

VASCO  
COELHO  
SANTOS

**O MEU PERCURSO**  
My story

# VASCO COELHO SANTOS



No último ano do seu curso de Gestão, Vasco Coelho Santos percebeu que a sua paixão pela culinária era maior que o seu amor pelos números. A sua paixão pela cozinha era inegável e parou tudo para seguir o seu sonho.

Em 2008, mudou-se do Porto para Lisboa e ingressou no Atelier de Cozinha Michel. Simultaneamente, passou pelo Olivier Avenida com o Chef Olivier e realizou um estágio no Tavares Rico com José Avillez. No início de 2010, Vasco foi para Espanha e trabalhou em alguns dos melhores restaurantes do mundo: Mugaritz, Arzak e el Bulli. Aprendeu com Chefs como Andoni Aduriz, Arzak e Ferran Adrià e esta experiência teve uma grande influência na sua carreira.

Depois de três anos, regressou ao Porto com vontade de explorar os conhecimentos que tinha adquirido. Vasco teve a oportunidade de integrar a equipa do restaurante Pedro Lemos, onde esteve durante dois anos. Em meados de 2013, embarcou numa viagem de alguns meses para explorar novos mundos e sabores gastronómicos. Visitou diversos países europeus e asiáticos e trabalhou no Viajante (Londres) e no 2am: Dessert Bar (Singapura).

During the final year of his Business Management degree, Vasco Coelho Santos realized that his passion for cooking was stronger than his love for numbers. Cooking was what he really loved to do and stopped everything to pursue his dream. In 2008, Vasco moved from Porto to Lisbon, where he studied at Atelier de Cozinha Michel. At the same time, he worked at Olivier Avenida with Chef Olivier and did an internship at Tavares Rico with José Avillez. In early 2010, he left for Spain where he worked at some of the world's best restaurants: Mugaritz, Arzak e ElBulli. Vasco learned with Chefs like Andoni Aduriz, Arzak e Ferran Adrià and this amazing experience had a great influence on his career. After three years, he returned to Porto willing to go further and explore what he learned. Then, Vasco had the opportunity of being part of Pedro Lemos' team, where he worked for two years. In mid-2013, Vasco went on a trip for a few months to explore new flavours and culinary worlds. He visited several countries in Europe and Asia and worked at Viajante (London) and 2 am: Dessert Bar (Singapore).



De regresso ao Porto, o Chef começou a desenvolver os seus próprios projetos. Criou o Euskalduna, um projeto de Private Cooking onde o Chef leva os melhores ingredientes à mesa de quem o convida a entrar.

Em 2015, a sua visão empreendedora leva-o a ingressar na área da restauração como sócio do BaixóPito. Com um conceito culinário inovador, pensado na íntegra por Vasco, o BaixóPito tornou-se a primeira Chicken House do Porto. O projeto teve ainda casa no Arrábida Shopping, mas encerrou em março de 2018.

O seu passo seguinte foi a abertura do Euskalduna Studio, no coração da cidade do Porto, no final de 2016. No restaurante, o Chef continua a experimentação culinária, a exploração da sua identidade gastronómica e a procura constante do ecletismo de sabores. No Euskalduna Studio não há separação entre a cozinha e a sala de jantar. Os clientes acompanham todas as fases de preparação e são convidados a observar e a interagir. É garantido que cada serviço é especial e personalizado. Vasco e a sua equipa transportam, todos os que os visitam, numa viagem gastronómica onde os ingredientes portugueses brilham. Com a consolidação dos seus projetos, o nome do Chef também cresceu no panorama nacional e internacional. Vasco Coelho Santos e o Euskalduna Studio receberam já diversos prémios e distinções e participaram em conferências, workshops e eventos. O seu objetivo é continuar a crescer, a aprender e a ajudar a gastronomia portuguesa a ser reconhecida em todo o mundo.

Em Junho de 2018, o Chef iniciou um novo projeto: o Semea by Euskalduna. Localizado na cidade do Porto, o restaurante tem por base o conceito de partilha e criação de memórias à mesa com familiares e amigos. No Semea faz-se cozinha de essência portuguesa e privilegia-se a partilha.

Back at Porto, Vasco had the desire to start his own projects. He started Euskalduna, a private cooking project where the Chef took the best ingredients to the client's table.

In 2015, his entrepreneurial vision lead him to join the restaurant business as a partner of BaixóPito. The concept of the restaurant was all thought by Vasco and Baixó Pito became Porto's first Chicken House. The project also had a plae at Arrábida Shopping but closed in March 2018.

The next big step was the opening of Euskalduna Studio, in the heart of Porto, at the end of 2016. There, he continues the culinary experimentation, the search for his gastronomic identity and the constant pursuit of flavours' eclecticism. At Euskalduna Studio there is no separation between the kitchen and the dining room. Customers follow all stages of preparation and are invited to observe and interact. It is ensured that each service is personalized and special. Vasco and his team take everyone who visits them on a gastronomy journey where Portuguese ingredients are the star.

With the consolidation of his projects, Vasco's name is also growing in the Portuguese and European gastronomic scene. The Chef and the restaurant already won awards and Vasco attends many conferences, workshops and events. His goal is to keep growing, learning and helping Portuguese gastronomy be recognized around the world.

On June 2018, Chef Vasco Coelho Santos started a new project: Semea by Euskalduna. Located at Porto, the restaurant is based on the concept of sharing and creation of new memories at the table with our loved ones. At Semea, the Chef does cuisine inspired by the Portuguese essence and favours the sharing.

VASCO  
COELHO  
SANTOS

**CONTACTOS**

[vasco@vascocoelhosantos.pt](mailto:vasco@vascocoelhosantos.pt)

[instagram.com/vascocoelhosantos/](https://www.instagram.com/vascocoelhosantos/)  
[facebook.com/VascoCoelhoSantos/](https://www.facebook.com/VascoCoelhoSantos/)