

REVELAÇÃO GASTRONÓMICA



Nível de criatividade do Estabelecimento

Com propostas “fora da caixa” e muitas provocações, os menus do recente restaurante Ilícito, no Porto, são uma montra para a criatividade do chef André Silva. Conjugações inusitadas, num ambiente exuberante e divertido. O restaurante integrado no hotel Editory Boulevard Aliados, aberto a todos e com entrada independente. Começando pelo nome, passando pela decoração luxuriante e divertida, onde convivem o burlesco e o erótico, ou a louça de servir, todo o restaurante pede algo “provocativo” para apurar os sentidos de quem se senta às suas mesas para uma degustação.

Nível de relevância do Estabelecimento

Inspirado na Paris romântica, histriónica e ousada dos anos 20 do século passado, o Ilícito, o restaurante-bar do The Editory Boulevard Aliados Porto Hotel, com cinco estrelas e entrada principal pela Avenida dos Aliados, apostou as fichas todas numa decoração arrojada, que cruza as artes circenses com o ambiente burlesco e leviano dos antigos cabarés noturnos.

Na carta “rebelde”, repleta de ingredientes inusitados, aparecem tacos de salmão com kimchi; tapioca de lavagante com endívia e framboesa; trufas de rabo de boi; e cachorros de carabineiro em massa brioche com molho béarnaise.

Reconhecimento e Contributo a nível Regional e Nacional

Sem fronteiras de sabor, sem limites de criação, o Restaurante Ilícito é um mapa de destinos para o paladar, que se desvendam em pratos de assinatura by Chef André Silva. Contribui para uma maior atração de turistas à cidade.

Contributo para o Setor

Tornar a gastronomia da região diferente e irreverente.

Nome	Ilícito
Distrito	Porto
Setor de Atividade	Restauração
Website	www.editoryhotels.com/boulevard-aliados-porto
Redes Sociais	www.instagram.com/ilicito.porto

