃO PERFEITO



SIN JORNALIS



PRATO PRINCIPAL: VINHO DO PORTO

O Largo Rafael Bordalo Pinheiro, em Lisboa, foi o local escolhido para receber o primeiro *wine bar* e restaurante com a chancela

The Sandeman – uma marca com história e legado secular que quer agora desconstruir mitos como “o vinho do Porto não se bebe às refeições” ou “o vinho do Porto é servido em cálices”. Com a ajuda do conceito gastronómico elaborado pelo *chef* Luís Américo, é possível combinar vieiras ou rosife com porto e ficar sem um travo de boca – e sim, saboreá-lo num copo de vinho comum. O The Sandeman Chiado tem ainda uma viciante carta de *cocktails* desenvolvida por Kiko Pericoli: e há um, em particular, chamado *Honey, I'm Don*, que deve pedir assim que chegar a esta cave forrada com os tons do Douro, e abrilhantada pela luz de Lisboa que entra pelas janelas. Quando se ascende a norte também a tradição sobe das caves aos *rooftops*: o Espaço Porto Cruz, dono da vista invicta com a qual é impossível competir, é o palco de *workshops* de *cocktails* de vinho do Porto, que não servem apenas para ser gozados num final de tarde boémio, mas repetidos sem limite para impressionar os amigos. **The Sandeman Chiado. Lg. Rafael Bordalo Pinheiro, 27 e 28, Lisboa. Espaço Porto Cruz, Lg. Miguel Bombarda, 23, Vila Nova de Gaia, de terça a domingo, entre as 11h e as 18h, € 20 por pessoa.**

(A)GOSTO

O nosso querido mês volta e só traz notícias bonitas.

Noite no palácio

Quem diz palácio diz quinta ou casa de autor. Já se sabe que o Airbnb é o novo Booking, mas não é de senso comum que a plataforma megalómana também já é capaz de abrir as portas da Arquitetura, da História e, quiçá, do devaneio. Afinal, quem nunca sonhou poder dizer “eu vivi num mosteiro” (ainda que apenas por uma ou duas noites) ponha o dedo no ar. Mais informações em www.airbnb.com.



Casa para 16 pessoas, Monsaraz. € 786 por noite.



OBJEKO, MARCA DE DESIGN QUE EDITA ÍCONES DOS ANOS 50, CHEGA A PORTUGAL ATRAVÉS DA QUARTOSALA E ATERRA DIRETAMENTE NA NOSSA WISH LIST COM A CADEIRA PAULISTANO, DO PRITZKER PAULO MENDES DA ROCHA.

TEXTOS: ANA MURCHO, IRINA CHITAS E PATRÍCIA BARNABÉ. FOTOGRAFIA: D.R.

PIQUENIQUE PESTANA PALACE

Aos sábados, das 13h às 16h, todos os caminhos vão dar à relva do piquenique mais *cool* da cidade, com uma nova carta de *cocktails* e champanhe, e o já clássico BBQ de verão, acompanhados por DJ. Chamemos-lhe antes *chic-nic*. **R. Jau 54, Lisboa. Tel. 213 615 600.**

FAZ FIGURA Com uma esplanada pornograficamente deitada sobre o Tejo, este clássico incontornável tem uma carta veranil de produtos nacionais e flores campestres, ideias do *chef* Pedro Dias que não deixa fugir a cozinha tradicional portuguesa para o snobismo, dando-lhe honestidade e elegância. E a carta de vinhos condiz. Adorámos o *carpaccio* de tamboril e atum com maracujá e pimenta-rosa, as vieiras salteadas com puré de aipo e trufas negras, seguidas do atum com rábano e *risotto* de coentros e dos filetes negros de peixe-galo. E ouvimos da fama do pudim abade de Priscos com molho de abacaxi e da tangerina desconstruída. **R. do Paraíso, 15 B, 110-395 Lisboa. Tel. 218 868 981.**

BOTTOMLESS BRUNCH, THE INSÓLITO Com vista para Lisboa, bar aberto de *cocktails* e três menus (*Paleo*, *Fit* ou *Ressaca*, tudo depende da intensidade da noite de sexta-feira), há pouco mais de que precisemos para começar bem o fim de semana. **R. São Pedro de Alcântara 83, Lisboa. Tel. 211 303 306.**



Atum com rábano e *risotto* de coentros, Faz Figura



Menu Ressaca, The Insólito.