



ANTIQVVM

DOSSIER DE IMPRENSA



ANTIQVVM

A EXCELÊNCIA DA GASTRONOMIA PORTUGUESA

1. APRESENTAÇÃO

O ANTIQVVM é um restaurante de referência em Portugal, distinguido com duas estrelas Michelin, que conta com um percurso de quase uma década a criar experiências gastronómicas exclusivas assinadas pelo *Chef* Vítor Matos.

Com uma localização privilegiada na cidade do Porto, o ANTIQVVM veio trazer uma nova vida ao Antigo Solar do Vinho do Porto, na Quinta da Macieirinha, oferecendo a vista sobre o Rio Douro como cenário de um laboratório de aromas e sabores único.

A cozinha de autor valoriza os produtos locais e sazonais, elevando a gastronomia portuguesa a um patamar de excelência que é reconhecido internacionalmente, como resultado de uma abordagem que junta a sofisticação, o requinte e a inovação.

2. INFORMAÇÃO GERAL

Nome: Antiqvvm

Categoria: Restaurante Gastronómico

Estrelas Michelin:  MICHELIN

Chef Executivo: Vítor Matos

Morada: R. de Entre-Quintas 220, 4050-240 Porto

N: 41° 8' 51.56"




O: 8° 37' 42.4"

Telefone: +351 912 024 754 (chamadas para rede móvel nacional)

+351 22 600 0445 (chamadas para rede fixa nacional)

Email: antiqvvm@gmail.com

Website: antiqvvm.pt

Redes Sociais:  @antiqvvm,  @antiqvvm,  antiqvvm

3. HISTÓRIA & CONCEITO

O ANTIQVVM nasceu da paixão pela gastronomia e da vontade de criar algo único, capaz de proporcionar uma experiência exclusiva. Localizado num edifício histórico da cidade, no piso inferior do Museu Romântico e debruçado sobre o Rio Douro, o restaurante alia o charme da sua envolvente à sofisticação da sua cozinha, onde são preparados pratos com identidade portuguesa e inspirações do Mundo.

Com um conceito baseado na valorização do terroir português, privilegia a utilização de ingredientes cuidadosamente selecionados, técnicas inovadoras e uma abordagem criativa que respeita a tradição.

4. O CHEF E A SUA FILOSOFIA



O *Chef Vitor Matos* é um dos grandes nomes da alta gastronomia em Portugal. Com um percurso marcado pela dedicação e pelo talento, passou por cozinhas de renome internacional antes de assumir a liderança da equipa do ANTIQVVM.

A sua cozinha reflete uma abordagem contemporânea e arrojada, respeitando a essência dos sabores tradicionais portugueses. "A nossa cozinha é uma homenagem aos produtos, ao tempo e à paixão pelo detalhe. Cada prato conta uma história e convida a uma viagem sensorial única." – *Chef Vitor Matos*

5. PRATOS DE ASSINATURA

Foie Gras – Um prato intemporal que apenas vai mudando com as estações do ano, mas que é hoje o prato mais antigo da cozinha do *Chef* Vítor Matos.

Salmonete – Um prato de peixe, com sabor profundo a mar, mas que revela na sua essência uma elegância e uma delicadeza crescentes. Acima de tudo, assume-se como um acto de evolução e de respeito pelo produto.

Claus Porto – Começa por ser uma homenagem ao Porto, mas também aos melhores sabonetes do Mundo, com aromas e sabores que se vão renovando ao ritmo das estações do ano e que são pequenas jóias da nossa pastelaria.

6. DISTINÇÕES E RECONHECIMENTOS

Duas Estrelas Michelin - (2024, 2025)

La Liste 2025 – o ANTIQVVM figura entre os 1000 melhores restaurantes do Mundo

Uma Estrela Michelin (2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023)

Garfo de Ouro – Guia Boa Cama Boa Mesa (2017, 2018, 2019)

Garfo de Prata – Guia Boa Cama Boa Mesa (2020, 2021, 2022, 2023, 2024)

7. SERVIÇO E EXPERIÊNCIA

A experiência gastronómica no ANTIQVVM vai muito além da degustação: é um momento de celebração da arte culinária, com um serviço de excelência, uma carta de vinhos cuidadosamente seleccionada e um ambiente requintado.

Com quase uma década, o ANTIQVVM conta com uma equipa especializada em que se destacam colaboradores focados e experientes, que procuram proporcionar uma degustação que se destaque do princípio ao fim.

8. IMPRENSA

1. “La Liste lista os mil melhores restaurantes do mundo. Portugal aparece dez vezes”

Publico, 26 de novembro de 2024. O artigo refere que são dez os restaurantes portugueses entre mil destacados como os “melhores do mundo”, sendo o ANTIQVVM um dos representantes.

Publico

2. “La Liste: no ranking dos rankings, Portugal tem dez restaurantes em destaque”

Time Out, 26 de novembro de 2024. A notícia refere que o ANTIQVVM é a nova entrada para a lista francesa que aponta os mil melhores restaurantes do mundo.

Time Out

3. “Portugal brilha nos prestigiados prémios La Liste com 10 representantes”

NIT, 26 de Novembro de 2024, O artigo noticia que a reputação de Portugal sai reforçada com a distinção de 10 restaurantes portugueses na prestigiada La Liste, na qual o ANTIQVVM está inserido.

NIT

4. “Vitor Matos: ‘Com a segunda Estrela Michelin vou ter de repensar a minha vida’”

Visão, 1 de março de 2024. Neste artigo, o *Chef* Vitor Matos expressa a surpresa e emoção ao receber a segunda estrela Michelin para o ANTIQVVM, destacando a dedicação da sua jovem equipa e refletindo sobre os desafios futuros.

Visão

5. "ANTIQVVM, no Porto, conquista duas Estrelas MICHELIN"

Guia MICHELIN, 27 de fevereiro de 2024. O artigo destaca a promoção do ANTIQVVM à categoria de duas estrelas Michelin, elogiando a cozinha sazonal e criativa do *Chef* Vítor Matos, bem como a localização privilegiada do restaurante com vistas sobre o Rio Douro.

[MICHELIN Guide](#)

6. "Restaurante ANTIQVVM ganha segunda estrela Michelin e há quatro novas primeiras estrelas em Portugal"

Jornal de Negócios, 27 de fevereiro de 2024. A notícia aborda a conquista da segunda estrela Michelin pelo ANTIQVVM, liderado pelo *Chef* Vítor Matos, e menciona outras novidades no panorama gastronómico português.

[Jornal de Negócios](#)

7. "Vítor Matos recebeu a segunda estrela Michelin para o ANTIQVVM"

Correio da Manhã, 27 de fevereiro de 2024. O artigo relata a atribuição da segunda estrela Michelin ao ANTIQVVM e destaca a expansão do *Chef* Vítor Matos com a abertura do 2Monkeys em Lisboa, que também recebeu uma estrela Michelin.

[Correio da Manhã](#)

8. "O Chef – Restaurante ANTIQVVM, Porto"

Site Oficial do ANTIQVVM. Esta página oferece uma visão detalhada sobre a carreira do *Chef* Vítor Matos, incluindo a sua formação, experiências profissionais e filosofia culinária.

[Antiqvvm](#)

Para informações adicionais e atualizações, o *Chef* Vítor Matos mantém uma presença ativa nas redes sociais, onde partilha novidades e *insights* sobre o seu trabalho:

Facebook: Vítor Matos

Instagram: @chefvitormatos

8. INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA

Para mais informações, entrevistas ou pedidos de reportagem, por favor contacte:

Assessoria de Imprensa: Digiruptiva - digital agency, lda.

Email: marco@digiup.me

Telefone: +351 919 001 984

9. GALERIA DE IMAGENS

Imagens em alta resolução disponíveis para download em: [dossier de imprensa](#)



❁ MICHELIN 2025


ANTIQVVM

antiqvvm.pt