

Início > Boa Mesa > Escolha BCBM > Restaurante do dia: Chefe Cordeiro no Porto Sentido

Restaurante do dia: Chefe Cordeiro no Porto Sentido

16 Março 2016

As mais tradicionais iguarias portuguesas servidas num ambiente contemporâneo chegam ao Porto pela mão do chefe Cordeiro a propor uma revolução à mesa através dos cinco sentidos.



Porto Sentido by Chefe Cordeiro 1/5

Imprimir



voltar à secção

início

Comentar

CINEMA
RESTAURANTES
HOTÉIS

Distrito Sala Filme

Para além da melhor cozinha tradicional portuguesa o novo restaurante do **Chefe Cordeiro** na Invicta anseia despertar todos os sentidos à mesa. Ver, cheirar, provar, tocar e ouvir são movimentos que marcam o ritmo desta casa acabada de abrir no **Porto**.

Porque comer é uma experiência sensorial, o Chefe Cordeiro traz para o coração da cidade um espaço em que as **raízes tradicionais casam com detalhes contemporâneos e inovadores**, características marcantes do chefe **José Cordeiro** patentes também nesta sua nova casa.

Localizado no coração do Porto, a dois passos dos Aliados e da Câmara Municipal, o restaurante apresenta uma carta repleta de opções em que **Ver, Cheirar, Provar, Tocar e Ouvir** são palavras-chave.

Começemos então por despertar sensações descrevendo o que chega à mesa: **Sopa de peixe à Chefe Cordeiro** (€4,90); **Mexilhões em molho de tomate e Alvarinho** (€9,50); **Caldeirada de sapos de bacalhau e camarão** (€15,90); **Bacalhau à brás** (€14,50); **Arroz de tamboril com gambas** (€34,50 para dois); **Coxa de pato confitada com espuma de feijão encarnado** (€16,50); **Ossobuco** (€19,50) e, naturalmente, não podiam faltar no cardápio português as **Tripas** (€13,50). Estes são apenas algumas das opções de uma carta ainda feita em pastas e risotos. À hora mais doce são marcantes as **Pataniscas de maçã com sopa de manga e gelado de baunilha e canela** (€5,50); a **Mousse de chocolate com salada de morangos** (€4,90) e o **Folhado com mouseline de frutos do bosque** (€6,50).

Diariamente, à semana, o **menu do dia** oferece sopa, prato, bebida ou prato, sobremesa e bebida por €12,50.

O espaço – situado no rés-do-chão do edifício da **Ordem dos Engenheiros Região Norte** – é composto por duas salas, uma esplanada e um jardim interior e tem capacidade para 82 pessoas. Numa atmosfera inspirada em alguns dos ícones mais representativos da engenharia civil, como é o caso da ponte privilegia materiais predominantes neste tipo de obra como a madeira, o ferro e o vidro.

O Porto Sentido é o **primeiro restaurante do Chefe Cordeiro no Porto** que em abril promete alargar o seu leque de opções a norte com a abertura de mais um espaço. Desta vez em Vila Nova de Gaia, dedicado aos peixes e mariscos, o Blni promete uma carta reduzida mas intensa a acompanhar uma deslumbrante vista sobre o Porto.

BOA CAMA



Primeira Pousada de Portugal

Ameal Wine & Tourism Terroir: Surpresa no coração do Minho

Casas de Pousadouro: Laranjas à beira-rio

Cabeças do Reguengo: Tradição e

o Bini promete uma carta reduzida mas intensa a acompanhar uma deslumbrante vista sobre o Porto.

Bom apetite!

Porto Sentido by Chefe Cordeiro
R. Rodrigues Sampaio,133
Porto
Tel. 223189946

□ Acompanhe o **Boa Cama Boa Mesa** no Facebook e no Instagram! □□□□□□□□□□□□□□□□

Seja o primeiro a comentar

[Companhia Aérea Emirates](#) [Selmática, Lda. Insc.otoc](#) [Coberturas Coverpool](#)

inovação no Alto
Alentejo

BOA MESA



Semana da Bolota
em Montemor-o-
Novo: Produto
simples, sabores
excepcionais

À mesa do