venn

ficha informativa · novembro de 2026



fotografia: Paula Yubero

um menu de degustação vegetal no Porto.

vinte e seis lugares na Baixa. trabalhamos diretamente com quem produz a comida, e a ementa segue o que produzem.

em resumo.

onde	Rua Fernandes Tomás 345, 4000-216 Porto. metro Bolhão a poucos minutos a pé.
quando	todas as noites, das 19h às 23h. última reserva às 21h30.
a sala	vinte e seis lugares: 18 às mesas, 8 ao balcão da montra.
o menu	um menu de degustação vegetal, quatro ou seis pratos, cerca de duas horas. sobremesas à parte; harmonização com vinho ou sem álcool.
abertura	fevereiro de 2023, na Baixa do Porto.
a chef	Monika Błoch, cofundadora e chef executiva.
fundadores	Monika Błoch, Snider Rodrigues e Julian Fernandes.
acesso	rampa amovível à entrada. a casa de banho não é acessível a cadeiras de rodas.

contacto.

email	hello@venncanteen.com
telefone	+351 220 140 899
site	venncanteen.com
imprensa	venncanteen.com/pt/press

as pessoas.

Monika Błoch
cofundadora e chef executiva. lidera a cozinha; o desenvolvimento da ementa e a identidade culinária do restaurante são trabalho seu.

Snider Rodrigues
cofundador, estratégia e compras.

Julian Fernandes
cofundador, análise de dados.

reconhecimento.

outubro de 2026	360°Eat Guide, na lista como pioneer
agosto de 2026	Sustainable Restaurant Association, estudo de caso e filme
julho de 2026	We're Smart Green Guide 2026, quatro rabanetes
junho de 2026	Food Made Good Standard 2026, três estrelas
novembro de 2025	Evasões, Jornal de Notícias
março de 2025	Guia Repsol
outubro de 2023	T Magazine, The New York Times