

poggenpohl Portugal magazine

Architecture and Kitchen Issue

Um Condomínio para Sentir a História **Qtª de São Sebastião** A Condominium to Feel History
O Maior Empreendimento de Angola **Comandante Gika** Africa Biggest Development
A mais Extraordinária Aventura na Neve **Heli Ski Nepal** The most Extraordinary Snow Adventure



Celebrating 25 years of Poggenpohl in Portugal





Buhle

A Revelação do Paladar

Num cenário composto pelo azul do mar e pelo verde das árvores e dos jardins configuradores do passeio da Avenida Montevideu, em plena Foz do Douro, no Porto, um edifício de traços contemporâneos, interactivos com a paisagem, alberga o Buhle, restaurante onde são revelados paladares resultantes de uma fusão simplificada de sabores mediterrânicos e ibéricos e da culinária asiática.

Ocupando o lugar do antigo Bule, ícone gastronómico da cidade do Porto que acolhia, nas suas mesas, muitas famílias do burgo que aqui se reuniam para se deliciarem com o arroz de pato e/ou o pato com laranja, o actual Buhle, resultante da iniciativa do grupo FIVE DONS, possui estrutura arquitectónica, organização do espaço, decoração e ementa completamente distintas daquelas que eram oferecidas pelo seu antepassado.

A Revelation to the Taste Buds

In a setting made up of the blue of the sea and the green of the trees and gardens, combined to create the walkway of the Avenida Montevideu in the heart of Foz do Douro, in Oporto, there is a building of contemporary lines, interacting with the landscape, home to Buhle restaurant, revealing flavours resulting from a simplified fusion of Mediterranean and Iberian flavours and Asian cuisine.

Taking over the space of the former Bule, a gastronomic icon in the city of Oporto, which welcomed to its tables many families from the city who would gather to enjoy duck risotto and/or duck *à l'orange*, the current Buhle, resulting from an initiative by the FIVE DONS group, features an architectural structure, space organisation, decoration and menu that differ entirely from those offered by its predecessor.

Espaços comunicantes, feitos de atmosferas várias, compõem o Buhle, restaurante onde se podem apreciar as delícias gastronómicas de autoria do *Chef* Rodrigo Garrett e a envolvência paisagística.

Communicating spaces, made of assorted atmospheres, create the Buhle restaurant, where you can as much soak up the scenic surroundings as the gastronomic delights created by Chef Rodrigo Garrett.

Com projecto arquitectónico de autoria da Arquipoorto e com decoração de Paulo Lobo, o Buhle desenvolve-se pela conjugação de diferentes áreas que têm em comum o diálogo de opacidades e transparências insinuado pela madeira e pelo vidro: no «mixology bar», no salão de chá, na sala de jantar, nas zonas privadas e íntimas das «tendas» e no pátio descoberto, refrescado por um lago, são sugeridas ricas e apetitosas propostas gustativas. Desde os vários *cocktails*, bebidas sofisticadas e exóticas criadas por Dave Palethorpe, até aos deliciosos *scones* amanteigados que se aconselham para acompanhar o chá, muitos são os motivos gastronómicos para fazer uma visita prolongada ao Buhle. Mas é no menu, com assinatura do *Chef* Rodrigo Garrett, que o desfile de prazeres do palato compõe uma tentadora união de sabores. Os afamados pato assado com laranja e arroz de pato figuram na carta do Buhle mas associam-se a novas criações de carácter mais sofisticado, proporcionando a cada comensal a oportunidade de viajar pelo



With architectural design care of Arquipoorto and interior design from Paulo Lobo, Buhle develops through the combination of different areas that share an interplay between opaque and transparent produced by wood and glass: in the mixology bar, in the tea room, in the dining room, in the private areas of the «tents» and in the open courtyard, refreshed by a lake, guests are offered rich and appetising taste suggestions. From the many cocktails, sophisticated and exotic drinks created by Dave Palethorpe, to the delicious buttered scones recommended to sample with tea, there are many gastronomic reasons to pay a prolonged visit to Buhle. But it is in the menu compiled by Chef Rodrigo Garrett that the line-up of palatable pleasures comprises a tempting concoction of flavours. The famous roast







mundo. Confeções culinárias de Itália, de Portugal e de França convivem com propostas gastronómicas tailandesas, indianas, japonesas e chinesas, em fusões bem doseadas de sabor. A carta de vinhos, da responsabilidade do escanção Marco Valente, é ampla e ponderada, apresentando mais de 400 referências nacionais e estrangeiras.

A comprovar a estética do edifício, a harmonia da sua decoração e a qualidade das sugestões gastronómicas, o Buhle foi incluído na lista dos cinco finalistas do concurso «Best New Restaurant» promovido pela revista britânica *Wallpaper*, referência internacional em *lifestyle*, arte, *design*, arquitectura e moda.

Com o oceano em paisagem e com a revelação de originais prazeres como justificado motivo, o restaurante Buhle apresenta-se como um espaço onde reside a sofisticação, o bem-estar e a harmonia dos sabores.

Texto de Text by Paula Monteiro | Fotografias de Photographs by Orlando Fonseca

duck *à l'orange* and duck risotto appear on Buhle's menu but they are joined by new creations of a more sophisticated nature, providing each guest the chance to travel the world. Culinary delights from Italy, Portugal and France are joined by gastronomic suggestions from Thailand, India, Japan and China, in fusions packed with flavour. The wine list, created by sommelier Marco Valente, is long and thorough, presenting more than 400 national and international labels.

Proving the fine looks of the building, the harmony of its décor and the quality of its food, Buhle was included on the list of five finalists in the «Best New Restaurant» contest, promoted by UK magazine *Wallpaper*, an international name in lifestyle, art, design, architecture and fashion.

With the ocean part of the landscape and with the revelation of original pleasures offering reason enough to visit it, Buhle restaurant is home to sophistication, well being and the harmony of flavours.

www.buhle.pt

