



Oporto / HOTEL VINCCI PORTO

UNA *lonja* DE DISEÑO

LUISA VALERIO

De Oporto decía el escritor Luís de Camões que era «el origen del nombre eterno de Portugal». La capital del norte nació como *Cale*, un asentamiento celta junto a la desembocadura del Duero, que tras las invasiones romanas pasó a denominarse *Portus Cale*, dando lugar al topónimo. Ya sea por su historia milenaria, encanto, romanticismo, por el equilibrio entre vanguardia y tradición o porque Oporto, como el vino que le da fama internacional, mejora con los años, fue el lugar elegido por la cadena Vincci Hoteles para abrir su segundo establecimiento en el país luso.

Sin duda lo más llamativo de este hotel es el edificio en el que se halla: la antigua lonja (uno de los inmuebles más notables de la arquitectura industrial moderna de Oporto), conocida como *bolsa do pescado*. «La filosofía del grupo Vincci de restaurar edificios emblemáticos aporta a los alojamientos una singularidad que no poseen otros. Es vivir la ciudad y su historia desde el propio hotel», afirma Adrián González, director general de Vincci Porto.

Este local, con una ubicación excepcional a orillas del Duero, conserva prácticamente intacta la estructura inicial que le dio Januário Godinho en 1930 y en cuya fachada destacan los bajorrelieves, que evocan la vida

A orillas del Duero, en el histórico edificio de la 'bolsa do pescado', renació este hotel de estilo art decó, con privilegiadas vistas sobre el río en su camino al océano Atlántico



Arriba, 'lobby' del hotel. Sobre estas líneas, una habitación doble y vistas de la azotea sobre el río Duero.

HOTEL 95 habitaciones, cuatro 'suites', restaurante, bar 'lounge' y azotea.

MÁS INFO **Vincci Oporto.** Alameda Basilio Teles, 29, Oporto (Portugal). Tfno: +34 910 350 975. www.vinccihoteles.com. Desde 100 €.

de los pescadores de la ciudad. La conversión a cargo del arquitecto José Carlos Cruz y la constructora Lucios convencieron tanto que el proyecto acumula varios premios por un impecable trabajo de rehabilitación urbana. En su interior, el estilo art decó es la señal de identidad, que se ve plasmado en amplios y luminosos espacios. Características que se extienden a las habitaciones donde los acabados en metal, la madera y la luz natural dominan las estancias.

Su restaurante a la carta 33 Alameda (ticket medio, 25 €) alberga el único pescado que puede encontrarse hoy en día en esta antigua lonja. «En consonancia con la historia del edificio, el pescado es uno de los protagonistas de la carta. Usamos productos locales

y hacemos cocina tradicional con un toque de vanguardia», dice el chef Helio Pinto.

Su terraza Douro Sky Lounge es otro de los atractivos. Desde una altura próxima a un quinto piso, esta azotea ofrece una privilegiada vista del Duero en su camino hasta la desembocadura en el Atlántico, el puente de Arrabida, así como las casas y las bodegas a ambos márgenes del río. Además, durante la temporada de terraza ofrece las Vincci Fresh Sessions, que consisten en sesiones con música a cargo de DJs, cócteles creativos y una variada oferta gastronómica para compartir.

de los pescadores de la ciudad. La conversión a cargo del arquitecto José Carlos Cruz y la constructora Lucios convencieron tanto que el proyecto acumula varios premios por un impecable trabajo de rehabilitación urbana. En su interior, el estilo art decó es la señal de identidad, que se ve plasmado en amplios y luminosos espacios. Características que se extienden a las habitaciones donde los acabados en metal, la madera y la luz natural dominan las estancias.



'Autorretratos', del nuevo menú de Denia.

UNIVERSO DACOSTA

ROCÍO NAVARRO

El universo culinario de Quique Dacosta, cocinero dianense de raíces extremeñas, parece no tener fin. El próximo 7 de junio inaugura en Londres **Arros** (64 Eastcastle Street), en la zona residencial de Fitzrovia, una arrocería mediterránea especializada en paellas de todo tipo y donde se experimentará con diferentes maderas. Pero ésta no es la única novedad...

La temporada gastronómica de 2019 se plantea llena de retos para el chef. El primero de ellos, el estreno del nuevo menú gastronómico en Quique Dacosta Restaurante (Denia, Alicante). Denominado *Autorretratos*, con un increíble carro de salazones de nueva generación —sin contacto con la sal, bajos tiempos de curación— presidiendo la oferta, consolida el mensaje de años anteriores que reivindica producto y territorio. Ya en Valencia, hay que destacar la renovación estética y culinaria de **El Poblet** (1º, Carrer de Correus, 8), con el chef Luis Valls a los fogones. Este joven valenciano presenta un succulento pero equilibrado menú repleto de platos propios que beben de la tradición pero se llenan de fantasía, con platos como la coliflor con emulsión de anguila ahumada y caviar, la cuajada de horchata con habitas tiernas y erizo o escórpora trinchada en pilpil de azafrán. También en la ciudad del Turia, **Llisa Negra** (Carrer de Pascual i Genís, 10), uno de los últimos en abrir: una exaltación del producto con el fuego por bandera: quisquillas de Santa Pola a la brasa, cigala de tronco de Xàbia, puntillas de raya adobada al grill, paella tradicional valenciana...

En plan más informal, la barra peruana y la ecléctica oferta de platillos (mollete de lengua de ternera, navajas



Interior del restaurante Llisa Negra.

ahumadas con leche de coco) de **Vuelve Carolina** (Carrer de Correus, 8) o las tapas inspiradas en recetas del mundo interpretadas con producto local de **Mercatbar** (Carrer de Joaquín Costa, 27). Y un último chivatazo: el inminente y esperado desembarco de Dacosta en Madrid asociado a un hotel de lujo. Pero eso será ya después del verano...

Con la colaboración de METRÓPOLI