

V&G[®]

Villas&Golfe **Europe** Edition



LUÍS MIRA AMARAL
GRANDE ENTREVISTA | MAJOR INTERVIEW

SEAN MORIARTY
ECONOMIA & NEGÓCIOS | ECONOMY & BUSINESS

ALDA FILIPE
ECONOMIA & NEGÓCIOS | ECONOMY & BUSINESS

MARGARIDA BOTELHO
ECONOMIA & NEGÓCIOS | ECONOMY & BUSINESS

CHEF JÚLIA OLIVEIRA E CHEF TIAGO BONITO
SABORES SUPREMOS | SUPREME FLAVOURS

QUINTA DO LARANJAL
DESPORTOS PREMIUM | PREMIUM SPORTS



N.º 130 | ANO 26 | 20€

JARDIM DE SERRALVES



ANTÓNIO PARAÍSO

Consultor de Marketing de Luxo e Inovação
| Luxury Marketing and Innovation Consultant

FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY RICARDO PEREIRA DA SILVA

A MAGIA DO LUXO

O mundo do luxo parece possuir um magnetismo fascinante. Atrai. Atrai atenções, curiosidade, desejos de pertença. Atrai pelo que tem de qualidade visível e absolutamente irrepreensível, mas sobretudo pelo que tem de intangibilidade, mistério, classe, inovação, história, tradição, exclusividade, sofisticação e prazer para os sentidos, que o torna acessível por poucos e desejado por muitos.

Manifesta-se na simbiose perfeita entre valor tangível e intangível. O primeiro expõe a qualidade extrema, a durabilidade, a beleza e precisão dos detalhes, quase invisíveis. O segundo sente-se na emoção, no significado, no vínculo que se cria entre o objeto e quem o escolhe ou entre a experiência e quem a vive.

Mademoiselle Coco Chanel dizia que «há quem pense que o luxo é o contrário de pobreza. Mas não é. É o contrário de vulgaridade». De facto, o poder de compra alto e despreocupado não é o único fator característico do verdadeiro cliente do luxo. Normalmente, este pauta-se também pela educação, elegância, saber estar, cultura, gosto, intelecto apurado, apreço pela exclusividade e criatividade. Será importante que as marcas e profissionais que trabalham o segmento de luxo saibam introduzir nas suas ofertas alguma erudição, seja arte ou outra qualquer forma de cultura, que verdadeiramente faça a diferença, apresentem inovação, proporcionem experiência inesquecível e acrescentem a intangibilidade que provoca emoções, justifica o preço alto e conquista o seu público.

No mundo da gastronomia, a confeção, por encomenda, de menus inspirados em obras literárias ou árias de ópera, consoante o gosto do cliente, são exemplos da criatividade, erudição, experiência e intangibilidade que referi.

A personalização que uma conhecida marca de luxo faz, na loja, no momento de compra, gravando no frasco de perfume as iniciais ou o nome do cliente, é outro desses exemplos. Mais do que um objeto ou uma experiência, o luxo é uma atitude perante o mundo, é a recusa do descartável, do efémero, do vazio.

A celebração da excelência, da autenticidade e da verdade, que não se mede em quantidade, mas em intenção, não nasce da pressa, mas do tempo, não é tendência, mas intemporalidade. O luxo é a essência que permanece, quando tudo o mais se esfuma.

THE MAGIC OF LUXURY

The world of luxury appears to possess a captivating magnetism. It grabs your attention, piques your curiosity, and makes you want to be part of it. It draws you in with its clearly visible, flawlessly impeccable quality, but above all with what is not immediately apparent: its mystery, class, innovation, history, tradition, exclusivity, sophistication, and the pleasure it delivers to the senses, making it affordable to only a select few and desired by many.

It finds expression in the perfect symbiosis between tangible and intangible value. The former is reflected in the extreme quality, durability, beauty and precision of details that almost go unnoticed. The latter can be felt in the emotion, the meaning, the bond that is created between the object and the person who chooses it, or between the experience and the person who partakes in it.

Mademoiselle Coco Chanel once said, "Some people think that luxury is the opposite of poverty. It is not. It is the opposite of vulgarity." In point of fact, high and unrestrained purchasing power is not the only characteristic of the true luxury customer. Such customers are also usually distinguished by their education, elegance, savoir-faire, culture, taste, refined intellect, appreciation of exclusivity and creativity. Brands and professionals working in the luxury segment would do well to introduce an element of erudition into the products they offer, whether art or some other form of culture, which is something that truly makes a difference, and to offer innovation, to provide an unforgettable experience and to add that intangible quality that provokes emotions, justifies the high price and wins over their audience.

In the world of gastronomy, the creation of menus inspired by literary works or opera arias, tailor-made to the customer's taste, are examples of the creativity, erudition, experience and intangibility I mentioned.

The customisation provided by a well-known luxury brand in its shop at the time of purchase, engraving the customer's initials or name on the perfume bottle, is another such example. More than just an object or an experience, luxury is an attitude towards the world, it is the rejection of the disposable, the ephemeral, the vacuous.

The celebration of excellence, authenticity and truth, which is not measured in quantity but in intention, comes not from haste, but from time; it is not a trend, rather an ageless quality. Luxury is the essence that remains when everything else has faded away.

R. de Ricardo Severo 21,
4050-460 Porto

palacetesevero.com

an endless retreat

IN THE HEART OF PORTO

WHERE TIME SLOWS BETWEEN
HERITAGE AND LUXURY.

Palacete Severo is a sanctuary shaped by history and designed for the present.

Behind its stately façade, curated art, bespoke interiors, discreet service and the fine cuisine of Chef Tiago Bonito come together to create an atmosphere of composed sophistication.

CHEF TIAGO BONITO

“ DEVO O QUE SOU HOJE ENQUANTO CHEF [...] AO AMOR QUE TENHO POR AQUILO QUE FAÇO. ”

I OWE WHAT I AM TODAY AS A CHEF [...] TO THE LOVE I HAVE FOR WHAT I DO.

TEXTO TEXT CARLA MARTINS | FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY ANA NOGUEIRA

No Palacete Severo, onde a história, a arte e a hospitalidade se cruzam, a gastronomia assume um papel central na experiência do lugar. À frente do Bistrô Severo e do Éon, consagrado recentemente com estrela Michelin, está o chef Tiago Bonito, que falou com a *Villas&Golfe* sobre a cozinha que constrói a partir das memórias, das raízes e do produto português, interpretando-as com a sofisticação da alta cozinha contemporânea. Entre a informalidade urbana do Bistrô e a viagem sensorial proposta pelo Éon, o Palacete afirma-se como um destino gastronómico onde o luxo se traduz em autenticidade, tempo e emoção à mesa.

O seu percurso passa por cozinhas muito distintas e por projetos diversos. Que momentos ou decisões foram determinantes para se tornar o chef que é hoje?

Devo o que sou hoje enquanto chef a um bocadinho de ambição mas, sobretudo, ao amor que tenho por aquilo que faço. Devo também a maturidade de hoje ao crescimento através dos erros.

Como definiria a sua identidade culinária neste momento da sua carreira?

A minha cozinha é uma cozinha de assinatura, *fine dining*, baseada em produtos portugueses. Está muito ligada às memórias e às minhas raízes e fui buscando um bocadinho de inspiração nas pessoas com quem fui contactando ao longo do tempo e que foram trabalhando comigo. Nós, cozinheiros, somos também mensageiros.

At Palacete Severo, where history, art and hospitality converge, gastronomy plays a central role in shaping the experience of this hotel. Chef Tiago Bonito, who stands at the helm of Bistrô Severo and Éon, recently awarded a Michelin star, spoke to *Villas&Golfe* about the cuisine he crafts from memories, roots and Portuguese produce, interpreting them with the sophistication of contemporary haute cuisine. Between the urban informality of Bistrô Severo and the journey of the senses offered by Éon, Palacete Severo has established itself as a gastronomic destination where luxury finds expression in authenticity, time and sensory delight at the table.

Your career has seen you work in a wide variety of kitchens and on all kinds of projects. What moments or decisions would you say were key in making you the chef you are today?

I owe what I am today as a chef to a healthy dose of ambition, but above all else, to the love I have for what I do. I also owe my maturity today to having been able to learn from my mistakes.

How would you define your culinary identity at this stage of your career?

My style of cooking is signature cuisine, fine dining, with a focus on Portuguese produce. There is a strong connection to my memories and roots, and I have found inspiration in the people I have met over time and who have worked with me. As chefs, we are also messengers.



Tanto o Bistrô Severo como o Éon nascem num espaço carregado de história. De que forma a arquitetura, o património e a atmosfera do lugar influenciam a sua cozinha?

Influenciam de várias formas. Somos um hotel-galeria onde privilegiamos a hospitalidade, e, desde logo, identifiquei-me com essa hospitalidade. Por outro lado, esta preservação das memórias e do passado do Palacete Severo vai de encontro ao que procuro também na minha cozinha: a ligação às raízes e à tradição. E se eu quero contar uma história, faz para mim todo o sentido integrar um projeto assim. O Éon, por exemplo, é uma experiência intemporal, que através dos sabores é muito marcada pelas memórias.

Como distingue cada um dos espaços – o Bistrô Severo e o Éon?

São restaurantes com personalidades distintas. O Bistrô é um restaurante que apela à urbanidade, mais informal, um restaurante que trabalha à carta, com pratos muito interessantes. Por sua vez, o Éon é uma experiência gastronómica. Trabalha com dois menus, um de nove e outro de catorze momentos, e o que pretendemos é que o cliente tenha uma viagem de norte a sul de Portugal. O que queremos transmitir nos dois restaurantes é uma atmosfera de casa, de convívio, um ambiente familiar.

E que pratos são mais marcantes em cada um deles?

Todos os pratos têm significados diferentes. No Bistrô temos, por exemplo, a paletilha de cordeiro de leite, confitada durante 24 horas, com arroz de forno e grelhos salteados, que é um dos pratos que marca pelo conforto, por ser um prato do norte. As ameijoas à bolhão pato também saem muito bem, com um pro-

Both Bistrô Severo and Éon were established in a space steeped in history. How do the architecture, heritage and atmosphere of the place influence your cuisine?

They influence it in many ways. We are a hotel-gallery where we prioritise hospitality, and right from the start, I identified with that hospitality. On the other hand, this preserving of memories and the past of Palacete Severo goes hand in hand with what I also strive for in my cuisine: a connection to roots and tradition. And if I want to tell a story, it makes absolute sense for me to be part of a project such as this. Éon, for example, is a timeless experience, where memories are strongly evoked through flavours.

What sets each of these spaces apart – Bistrô Severo and Éon?

They are restaurants with very different personalities. Bistrô is a restaurant that appeals to more urban tastes, more informal, a restaurant that operates à la carte, with very interesting dishes. Éon, on the other hand, is a gastronomic experience. It has two menus, one with nine moments and the other with fourteen. Our aim, with these moments, is to take customers on a journey from the north to the south of Portugal. What we want to convey in both restaurants is a 'home-like' and convivial atmosphere, a family environment.

And what are the stand-out dishes in each restaurant?

All the dishes have different meanings. At Bistrô, for example, we have milk-fed lamb shoulder, "confit" slow-cooked for 24 hours, with oven-baked rice and sautéed turnip greens, which stands out for its comforting qualities, particularly as it is a dish from the northern part of the country. The "Bulhão Pato" style clams also

duto nosso, do Algarve e que depois permite comer o molho com o pão torrado, as miritas, como chamamos aqui no norte. Estamos perto da costa e todos os dias temos um peixe do dia. Já no Éon, os pratos são momentos. Temos uma homenagem às marisqueiras de Matosinhos, apresentada em vários snacks, como por exemplo com uma bola com sapateira quente, crocante, com o coral de sapateira no seu interior e por cima o recheio, temos uma espetada de camarão vermelho do Algarve, temos os percebes... Temos a pescada, que representa muito o norte também, que aqui apresentamos fumada com gema de ovo curada e puré de raiz de salsa. Temos também uma sobremesa que se chama «Memórias de Infância», e que tem, no fundo, tudo o que comíamos quando éramos pequenos na feira popular – chocolate, caramelo salgado, gelado de pipoca, algodão doce com canela e uma pequena fartura frita.

“ O QUE QUEREMOS TRANSMITIR NOS DOIS RESTAURANTES É UMA ATMOSFERA DE CASA, DE CONVÍVIO, UM AMBIENTE FAMILIAR.

O Éon, distinguido recentemente com uma estrela Michelin, aposta numa experiência sensorial completa. Para si, onde começa e onde termina a experiência gastronómica de um restaurante deste nível?

Começa na hospitalidade, no acompanhamento, na discrição. Temos de saber ler o cliente. O que nos difere de um restaurante normal é que temos obrigação de superar as expectativas. Um cliente quando vem a um restaurante deste género já tem as suas expectativas muito altas. Temos de dar o nosso melhor para que não se cometam erros. Queremos que o cliente saia daqui a pensar num prato, num vinho, no espaço...

Cozinhar num contexto de luxo exige um equilíbrio delicado entre sofisticação e autenticidade. Como interpreta o conceito de luxo à mesa?

Penso que menos é mais. Temos de ser genuínos, acima de tudo. Isso transparece para o cliente e o serviço hoje em dia é muito importante. Tem de se ter muito tato e pensar em cada cliente como sendo único.

A relação com o produto é central na alta cozinha. Que papel têm a sazonalidade, a origem e os produtos locais no menu do Éon e do Bistrô?

Têm muita importância. Não usamos produtos nacionais na totalidade porque usamos trufa e caviar. Mas peixe, carne, legumes... tudo é nacional. Tentamos sempre trabalhar com pequenos produtores, o preço é um bocadinho mais elevado, mas a qualidade é diferente. Essa é uma obrigação social mas também uma necessidade pela qualidade. O produto é que faz a diferença. Se o produto for bom, o cozinheiro só tem uma obrigação: respeitá-lo, realçar o seu valor, não o estragar. Às vezes o mais difícil é não inventar, é deixar que o produto fale por ele próprio.

go down very well, featuring a national product of ours, from the Algarve, and which is especially enjoyable when you mop up the sauce with toasted bread, or "miritas", as we call them here in the north. We are close to the coast and every day we have a fish of the day. As for Éon, the dishes are moments. We have a dish with which we pay homage to the shellfish restaurants of Matosinhos, presented in a series of snacks, such as a hot, crispy crab ball, with crab coral inside and topped with the crab meat, we have a skewer of scarlet shrimp from the Algarve, we have goose barnacles... We have hake, which is also very representative of the north of Portugal, which we serve here smoked with cured egg yolk and parsley root purée. We also have a dessert called "Memórias de Infância" (Childhood Memories), which basically has everything we used to eat when we were little at the fair – chocolate, salted caramel, popcorn ice cream, candy floss with cinnamon and a small deep-fried "fartura" (fried dough).

WHAT WE WANT TO CONVEY IN BOTH RESTAURANTS IS A 'HOME-LIKE' AND CONVIVIAL ATMOSPHERE, A FAMILY ENVIRONMENT.

Éon, which was recently awarded a Michelin star, strives to provide an all-encompassing experience of the senses. In your opinion, where does the dining experience at a restaurant of this calibre begin and end?

It begins with hospitality, attentive service and discretion. We have to know how to read the guest. What sets us apart from a normal restaurant is that we owe it to our guests to exceed their expectations. When guests come to a restaurant like this, they already have very high expectations. We have to give our very best to ensure that no mistakes are made. We want guests to leave here thinking about a dish, a wine, the space...

Cooking with a focus on luxury requires a delicate balance between sophistication and authenticity. How do you interpret the concept of luxury dining?

I think less is more. Above all, we have to be true to ourselves. This comes across to the guest, and service is very important nowadays. You have to be very tactful and think of each guest as a unique individual.

A relationship with the product is central to haute cuisine. What role do seasonality, provenance and local products play in the menu at Éon and Bistrô?

They are very important. Not all of our products are national because we use truffles and caviar. But when it comes to fish, meat, vegetables... everything is national. We always try to work with small producers. The price might be a little higher, but the quality is different. This is a social responsibility, but also a necessity for quality. The product makes the difference. If the product is good, the chef has only one obligation: to respect it, enhance its value, and not spoil it. Sometimes the hardest thing is refraining from inventing, letting the product speak for itself.





“ O QUE NOS DIFERE DE UM RESTAURANTE NORMAL É QUE TEMOS OBRIGAÇÃO DE SUPERAR AS EXPECTATIVAS.

Num lugar exigente como o da alta cozinha, como gere o tempo que dedica a si próprio? Onde encontra inspiração e onde pára para respirar?

Quando se trabalha em alta cozinha é-se um bocadinho obcecado, a verdade é essa. A alta cozinha é competitiva, de forma saudável, porque temos de dar sempre o melhor ao cliente. Isso exige um esforço alargado de nós e das equipas. É difícil desligar, mesmo nas folgas, mas gosto de ir à caça e à pesca. Vou menos à caça agora porque exige mais tempo.

O que é para si um verdadeiro luxo?

Neste momento, é tempo. Estou quase a chegar aos 40 anos e o meu sonho era, com essa idade, dedicar-me àquilo que eu gosto – que é a cozinha – trabalhar para os meus amigos, ter uma vida descansada, poder ir à pesca, ter um barquinho... Acho que isso não vai acontecer. Mas o que sinto realmente falta hoje em dia é tempo para estar com as pessoas que mais gosto, para poder criar mais... Recor-

“ WHAT SETS US APART FROM A NORMAL RESTAURANT IS THAT WE OWE IT TO OUR GUESTS TO EXCEED THEIR EXPECTATIONS.

In a highly demanding environment, such as haute cuisine, how do you manage the time you dedicate to yourself? Where do you find inspiration and where do you stop to take a breath?

When you work in haute cuisine, you are a little obsessed, truth be told. Haute cuisine is competitive, in a healthy way, because we always have to give our best to the guest. This requires a great deal of effort from us and our teams. I find it difficult to switch off, even on my days off, but I enjoy going hunting and fishing. I go hunting less now because it takes more time.

For you, what is a true luxury?

These days, it's time. I'm just about to turn 40 and my dream was, upon reaching that age, to devote myself to what I love – which is cooking – working for my friends, having a relaxed life, being able to go fishing, have a little boat... I don't think that's going to happen. But what I really miss nowadays is time to be with the people I love the most, to be able to create more... I remember my moth-

do-me da minha mãe a preparar os assados de um dia para o outro, com tempo, a fazer bolo no sábado de manhã para se ter bolo para comer à tarde e no domingo, e hoje isso pouco existe. As pessoas vão ao supermercado e enchem os carrinhos com tudo menos com o que nos faz bem e fazem tudo menos o que está realmente ligado bem estar. Inclusive eu, vivo à pressa. Hoje em dia as pessoas dão mais valor ao tempo do que à proposta salarial.

Olhando para o futuro, que ambições ou sonhos ainda o movem – e que novos caminhos gostaria de explorar enquanto chef?

É uma pergunta difícil. Os sonhos são sempre muitos. Eu já tenho um restaurante próprio – o Indiferente – não em meu nome mas meu, por isso parte do sonho está realizado. Quem sabe ter um dia um restaurante com o meu nome e com a minha assinatura.

er spending time preparing roasts the day before, baking cakes on Saturday mornings so we could have cake to eat in the afternoon and on Sunday, and now that hardly ever happens. People go to the supermarket and fill their trolleys with everything other than what is good for them and do everything other than what is really conducive to well-being. Myself included; I live in a hurry. Nowadays, people value time more than their salary.

Looking towards the future, what ambitions or dreams still keep you going – and what new avenues would you like to explore as a chef?

That's a difficult question. I always have lots of dreams. I already have my own restaurant – Indiferente – not in my name but it's mine, so part of the dream has come true. Who knows, maybe one day I'll have a restaurant with my name and my signature on it.

“ SE O PRODUTO FOR BOM, O COZINHEIRO SÓ TEM UMA OBRIGAÇÃO: RESPEITÁ-LO, REALÇAR O SEU VALOR, NÃO O ESTRAGAR.

“ IF THE PRODUCT IS GOOD, THE CHEF HAS ONLY ONE OBLIGATION: TO RESPECT IT, ENHANCE ITS VALUE, AND NOT SPOIL IT.



PALACETE SEVERO

ENTRE O CONFORTO DO BISTRÔ E A EXPERIÊNCIA SENSORIAL DO ÉON
BETWEEN THE COMFORT OF BISTRÔ AND THE SENSORY EXPERIENCE OF ÉON

TEXTO TEXT CARLA MARTINS | FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY ANA NOGUEIRA

No coração do Porto, entre jardins serenos e a elegância discreta de um palacete do início do século XX, o Palacete Severo afirma-se hoje como um destino onde a hospitalidade, a arte e a gastronomia se encontram num equilíbrio raro. Aqui, a cozinha não é apenas um complemento da estadia – é parte essencial da experiência. À frente do Bistrô Severo e do Éon, os dois restaurantes que integram este mítico espaço, o chef Tiago Bonito constrói duas propostas distintas, unidas por uma mesma filosofia: respeito absoluto pelo produto português, uma cozinha de memórias e uma sofisticação que nunca abdica da autenticidade.

Bistrô Severo: tradição confortável, elegância quotidiana

O Bistrô Severo é a expressão mais imediata e urbana da cozinha de Tiago Bonito. Aberto à cidade, com vista para os jardins do palacete, o espaço convida a uma refeição descontraída, mas cuidada, onde a tradição portuguesa é reinterpretada com leveza e precisão técnica. Trabalhando à carta, o Bistrô aposta numa cozinha de conforto, profundamente ligada às raízes do chef e ao território.

Entre os pratos que melhor definem a casa está a paetilha de cordeiro de leite, confitada lentamente durante 24 horas, servida com arroz de forno e grelos salteados – um prato de matriz claramente nortenha, que evoca almoços de família e mesas de domingo. As ameijoas à Bulhão Pato, preparadas com produto do Algarve, são outro dos clássicos mais pedidos, celebrando o mar e convidando ao ritual simples de aproveitar o molho com pão torrado, as tradicionais "miritas".

NO BISTRÔ SEVERO, A COZINHA
É PENSADA PARA O PRAZER DO
DIA A DIA [...]

In the heart of Oporto, among serene gardens and the discreet elegance of an early 20th-century mansion, Palacete Severo stands today as a destination where hospitality, art and gastronomy converge in exceptional harmony. Food here is not merely a complement to your stay – it is an essential part of the experience. Stood at the helm of Bistrô Severo and Éon, the two restaurants that are part of this legendary venue, chef Tiago Bonito has created two distinct dining experiences, united by the same philosophy: absolute respect for Portuguese produce, a cuisine of memories, and a sophistication that never loses sight of authenticity.

Bistrô Severo: Traditional comfort, everyday elegance

Bistrô Severo is the most immediate and urban expression of Tiago Bonito's style of cooking. Open to the city, looking out onto the gardens of the stately home, the space is perfect for a relaxed but meticulously crafted meal, where Portuguese tradition is reinterpreted with lightness and technical precision. Offering à la carte dining, Bistrô focuses on comfort food, deeply connected to the chef's roots and to the region.

The dishes that best define the restaurant include the milk-fed lamb shoulder, "confit" slow-cooked for 24 hours, served with oven-baked rice and sautéed turnip greens – a dish with an unmistakable northern-Portuguese influence, bringing to mind family lunches and Sunday gatherings. The "Bulhão Pato" style clams, made with clams from the Algarve, are another of the most requested classics, celebrating the sea and encouraging the simple ritual of mopping up the sauce with some toasted bread, the traditional "miritas".

AT BISTRÔ SEVERO, THE CUISINE
IS DESIGNED FOR EVERYDAY
ENJOYMENT [...]



ATUM RABILHO/PEPINO E MAÇÃ/WASABI TUNA WITH CUCUMBER AND APPLE/WASABI

A carta do Bistrô estende-se ainda a propostas que revelam uma abordagem contemporânea e sazonal: entradas como o ovo biológico com espuma de batata, cogumelos e lardo de bísaro, ou o carpaccio de polvo com pimento fumado, mostram uma cozinha de produto, elegante e sem artifícios. Nos principais, surgem pratos como o arroz malandrinho de peixe da nossa costa com camarão, ou o rosbife de novilho com batata fósforo, esparregado e mostarda, sempre com o foco no sabor e na qualidade da matéria-prima. O peixe do dia, selecionado diariamente, reforça a ligação à proximidade do Atlântico e à frescura do mercado.

No Bistrô Severo, a cozinha é pensada para o prazer do dia a dia – uma cozinha honesta, reconfortante e intemporal, onde a técnica serve o sabor e a memória.

Éon: uma viagem sensorial pela memória e pelo território

Mais intimista e reservado, o Éon é o espaço onde Tiago Bonito aprofunda a sua identidade de alta cozinha, e que com poucos meses de abertura, foi já distinguido com estrela Michelin pelo Guia Michelin Portugal. Aqui, a experiência é conduzida exclusivamente através de menus de degustação – um de nove e outro de dezesseis momentos – concebidos como uma viagem gastronómica de norte a sul de Portugal, onde cada prato é um capítulo de uma narrativa maior.

No Éon, os pratos não são apresentados como receitas, mas como momentos. Um dos mais emblemáticos é a homenagem às marisqueiras de Matosinhos, que surge logo na sequência inicial de snacks: uma bola crocante de sapateira quente, recheada com o seu próprio coral, a espetada de camarão vermelho do Algarve, os percebes, todos tratados com rigor técnico e profundo respeito pelo produto. É uma evocação direta da cultura popular e marítima, reinterpretada num registo contemporâneo.

Bistrô's menu also features dishes that reveal a contemporary and seasonal approach: starters, such as organic egg with potato foam, mushrooms, and *Bisaro* pork "lardo", or octopus carpaccio with smoked pepper, showcase an elegant and unpretentious cuisine based on quality ingredients. Main courses include dishes such as "malandrinho" rice with fish 'from our coast' and shrimp, or roast beef with matchstick potatoes, creamed spinach, and mustard, always with a focus on flavour and the quality of the raw ingredients. The fish of the day, which is selected daily, reinforces the connection to the nearby Atlantic Ocean and the freshness of the market.

At Bistrô Severo, the cuisine is designed for everyday enjoyment – honest, comforting, and timeless, where technique enhances flavour and memory.

Éon: a journey of the senses through memory and the nation

More intimate and refined, Éon is the space where Tiago Bonito digs deeper into his haute cuisine identity, and which just a few months after opening, has already been awarded a Michelin star by the Michelin Guide Portugal. Here, the experience is guided exclusively through tasting menus – one with nine moments and another with fourteen – designed as a gastronomic journey from the north to the south of Portugal, where each dish is a chapter in a broader narrative.

At Éon, dishes are not presented as recipes, but as moments. One of the most emblematic is the tribute to the shellfish restaurants of Matosinhos, which appears right at the start in the series of snacks: a hot crispy crab ball, stuffed with its own coral, scarlet shrimp skewers from the Algarve, goose barnacles, all prepared with technical precision and deep respect for the product. This is a clear nod to popular and maritime culture, reinterpreted in a contemporary style.

NO ÉON, OS PRATOS NÃO SÃO APRESENTADOS COMO RECEITAS, MAS COMO MOMENTOS.

Entre os momentos principais, destaca-se a pescada fumada com gema de ovo curada e puré de raiz de salsa, um prato que representa o Norte e traduz bem o equilíbrio entre tradição e sofisticação. A narrativa do menu pode ainda incluir criações como o atum rabilho com ostra, pepino e maçã, o novilho com aipo fumado, queijo de São Miguel e cogumelos selvagens, ou exercícios de memória como a reinterpretação do cozido à portuguesa, apresentada em diferentes atos ao longo do percurso.

A experiência culmina com uma nota profundamente emocional: a sobremesa «Memórias de Infância», onde sabores da feira popular portuguesa ganham nova vida – chocolate, caramelo salgado, gelado de pipoca, algodão doce com canela e uma pequena fartura acabada de fritar. Um final que fecha o círculo da refeição com nostalgia e sorriso.

Apesar das diferenças conceptuais, Bistrô Severo e Éon partilham uma mesma base filosófica. O produto é maioritariamente nacional, proveniente de pequenos produtores, respeitando a sazonalidade e a origem. No Palacete Severo, a gastronomia é uma extensão natural da hospitalidade. Começa no acolhimento, passa pelo serviço atento e discreto, e prolonga-se na memória.

NO PALACETE SEVERO, A GASTRONOMIA É UMA EXTENSÃO NATURAL DA HOSPITALIDADE.

AT ÉON, DISHES ARE NOT PRESENTED AS RECIPES, BUT AS MOMENTS.

Among the highlight moments, we find the smoked hake with cured egg yolk and parsley root purée, a dish that represents the North of Portugal and perfectly captures the balance between tradition and sophistication. The storyline of the menu may also include creations such as bluefin tuna with oysters, cucumber, and apple; beef with smoked celery, São Miguel cheese, and wild mushrooms; or trips down memory lane, such as the reinterpretation of *cozido à portuguesa* (Portuguese stew), presented in different acts throughout the dining experience.

The tasting experience culminates on a deeply emotional note: the dessert "Memórias de Infância" (Childhood Memories), in which flavours from the traditional Portuguese open-air market are given new life – chocolate, salted caramel, popcorn ice cream, candy floss with cinnamon and a small, freshly deep-fried "fartura". A finale that brings the meal full circle with a smile and a touch of nostalgia.

Despite their different concepts, Bistrô Severo and Éon share the same philosophy. Most of the ingredients are sourced in Portugal from small producers, respecting seasonality and origin. At Palacete Severo, gastronomy is a natural extension of hospitality. It begins with a friendly welcome, continues with attentive and discreet service, and lives on in your memory.

AT PALACETE SEVERO, GASTRONOMY IS A NATURAL EXTENSION OF HOSPITALITY.



SAPATEIRA/BERGAMOTA/ALGAS SEA BED/BERGAMOT/SEAWEED