

# A Florbela é a nova *pâtisserie* de inspiração francesa no Porto

Mariana Moraes Pinheiro  
comerebeber@timeout.com

Vai ser um pouco difícil não amar perdidamente os doces de inspiração francesa que se servem agora na nova *pâtisserie* do Toren Palace Porto. Baptizada de Florbela, em homenagem à poetisa portuguesa Florbela Espanca, esta pastelaria bem ao estilo parisiense instalou-se na biblioteca do hotel de cinco estrelas, na Batalha, também ele com queda para a literatura. Destino esse que ficou traçado desde cedo, ainda durante as obras de remodelação do edifício, que já foi sede da Real Companhia Velha, empresa ligada ao vinho do Porto e também uma escola. Nessa altura, foi encontrada numa das salas de aula, hoje transformadas em luxuosos quartos, uma antiga pintura do escritor Almeida Garrett.

O mote estava dado. Aos restantes quartos – que receberam nomes como Fernando Pessoa, Sophia de Mello Breyner Andresen, Eça de Queirós, Luís de Camões ou Bocage –, juntou-se primeiro o Blind, o restaurante gastronómico que é uma homenagem a José Saramago e à sua obra Ensaio sobre a Cegueira; e agora também este recanto

acolhedor. Com sofás e poltronas confortáveis, do tecto pendem livros, suspensos por fios quase invisíveis. Eurico, o Presbítero, de Alexandre Herculano, e um ensaio de Erasmo de Roterdão parecem acenar-nos lá de cima.

“O hotel tinha de ter uma biblioteca, até porque quando o edifício acolhia o antigo ISCAP [Instituto Superior de Contabilidade e Administração do Porto] era aqui que funcionava a reprografia. Temos muitos antigos alunos que entram para matar as saudades e acabam por ficar por aqui um pouco, a beber um *cafézinho*”, diz Ricardo Meira, director geral do Toren Palace Porto, acrescentando que é “responsabilidade do hotel preservar a história e o património da cidade”.

O hotel foi inaugurado em 2019, mas este pequeno espaço, com grandes janelas viradas para a rua, recebeu agora uma nova linguagem, um novo nome e um novo conceito. “Queríamos que o Florbela fosse uma celebração da literatura portuguesa, que funcionasse como uma pequena pausa no dia-a-dia, com uma estética sofisticada e elegante, num universo feminino, onde os doces franceses e a música francesa ti-



vessem destaque”, explica Ingrid Koeck, uma das sócias do grupo Toren Boutiques.

E assim foi. Atrás da vitrina brilha pastelaria fina com cores chamativas e ar guloso. Há *cheesecakes* de framboesa e tarteletes de maracujá ou de framboesa e chocolate, bem como doces com combinações de sabores inusitados e surpreendentes, como jasmim e ginja ou noz com pêra e fava tonka (entre 3 e 4€). Conte ainda com macarons, biscoitos, croissants, napolitanas, *éclairs*, quadrados de brownie vegan (sem lactose e sem glúten) e ainda fatias de bolo do dia, entre muitas outras propostas que vão variando consoante a inspiração de Eva Monteiro, a *chef* pasteleira responsável, que integra também a equipa do Blind que tem o *chef* Vítor Matos nos comandos.

**i**  
**O hotel foi inaugurado em 2019, mas este pequeno espaço, com grandes janelas viradas para a rua, recebeu agora uma nova linguagem, um novo nome e um novo conceito.**

A par da *pâtisserie* há sugestões salgadas com fartura, que funcionam como uma segunda opção ao Blind para quem quer, por exemplo, um almoço mais leve. Na carta encontra saladas de peito de pato com requeijão; tostas de sapateira com citrinos, guacamole e vinagre balsâmico de Modena; croissants recheados com salmão fumado, queijo creme, rúcula e cebolinho; pregos de novilho; e ovos com molho holandês, bacon, espinafres e pão de abóbora (entre 9 e 20,50€).

Para acompanhar, há uma vasta selecção de vinhos, espumantes e champanhes, muitas infusões Soalheiro, sumos naturais e uma série de cocktails bem-dispostos, como é o caso do Kir Royale, feito com creme de cassis e Champanhe (entre 11 e 13€). Bom proveito!

**Rua de Entreparedes, 42. Tel.: 22 9 762 920. Seg-Dom.**