

MELHOR RESTAURANTE

Blind



↳ Descrição do negócio, conceito ou produto

O BLIND é um convite para uma viagem que não termina no palato, nem no que os olhos contam. Esta jornada percorre todos os sentidos, sem exceção, e coloca-nos num território de descoberta para sentir, tocar e saborear de verdade. Estas são as palavras-chave do restaurante premiado com uma estrela MICHELIN, uma proposta de fine dining conduzida pelo Blind Master Vítor Matos, atualmente o chef português mais premiado pelo Guia MICHELIN, mas também pela talentosa chef Rita Magro, também reconhecida pelo guia com o prémio “Jovem Chef” em 2024 e a chef mais jovem a conquistar uma estrela em Portugal. As Blind Emotions apresentam-se como uma experiência de degustação única no coração do Porto. Situado no Toren Palace Porto, hotel de 5 estrelas que homenageia poetas e escritores portugueses, o Blind é um tributo à obra de José Saramago 'Ensaio Sobre a Cegueira', e representa um momento de entrega aos sabores e à experimentação. Pensada para hóspedes e não hóspedes, a experiência de degustação única do BLIND é apresentada de terça a sábado ao jantar, através do menu de degustação Blind Emotions. Com a opção de 10 e 12 momentos, as Blind Emotions trazem a possibilidade de harmonização vínica e com elas um formato exclusivo. Desenhadas a partir de uma lista total de 50 momentos, estas experiências são ditadas pela época, frescura e qualidade dos ingredientes.

↳ Nível de criatividade/diferenciação associado

O BLIND oferece uma experiência gastronómica inovadora, que transcende o paladar e envolve todos os sentidos. Inspirado na obra Ensaio sobre a Cegueira, de José Saramago, o restaurante apresenta o menu Blind Emotions, que apresenta 10

ou 12 momentos desenvolvidos pelo Chef Vítor Matos, o chef com mais estrelas MICHELIN em Portugal, e pela Chef Rita Magro, a chef mais jovem a conquistar uma estrela. Cada prato é uma narrativa que proporciona uma imersão sensorial única, desafiando percepções e estimulando os sentidos dos clientes, numa atmosfera íntima e cativante. Além de uma alternativa sem álcool, os menus estão disponíveis com opção de harmonização vínica ou de águas.

↳ Contributo a nível regional e nacional

Ao combinar a cozinha contemporânea com referências à cultura portuguesa, o BLIND contribui para consolidar a reputação do Porto enquanto destino gastronómico de excelência. O seu reconhecimento pelo Guia MICHELIN em 2024 como Restaurante Recomendado e com o prémio de Jovem Chef do Ano atribuído à Chef Rita Magro, culminando na conquista da estrela MICHELIN em fevereiro de 2025, reforça o seu impacto no panorama gastronómico nacional.

↳ Contributo gastronómico

A cozinha sensorial do BLIND propõe uma nova perspetiva sobre a gastronomia, destacando-se pela originalidade e profundidade de sabores. A apresentação dos pratos é cuidadosamente pensada para ir além do visual, explorando texturas e despoletando sensações que desafiam os sentidos e as expectativas dos clientes.

↳ Facilidades do estabelecimento

Localizado no Toren Palace Porto, o BLIND beneficia das comodidades do hotel, incluindo esplanada, bar e estacionamento.

>> (continua)



MELHOR RESTAURANTE

Blind

>>

to com serviço de valet. O restaurante é também totalmente acessível a pessoas com mobilidade reduzida, o que garante uma experiência inclusiva.

Medidas de sustentabilidade adotadas

No Blind são utilizados equipamentos eficientes e de baixo consumo energético, existindo uma preferência por fornecedores locais e de qualidade de modo a fortalecer a economia regional e reduzir os custos logísticos. A nível social, é comprometido com a inclusão social, incentivando a empregabilidade local e garantindo condições dignas e seguras para todos os trabalhadores, o que resulta num ambiente de trabalho saudável, justo e respeitoso. O restaurante preserva e valoriza a cultura gastronómica ao incorporar inspirações e ingredientes tradicionais nas suas criações. Sendo um tributo à obra de José Saramago, Ensaio Sobre a Cegueira, inclui também uma vertente cultural e inovadora no mundo gastronómico. Adicionalmente, o Blind compromete-se com práticas sustentáveis, como é o caso da minimização do desperdício alimentar através de uma gestão eficiente de recursos, a implementação de sistemas de resíduos como a reciclagem, a separação orgânica e a utilização de produtos biodegradáveis, como ainda o monitorização diária do consumo de água.



Prémios / Distinções

Restaurante Recomendado pelo Guia MICHELIN em 2024, Chef Rita Magro galardoada com o prémio "Young Chef of the Year" pelo Guia MICHELIN, 1 estrela MICHELIN no Guia MICHELIN 2025.

Referências/Outros

Saber mais.

Nome	Blind
Distrito	Porto
Setor de atividade	Restauração e Bebidas
Tipo de empresa	PME
N.º de funcionários	3
Website	https://blind.pt/
Redes sociais	f @ in

