



 **Lieb**
Management

PRESSEINFORMATION

September 2023

Kulinarische Höhenflüge über den Dächern Portos

Bodenständig-traditionell oder modernes Fine-Dining: WOW Porto ist ein Mekka für Foodies

Porto/München – 5. September 2023. Ein portugiesischer Sternekoch, die besten Steaks der Stadt und fangfrische Meeresfrüchte: Die sieben Restaurants von WOW Porto berauschen die Gaumen von Feinschmeckern und Weinliebhabern. Die Devise der Küchenchefs ist, portugiesische Traditionen zu bewahren und sie gleichzeitig neu zu interpretieren. Während sich die Gäste im Rahmen eines spannenden Museumstags kulinarisch verwöhnen lassen, sind einige der fachkundigsten Sommeliers stets zur Stelle, um ihnen die portugiesische Weinwelt näherzubringen.



v. l. : Mira Mira ; Golden Catch ; Terrasse des V.P. ; alle © HILODI – WOW Porto

Ein Hauch von Sterneküche im Mira Mira by Ricardo Costa

Seit März dieses Jahres wird das Mira Mira von Küchenchef Ricardo Costa geleitet. Er hat neben der normalen Speisekarte zwei Degustationsmenüs für anspruchsvolle Gaumen kreiert – eines davon ist rein vegetarisch. Die Vision des mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Küchenchefs? Entspanntes Fine Dining, bei dem Saisonalität und Herkunft der portugiesischen Bio-Produkte im Mittelpunkt stehen, gepaart mit einer exquisiten Weinauswahl, die kleine Erzeuger hervorhebt. Das Restaurant befindet sich im Gebäude des neuen Atkinson-Museums und passt mit seinen modernen Gerichten und der hippen Einrichtung ideal zum Thema Kunst.

Den portugiesischen Klassikern auf der Spur im T&C

Ein mit Weinreben gesäumter Eingang, rustikale Inneneinrichtung, zu gemütlichen Tischen umfunktionierte Portweinfässer und romantische Holzöfen: Das T&C genießt eine besondere Atmosphäre und spiegelt die warme Gastfreundschaft der Portugiesen wider. Das Highlight der Speisekarte ist Francesinha (ein typisch portugiesisches Sandwich) mit Portweinsauce, in einer traditionellen oder vegetarischen Version. Andere Klassiker sind aromatischer Kabeljau oder Feijoada, ein Eintopf aus Bohnen mit Schweine- oder Rindfleisch. Da sich das Restaurant direkt unter der Weinschule befindet, lässt sich eine Mahlzeit ideal mit einer Weinverkostung verbinden.

Das beste Steak der Stadt im 1828

Der Name 1828 verweist auf den Beginn des portugiesischen Bürgerkriegs, einer von Hungersnot und Pest geprägten Zeit. Das Restaurant ist eine Hommage an die vielen Widrigkeiten, die Porto seitdem erfolgreich überwunden hat. Heute steht 1828 für das beste Fleisch der Stadt und lässt Feinschmeckerherzen höherschlagen – von saftigen Rib-Eye-Steaks bis zu zarten Filet Mignons. Perfekionierte Handwerkskunst und hochwertige Zutaten sorgen ebenso für den guten Ruf wie die erlesene Weinauswahl. Die raffinierte, saisonale Küche spiegelt sich in der an die Jahreszeiten angepassten Speisekarte. Was indessen immer gleich bleibt, ist der weite Blick auf die Altstadt und den Douro-Fluss.

Fisch oder Gemüse? Das ist die Frage im Golden Catch und Root & Vine

Unentschlossene haben in den gemeinsamen Räumlichkeiten der beiden Restaurants direkt auf dem Hauptplatz die Qual der Wahl: Im Golden Catch dreht sich alles um frische und kreativ zubereitete Fisch- und Meeresfrüchtespezialitäten. Im Root & Vine hingegen wählen Vegetarier aus einer großen Speisekarte mit kunstvoll angerichteten veganen und vegetarischen Kreationen. So freuen sich Fischliebhaber über delikate Austern, feine Thunfischsteaks und Tintenfisch mit Kimchi. Bei Gemüseliebhabern landen indes Gerichte wie Sellerie in Blätterteig mit Trüffel und Tomatenconfit auf den Tellern, die die Geschmacksnerven explodieren lassen – sogar die der Fleischliebhaber.

Genuss für Klein und Groß im Pip

Das Pip begeistert vor allem Familien. Das Restaurant in aufwendig renovierten Weinkellergebäuden bietet große Tische, an denen sämtliche Familienmitglieder locker Platz finden, sowie einen Kamin für kältere Winter und eine einladende Terrasse für warme Sommertage. Auf der Speisekarte stehen kinderfreundliche Gerichte wie Hamburger, Pasta und Co. Eine sorgfältige Teigherstellung, frische Zutaten sowie das Backen im Steinofen sorgen außerdem für einige der besten Pizzen in Porto.

Schlemmen mit Aussicht im V.P.

Den besten Ausblick („Vista Perfeita“) auf den Douro und die historische Altstadt haben Besucher auf der Terrasse des V.P. Die Gerichte vereinen klassische portugiesische Gerichte mit modernen Akzenten. Dazu zählen Kabeljau-Frikadellen, Schweinekeule mit Knoblauch und Thymian oder vegetarische Teigtaschen. Der Sonnenuntergang, der die Szenerie in warmes Licht taucht, und Live-Musik lokaler Künstler verleihen dem Dinner eine ganz besondere Stimmung.

Weitere Informationen zu WOW Porto unter www.wow.pt sowie auf Instagram (@wow.porto) und Facebook (@wowporto).

Passendes Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung finden Sie zum Download [hier](#). Bitte beachten Sie die Bildrechte im jeweiligen Bildtitel.

ÜBER WOW PORTO

In WOW Porto (ursprünglich: World of Wine) erleben Besucher die portugiesische Kultur rund um die Themen Wein, Geschichte, Kork, Mode, Schokolade und Kunst hautnah – und das in restaurierten, ehemaligen Portweinlagerhäusern inmitten des historischen Weinkellerviertels Vila Nova de Gaia. Sieben Museen, zwölf Restaurants, Bars und Cafés sowie Shops, Veranstaltungssäle, weitläufige Ausstellungsflächen sowie eine eigene WSET-zertifizierte Weinschule und eine Schokoladenfabrik bieten Besuchern auf 55.000 Quadratmetern kulturelle und gastronomische Erlebnisse mit einem weiten Blick auf die Altstadt und den Douro. Das größte Tourismusprojekt Europas 2020 und neues Must-See Portos wurde bereits nach wenigen Monaten für seine Einzigartigkeit und bedeutenden Nutzen für die Region Porto und den Weintourismus im Land ausgezeichnet.

PRESSEKONTAKT

Lieb Management & Beteiligungs GmbH
Sophia Rossmanith
Bavariaring 38
D-80336 München
Tel.: +49 (0) 170 655 4274
E-Mail: sophia@lieb-management.de
Internet: www.lieb-management.de

