

# EXCELÊNCIA NA RESTAURAÇÃO

## Restaurante Antiquvm



### ↳ Descrição sumária do candidato.

O Restaurante Antiquvm, liderado pelo Chef Vitor Matos, afirma-se como uma referência da alta gastronomia em Portugal, destacando-se pela excelência, consistência e identidade da sua proposta culinária. A sua cozinha valoriza produtos portugueses, sazonais e de proximidade, traduzindo uma abordagem contemporânea que respeita a tradição e a eleva através de técnica, criatividade e sensibilidade. Inserido num cenário privilegiado sobre o rio Douro, o Antiquvm oferece uma experiência completa, onde gastronomia, serviço e ambiente se articulam com rigor, elegância e atenção ao detalhe. O compromisso com a sustentabilidade, a seleção criteriosa de fornecedores e a promoção da cultura gastronómica nacional consolidam o seu posicionamento como um dos principais embaixadores da restauração portuguesa, a nível nacional e internacional.

### ↳ Que atributos e práticas o candidato considera mais distintivos e que fundamentam esta candidatura?

O Restaurante Antiquvm distingue-se por uma abordagem integrada à excelência, assente na qualidade das matérias-primas, na sazonalidade e na relação próxima com os produtores. Sob a liderança do Chef Vitor Matos, a cozinha revela rigor técnico, criatividade e sensibilidade, traduzindo uma visão contemporânea e autoral. A sustentabilidade é um pilar central, refletida na escolha consciente de ingredientes e na valorização de recursos locais. O serviço de sala destaca-se pela atenção ao detalhe e hospitalidade, proporcionando uma experiência personalizada. A localização privilegiada e o ambiente elegante reforçam uma proposta diferenciadora, onde todos os elementos se articulam de forma consistente para garantir uma experiência de excelência.

### ↳ Em termos de criatividade do candidato, o que considera relevante destacar?

A criatividade do Restaurante Antiquvm manifesta-se na capacidade de transformar cada ingrediente numa expressão singular, onde técnica, intuição e sensibilidade se encontram. O Chef Vitor Matos desenvolve uma abordagem autoral, marcada pela constante reinvenção, explorando texturas, contrastes e apresentações que surpreendem sem perder equilíbrio. Cada criação resulta de um processo rigoroso de reflexão e experimentação, onde a estética, o sabor e a harmonia são cuidadosamente trabalhados. A criatividade revela-se também na forma como os menus evoluem de acordo com a sazonalidade, garantindo propostas dinâmicas e sempre atuais. Esta visão criativa traduz-se numa experiência gastronómica distintiva, onde cada prato conta uma história própria e contribui para um percurso sensorial coerente, inovador e memorável.

### ↳ Como descreve a oferta gastronómica?

A oferta gastronómica do Restaurante Antiquvm é centrada na valorização do sabor e na qualidade das matérias-primas. Sob a direção do Chef Vitor Matos, cada prato é concebido para despertar os sentidos, equilibrando intensidade, textura e aromas de forma harmoniosa, refletindo uma cozinha contemporânea e autoral. A sazonalidade e a proximidade com fornecedores locais garantem frescura e autenticidade, enquanto a criatividade e sensibilidade do Chef transformam ingredientes simples em experiências memoráveis. A oferta integra ainda harmonizações vínicas cuidadas, reforçando a ex-

>> (continua)

# EXCELÊNCIA NA RESTAURAÇÃO

## Restaurante Antiquum



>>

periência global. O resultado é uma proposta sofisticada, coerente e envolvente, onde o sabor é sempre o protagonista.

### ↳ Que medidas de sustentabilidade global adota?

O Restaurante Antiquum adota uma abordagem integrada de sustentabilidade, assente na valorização de produtos locais e sazonais, reduzindo a pegada ambiental e apoiando produtores portugueses. O Chef Vítor Matos privilegia o aproveitamento integral dos ingredientes, minimizando desperdício e promovendo a criatividade na reutilização de matérias-primas. O restaurante também investe em práticas eficientes de gestão de recursos, incluindo controlo rigoroso de energia e água, seleção de fornecedores conscientes. A sensibilização da equipa e a monitorização contínua das práticas garantem que a sustentabilidade se reflita em toda a operação, contribuindo para uma gastronomia responsável, de qualidade e duradoura.

### ↳ Indique as comodidades e serviços disponibilizados ao cliente no espaço.

O Restaurante Antiquum oferece uma experiência completa num ambiente elegante, inserido nos jardins do Palácio de Cristal. Dispõe de um jardim com vistas deslumbrantes sobre o rio Douro, criando uma atmosfera única e intimista. O restaurante conta com serviço personalizado e atento, menus degustação adaptáveis a preferências ou restrições alimentares, harmonizações únicas cuidadas e explicações detalhadas sobre cada prato. Para maior comodidade, disponibiliza parque de estacionamento privativo. Cada detalhe é pensado para que gastronomia, conforto e cenário se combinem numa experiência memorável e sofisticada.

### ↳ Prémios / Distinções

2 Estrelas Michelin; La Liste (os 1000 melhores restaurantes do mundo); The Best Chef Awards (Chef Vítor Matos).

Nome	Restaurante Antiquum
Distrito	Porto
Setor de atividade	Restauração
Tipo de empresa	PME
N.º de funcionários	17
Website	<a href="https://www.antiquum.pt/pt/">https://www.antiquum.pt/pt/</a>
Redes sociais	 