



GUIDE

Place to be: Hotel The Rebello overlooking Porto. Its interiors are full of art and good design

Vila Nova de Gaia

Cosmopolitan, stylish, filled with good design and art - this is how you can describe the new five-star hotel The Rebello in the Portuguese town of Vila Nova de Gaia. Not only the location and interior, but also the architecture of the facility attract attention. The hotel is located in four post-industrial buildings from the 19th century, which have been adapted to modern standards.

Author: MB

Published: 20/10/2023

Photos: Francisco Nogueira

<https://www.therebello.com/>**Add to favorites articles**

The Rebello is located right on the Douro River, on the other bank you can see Porto, just 6 kilometers away. The facility is the third project of the Bomperto Hotels chain in Portugal, which seeks out original locations and revitalizes historic buildings. The Rebello has 103 apartments, a restaurant, a rooftop bar and lobby bar, a kids' club, two meeting rooms, a spa, a gym, a shop and a café.



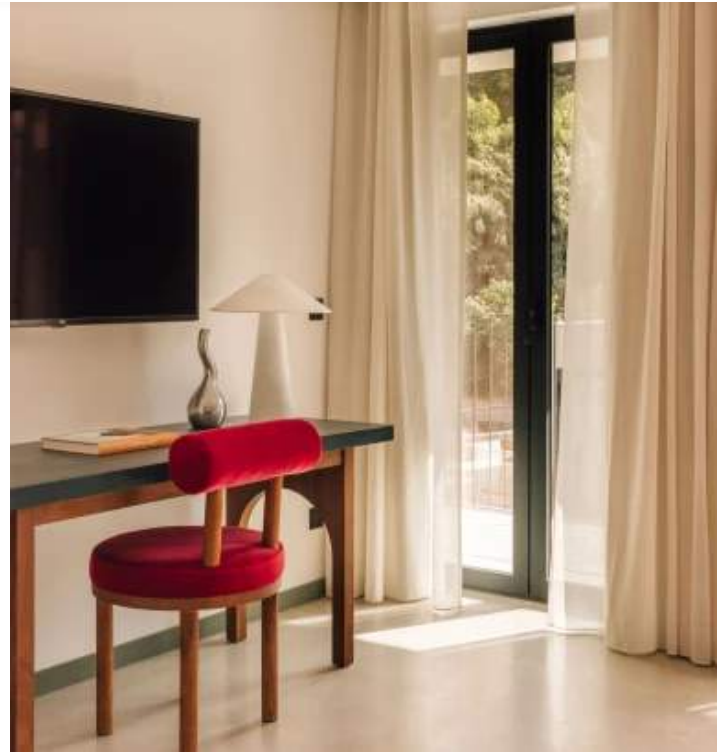


The creators of The Rebello wanted the hotel to be part of the local tradition. Hence the reference in the name of the facility to old wooden boats - the famous rabelos - which once transported port barrels down the Douro River.

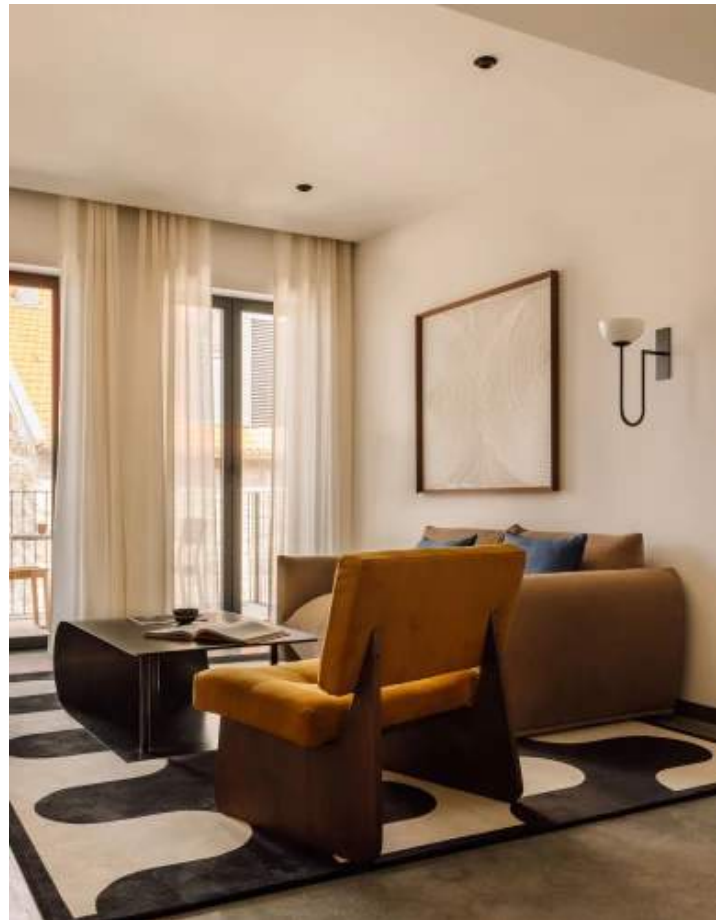
"The main challenge was to transform seven post-industrial buildings from the 19th century into a hotel that would meet the needs of modern travelers," explain architects from the Metro Urbe studio. The area where the hotel is located today was formerly the seat of a factory producing kitchenware, which became the inspiration for restaurant concept on the ground floor of the hotel. Today, the hotel is housed in four buildings: two newly designed central volumes adapted to the topography of the area and two side buildings that have retained historical features, such as the facade and stone structure.



Spanish designer Daniela Franceschini is responsible for the interior design. She was inspired by how artists and creators use post-industrial spaces. The founder of Quiet Studios at The Rebello focused on eclectic interior design, focusing on original works of art, craftsmanship and design that stimulates the imagination.



There are many colors, textures and materials in the interiors. Daniela Franceschini collaborated with Portuguese artists and craftsmen who created works of art and furniture especially for the project, which were combined with the works of renowned international designers.



and sailing. My inspirations are clearly visible in the chair lamps, headboard shelves by Ferras Viana, ceramic nets from Fig Studio and wavy mirrors that they evoke the movement of the sea," explains the designer.

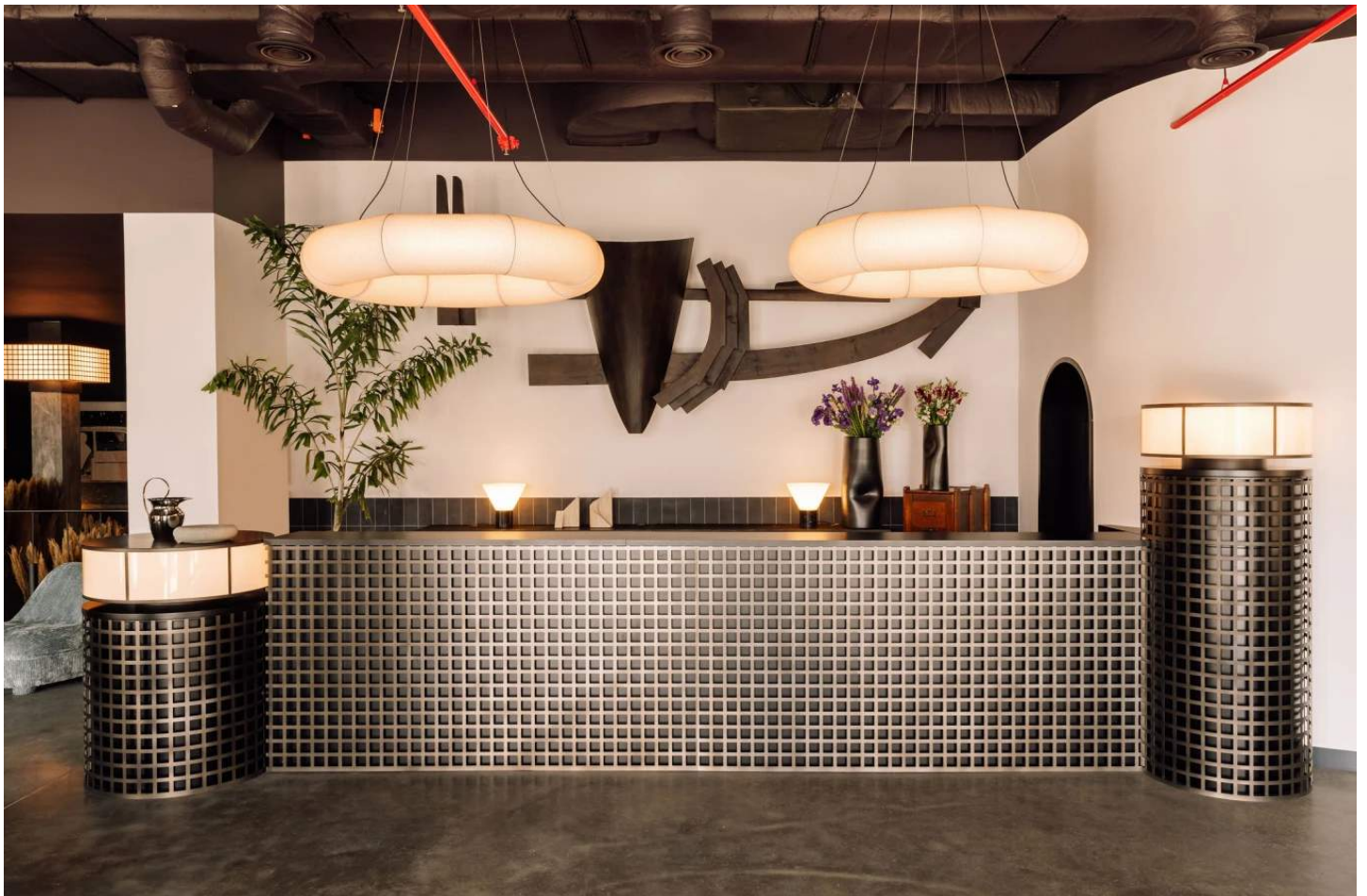






The rooms are very diverse - from small and large apartments to studios and penthouses.

We will find works by Pedro Guimarães, objects from Grau Cerâmica and handmade blankets by Burel Factory. In addition to works by Portuguese artists, there are also works by international artists, including Tomek Sadurski and Josep Maynou. It is worth paying attention to marine and industrial design elements, such as washbasins inspired by old water tanks and bed headboards whose shape resembles the waves of the Douro River.

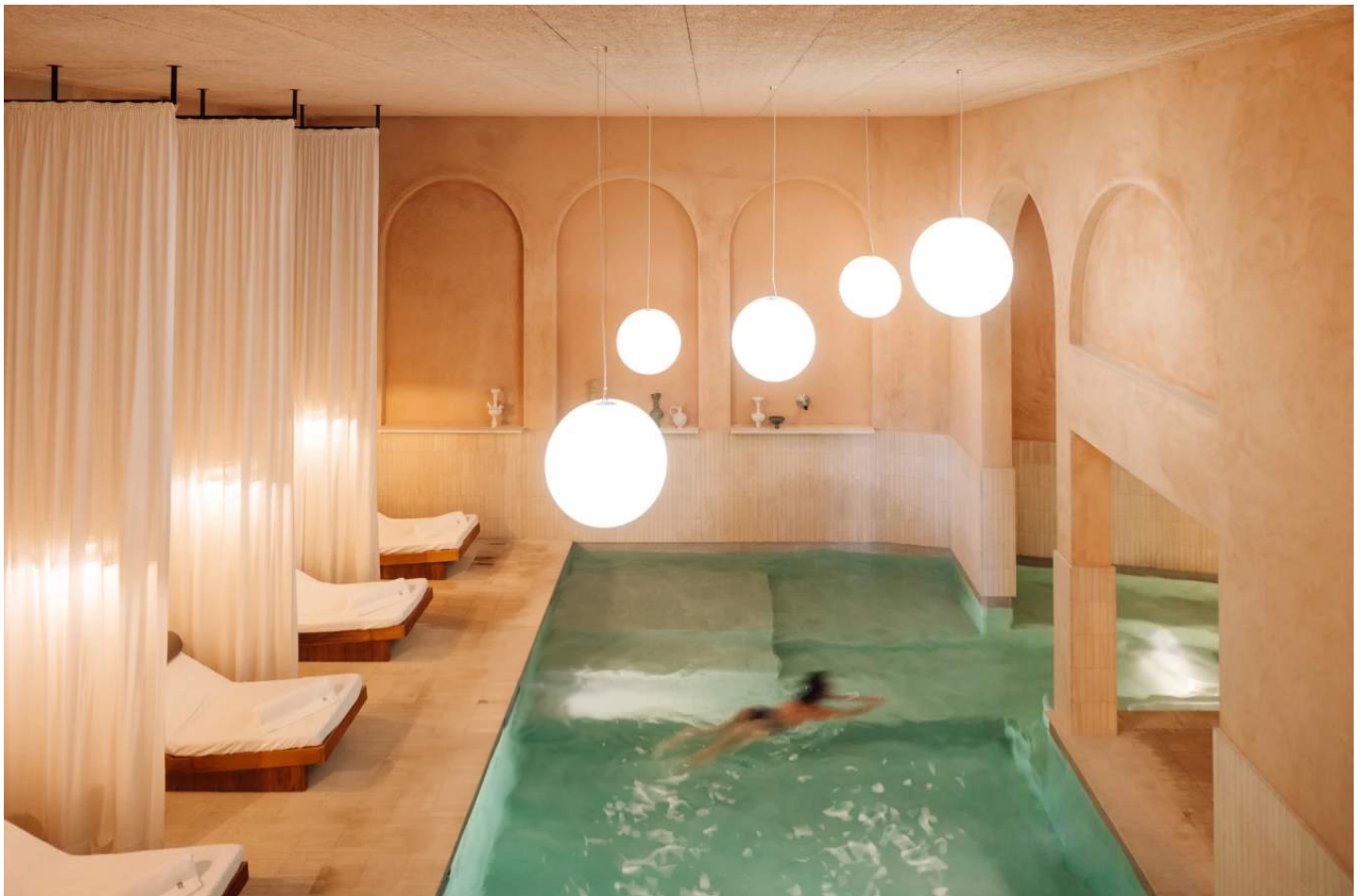
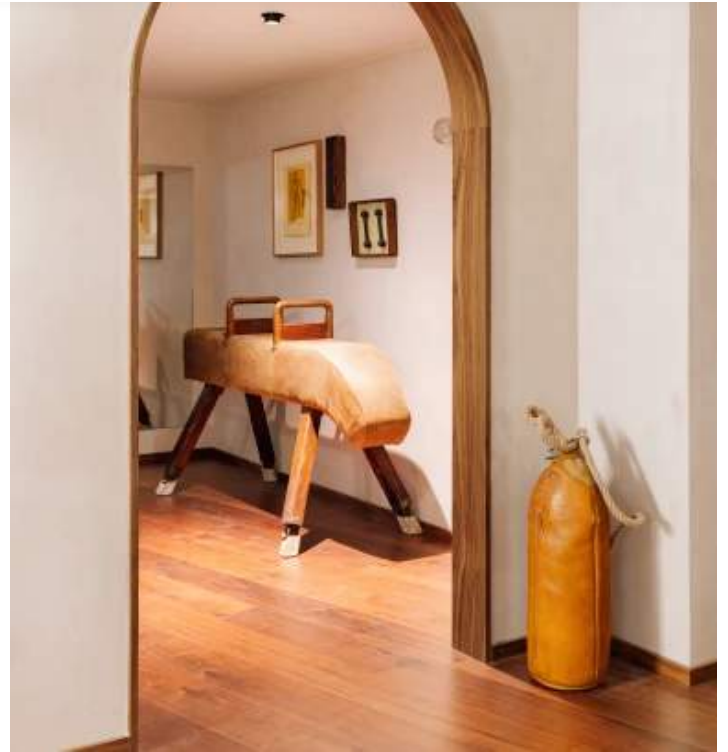


At the reception there was a marine installation made of materials from Rabelo boats, designed by the THER studio in cooperation with a craftsman from Vila Nova de Gaia. The lobby also features ceramic works by Joana Passos, floral arrangements by Beatriz Faria Ribeiro (Menez), and lamps designed by Casa Josephine Studio and tapestries by Edurne Camacho.





Like other hotels in the Bomperto Hotels group, The Rebello is a place worth going to for a break from the hustle and bustle of the city. Inspired by Roman baths, the Wellness & SPA center has a heated swimming pool, sauna, fitness center and 4 treatment rooms.





The Pot&Pan hotel restaurant serves traditional Portuguese cuisine with a modern twist, prepared from the best seasonal products.

See also:

- **The Rebello**



7 włoskich restauracji w Warszawie, w których poczujecie klimat Italii

Warszawa pokochała kuchnię włoską. W stolicy nie brakuje knajpek z neapolitańską pizzą, czy daniami z różnych regionów Italii. Lista jest długa, można wybierać spośród trattorii, ristorante czy osterii. Prezentujemy subiektywny przegląd włoskich restauracji, w których nakarmicie nie tylko ciało, ale i oczy, bo te adresy to też ciekawe, dopracowane wnętrza.

Autor: MB

Opublikowano: 17.10.2023

 **Dodaj do ulubionych artykułów**

Le Braci, ul. Górnośląska 24

Znak charakterystyczny? Ściana z kompozycją z talerzy, ciemna zieleń oraz prosta, włoska kuchnia. Restauracja Le Braci debiutowała w 2021 roku. Za konceptem stoi Ferment Group, inicjatywa odpowiedzialna za takie warszawskie lokale premium, jak Kieliszki na Próżnej czy Rozbrat 20.



Autorem projektu wnętrza Le Braci jest architekt Kacper Gronkiewicz. W lokalu dominuje ciemna zieleń, dla której inspiracją były kolory z londyńskiej River Cafe. Z odpadów z polskiej porcelany architekt stworzył przestrzenną kompozycję na jednej ze ścian. Wspólnie z artystką Malwiną Konopacką zaprojektował zaś ceramiczne dekoracje witryn. Ozdobne motywy to projekt Zosi Strumiłło, a Biel Mozaic wykonał lastryko na obudowie baru z odpadów z fabryki porcelany w Ćmielowie. Udało się zachować historyczne sztukaterie z lat 50., rzeźbiony gzyms oraz boazerie z drewna, a także oryginalne szklane drzwi wahadłowe z 1956 roku.

Co znajdziemy w karcie? Le Braci jako pierwsza włoska restauracja w Warszawie nie wprowadziła do menu pizzy, koncentrując się na kuchni włoskiej opartej na najlepszych produktach sprowadzanych z Italii. W menu są makarony, risotto, tradycyjne włoskie antipasti czy dania z ryb. Wszystko w towarzystwie włoskich win.

Fot. PION Studio (wnętrza); Jessica Nadziejko (potrawy)



Lupo Pašta Fresca, ul. Chmielna 132/134

PROWADZI BAR WŁOSKI...



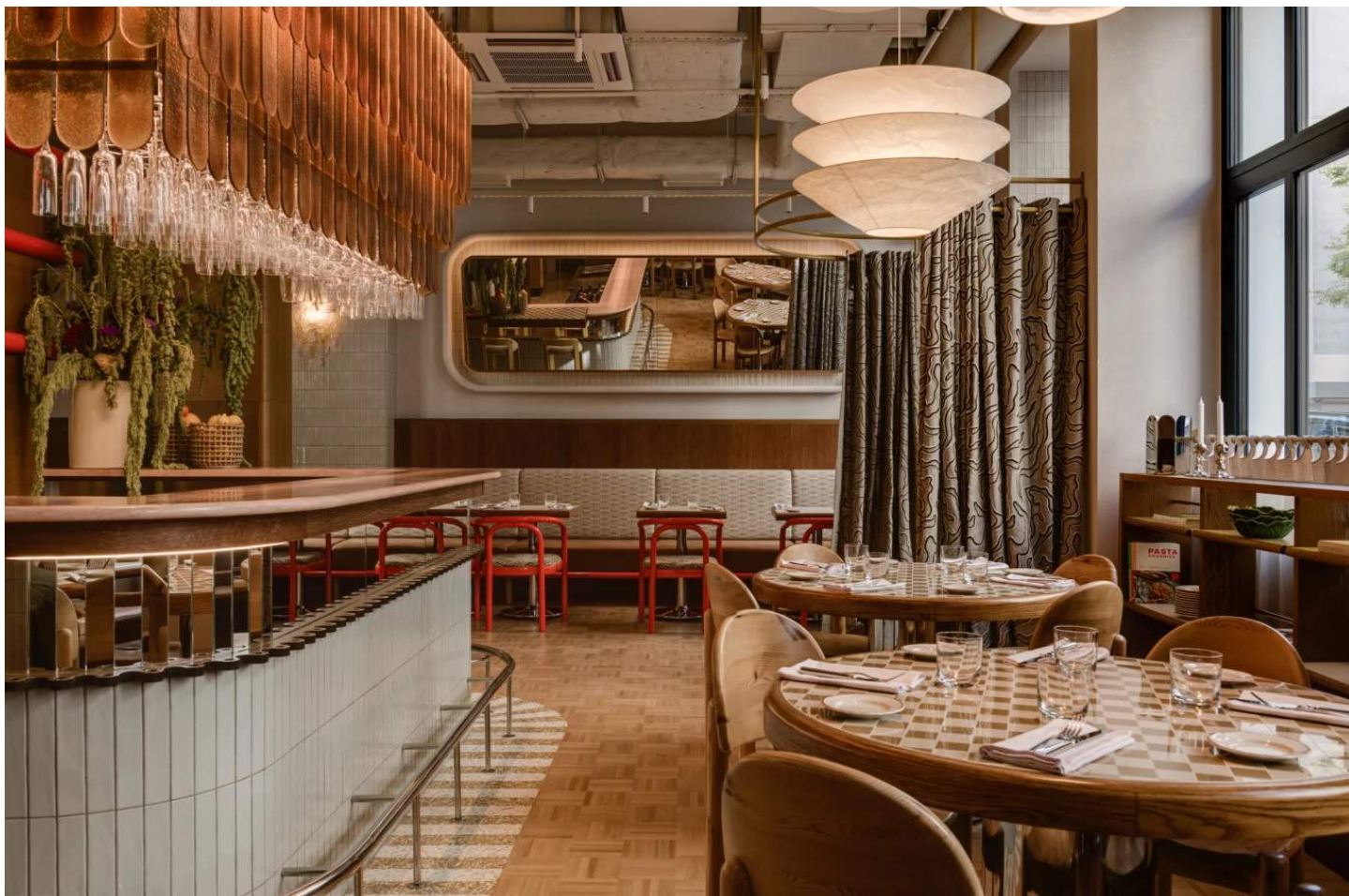
Wnętrze Lupo Pasta Fresca zaprojektowane przez Anię Łoskiewicz, to połączenie fascynacji stylem Memphis i klimatem włoskich, rodzinnych restauracji. Pojawiają się charakterystyczne geometryczne motywy (biało-czarne pasy, koła na stolarce), klasyki dizajnu jak krzesła Ray projektu Bruno Ray'a oraz sztuka w postaci kilimu Rapallo polskiej marki Splot czy zdjęcia Darka Jasaka.

Nazwa zobowiązuje, więc w Lupo znajdziecie przede wszystkim pasta fresca – świeży, robiony na miejscu makaron, antipasti, kilka dań głównych i na wskroś włoskie desery.

Fot. Olga Tuz



Allora, ul. Wilcza 19



We wnętrzu zaprojektowanym przez Rafała Kaletowskiego i Macieja Ryniewicza można się poczuć niemal jak w prawdziwej włoskiej ristorante. Dominuje ciepła paleta barw – drewno w palisandrowym i orzechowym odcieniu, pojawia się motyw fal na tapicerce krzeseł, mozaikowa szachownica na blatach stolików i mocna czerwień jako akcent.

W karcie dań znajdziemy potrawy z różnych regionów Italii. To pierwsza restauracja w stolicy, gdzie serwuje się m.in. 50-cio warstwową lasagne al ragu bolognese, rzymskie arancini czyli fritto misto di terra oraz amatricianę.

Fot. ONI Studio (wnętrza); Paulina Zięcik (potrawy)



Nicoletta, ul. Emilii Plater 11

...zajętości.

W menu, które twórcy restauracji określili „Clever Italian”, dominuje nowoczesna odsłona włoskiej kuchni. Autorem dań jest uznany kucharz Orson Gaweł Hejnowicz, który pracował m.in. w słynnej kopenhaskiej restauracji Noma czy Mus Bar & View w Poznaniu. W lokalu można skosztować nie tylko ręcznie robionych past, ale i burraty z kremem morelowym, świeżym jalapeno i granatem, smażonego dorsza w sosie Pizzaiola czy carpaccio w trzech odsłonach.

Fot. Arkadiusz Budkiewicz





Nonna Pizzeria, ul. Oboźna 11

Po tę neapolitańską pizzę ustawiają się kolejki chętnych. Na warszawskiej scenie gastronomicznej pizzeria Nonna zagościła na początku 2020 roku. Lokal mieści się na rogu ulicy Oboźnej i Kopernika w kamienicy z początku XX wieku.

Sercem restauracji jest piec wyłożony jasnoniebieską mozaiką. Na podłodze zachowała się oryginalna posadzka z kafelkami ułożonymi w szachownicę, na części ścian odsłonięto cegłę, w strefie kuchennej zagościły zaś białe kafle 20x20 cm. Prosty wystrój idzie w parze z prostą kartą dań, w której znajdziemy pizzę na sosie z bio pomidorów pelati oraz pizzę na białym sosie i przystawki takie jak focaccia czy oliwki.

Fot. materiały prasowe



La Luce, ul. Poznańska 37

znajdował się w maseczkach pesty i miodu Diabroloveniego.

W kacie dań nie znajdziemy pizzy, są za to propozycje przyrządzane na bazie lokalnych produktów ze słonecznej Italii – pasta fresca, kaczka z rabarbarem i orzechami włoskimi, królik podawany z gniocchi czy ośmiornica z brokułem, papryką i ziemniakami.

Fot. materiały prasowe



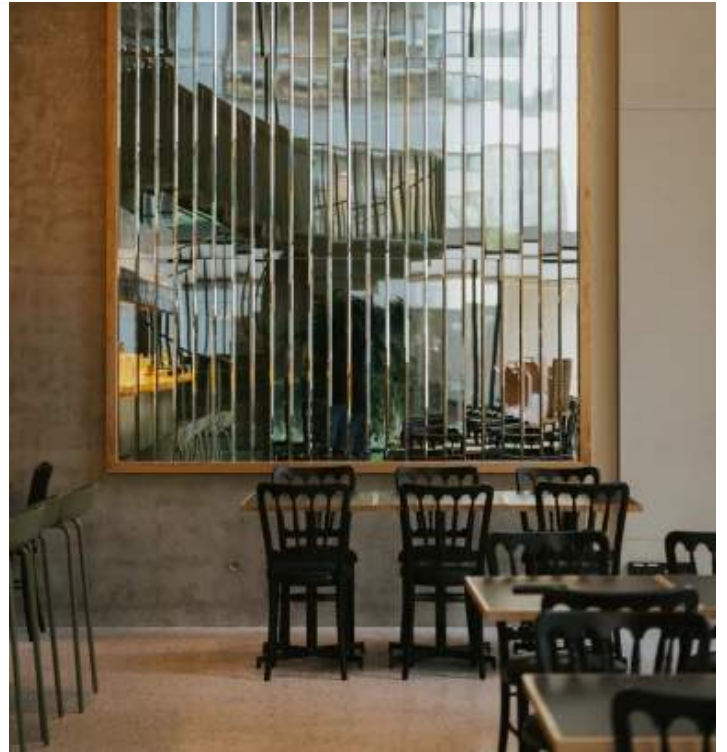


Amici, Rondo Daszyńskiego 4

Nasze zestawienie kończy najmłodszy włoski lokal w stolicy. Za konceptem stoją restauratorzy znani z takich warszawskich adresów jak Pinsa czy Trattoria Rucola. Lokal mieści się w jednym z biurowców przy Rondzie Daszyńskiego. Wysokie, dwupoziomowe wnętrze utrzymane w stylistyce nowoczesnej elegancji zaprojektowała Patrycja Arasim z pracowni Projekt Praga. Dominującym kolorem jest oliwkowa zieleń, którą wykończono m.in. kręcone schody prowadzące na antresolę. Uwagę zwraca dekoracja wykonana z ciętych kawałków lustra, detal baru z pasiastych kafelków czy jego blat wykończony onyksem.

W karcie znalazły się m.in. słynna pinsa napoletana, risotto, pasty, steki oraz autorskie koktajle.

Fot. materiały prasowe



Podziel się ze znajomymi:



Newsletter

Interesting form and interesting content in your e-mail box every week. This is what our newsletter is like!

Your e-mail address *

