



fins-de-semana gastronómicos

5 JANEIRO A 8 DEZEMBRO '24
XV EDIÇÃO | PORTO E NORTE DE PORTUGAL
WWW.FINSDESEMANAGASTRONOMICOS.PT

TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

portoenorte TEM
—————



ASSOCIAÇÃO
DE TURISMO DO
PORTO
E NORTE

CONVÊNIO ENAVIÁTIQUES BUREAU

Restaurantes

Oferta de um copo de vinho da Região Norte de Portugal

Alojamento 10%

noites de sexta e sábado (desconto não acumulável com outras promoções em vigor e com reservas feitas pelas plataformas electrónicas)

**OFERTAS
&
DESCONTOS**

Aconselhamos a reserva antecipada e direta com os Restaurantes e Empreendimentos Turísticos no sentido de evitar eventuais constrangimentos.

A TPNP não poderá responsabilizar-se por qualquer situação que não tenha sido previamente alvo de reserva.

Os Empreendimentos Turísticos efetuarão o desconto de 10% nas noites de 6ª-feira e Sábado, consoante reserva feita diretamente ao empreendimento turístico.

O copo de vinho de boas vindas a oferecer pelo restaurante é da sua inteira responsabilidade a escolha do vinho. Os restaurantes poderão substituir o copo de vinho de boas vindas pela oferta da sobremesa.

FINS-DE-SEMANA GASTRONÓMICOS 2024



Luís Pedro Martins
Presidente da Turismo do
Porto e Norte de Portugal, E.R.

Os FINS-DE-SEMANA GASTRONÓMICOS realizam-se de 5 de janeiro a 8 de dezembro de 2024, na sua XV edição, um número simpático que traduz o trabalho altamente positivo que a Entidade Regional do Turismo do Porto e Norte, os seus municípios, as empresas da Restauração, do Alojamento Turístico, e ainda as Quintas produtoras de vinho, têm vindo a fazer em prol da Gastronomia & Vinhos. Há mais de década e meia que consolidamos a riqueza que a Região Porto e Norte tem para oferecer a quem nos visita. Delicie e percorra este "cardápio" de excelentes receitas que o vão surpreender.

Os parceiros estratégicos para o desenvolvimento deste projeto são os Municípios que de forma efetiva criam as condições para a realização desta dinâmica, por um lado, e as Empresas do

sector do Turismo, em particular da Restauração e do Alojamento Turístico, que aderem e operacionalizam toda a atividade durante o respetivo Fim-de-Semana, por outro. Esta eficiência coletiva que tem como desígnio principal o Produto Estratégico Gastronomia e Vinhos, constitui o maior projeto público e privado de Portugal.

Nesta ação concertada do projeto dos Fins-de-Semana Gastronómicos, participam 74 Municípios do Porto e Norte no sentido de posicionar o produto "Gastronomia e Vinhos" numa perspetiva de contemporaneidade, de novos horizontes e desafios renovados nos quais a competitividade e competência, são os alicerces do sucesso da iniciativa, que pugna de igual forma pela salvaguarda da herança riquíssima de tradições e das origens dos produtos, privilegiando o saber adquirido transmitido pelas cozinheiras e cozinheiros da região que preservam essa herança do património cultural imaterial.

É no âmbito da diversidade cultural e na riqueza da história desta região, nas tradições, usos e

costumes, festas, feiras e romarias, traduzidos na excelência dos seus Produtos Locais, que a Turismo do Porto e Norte de Portugal e os Municípios contam com um envolvimento efetivo de 932 Restaurantes, que merecem aqui o nosso reconhecimento público pela resiliência de continuar o legado de gerações e gerações de empresários que dinamizam a Oferta gastronómica que hoje possuímos, e que consolidam o seu papel como Embaixadores da Excelência e Qualidade da Gastronomia e Vinhos da nossa região. O alojamento turístico abraça este projeto com muito afincado traduzido na participação de 654 empreendimentos turísticos. Mais de 300 espaços, quintas e adegas que privilegiam o Turismo de Vinhos. Neste sentido, colocamos em destaque a Rota dos Vinhos e do Enoturismo do Porto e Norte com a parceria excepcional das Comissões Regionais dos Vinhos Verdes, dos Vinhos de Tavora-Varosa, dos Vinhos de Trás-os-Montes e por fim do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto num consórcio inovador, no sentido de desenvolver os territó-

rios vinhateiros, num enlace feliz como motor de desenvolvimento turístico. É neste quadro concetual que todas as parcerias aqui descritas que desenvolverão esta enorme e gratificante iniciativa visando oferecer experiências diferenciadoras e memórias felizes a quem nos visita e pretende deliciar-se no mundo infindável e maravilhoso do receituário do norte de Portugal, bem complementado pelo extraordinário portefólio vínico que tem para oferecer nas 5 Denominações de Origem existentes.

Em cada um destes 74 Municípios vamos encontrar excelentes motivos gastronómicos e vínicos para experienciar apazivelmente o território no âmbito do qual o património Cultural material e imaterial se fundem numa excepcional simbiose de sensações. Uma verdadeira Festa dos Sentidos.

Desejo-vos ímpares experiências gastronómicas e vínicas a NORTE DE PORTUGAL.

Esperamos por Si para uma viagem de afetos pelos sabores e saberes deste tão diferenciador Destino Turístico.

índice

- 5, 6 e 7 JAN.**
10 **BRAGA**
Bacalhau à Braga
Pudim Abade de Priscos
- 12 **SANTA MARTA DE PENAGUIÃO**
Seleção de Iguarias Regionais
Arroz de Feijão feito no pote acompanhado de Pataniscas de Bacalhau
Leite-creme
- 12, 13 e 14 JAN.**
14 **VIEIRA DO MINHO**
Alheira
Couves com Feijão Amarelo
Rabanadas
- 19, 20 e 21 JAN.**
16 **MONTALEGRE**
Presunto e Alheira
Cozido à Barrosã
Doce de Abóbora com Queijo
- 18 **SANTA MARIA DA FEIRA**
Tábua de Queijos Feirenses
Assado das Fogaceiras
Tijelada de Fogaça c/ Mirtilos
- 26, 27 e 28 JAN.**
20 **MACEDO DE CAVALEIROS**
Tábua de Enchidos
(Alheira, Linguiça, Salpicão)
Javali no Pote com Castanhas
Pudim de Castanhas
- 22 **PONTE DE LIMA**
Rojões à Minhota
Arroz de Sarrabulho
à moda de Ponte de Lima
Leite-creme
- 2, 3 e 4 FEV.**
26 **AMARANTE**
Cogumelos Shitake
Cabrito Assado
Doce de Amêndoa
- 28 **AMARES**
Pataniscas de Bacalhau
Papas de Sarrabulho
Pudim de Laranja
- 30 **GONDOMAR**
Papas de Sarrabulho
à moda de Baguim do Monte
Rojões à moda de Baguim do Monte
Coração de Gondomar
- 9, 10 e 11 FEV.**
32 **BRAGANÇA**
Butelo com Casulas
Pudim de Castanha
- 34 **CAMINHA**
Pataniscas de Bacalhau
Robalo do Mar da Ínsua
Leite Creme Queimado
- 36 **VALENÇA**
Caldo Verde
Bacalhau à S. Teotónio
Borrachinhos de Valença
- 23, 24 e 25 FEV.**
38 **MELGAÇO**
Bifes de Presunto
Cabrito do Monte
Assado no Forno
Bucho Doce
- 40 **MONÇÃO**
Lampreia à moda de Monção
Roscas de Monção
- 1, 2 e 3 MAR.**
44 **BOTICAS**
Salpicão de Boticas
Trutas à moda de Boticas
Leite Creme à Barrosã
- 46 **ESPOSENDE**
Arroz de Lampreia
Clarinhãs de Fão
- 48 **MIRANDELA**
Torrada de Azeite
Alheira de Mirandela
Pudim de Azeite
- 50 **RIBEIRA DE PENA**
Milhos Ricos
Chila no Forno
- 52 **S. JOÃO DA PESQUEIRA**
Peixes do Rio
Pataniscas de Bacalhau
com Assoz de Feijão
Aletria
- 54 **TORRE DE MONCORVO**
Folhado de Borrego da Churra
Borrego Terrincho
Bolo de Amêndoa
- 8, 9 e 10 MAR.**
56 **BARCELOS**
Papas de Sarrabulho
à moda de Barcelos
Galo Assado à moda de Barcelos
Leite Creme
- 58 **LOUSADA**
Cozido à Portuguesa
Leite Creme Queimado
- 60 **PENAFIEL**
Pataniscas
Arroz de Lampreia
Bolinhos de Amor
- 15, 16 e 17 MAR.**
62 **ARMAMAR**
Duetto de Maçã e Moira
Cabritinho de Armamar
Emoções de Maçã
- 64 **FAFE**
Vitela Assada à moda de Fafe
Doces de Gema
- 66 **PÓVOA DE LANHOSO**
Cabrito à S. José
Rochas do Pilar
- 22, 23 e 24 MAR.**
68 **FELGUEIRAS**
Presunto com Broa
Bacalhau à Felgueiras
Pão de Ló de Margaride
- 70 **GUIMARÃES**
Caldo Verde
Bacalhau Recheado
Pão-de-Ló
- 72 **PAREDES**
Cabrito Assado
em Forno de Lenha
Sopa Seca
- 74 **TERRAS DE BOURO**
Pataniscas de Bacalhau
Cozido de Couves
com Feijão à Terras de Bouro
Aletria
- 76 **VALPAÇOS**
Folar IGP de Valpaços
Feijoada à Transmontana
Bolo de Castanha
- 78 **VIANA DO CASTELO**
Patanisca de Bacalhau
Bacalhau à Viana
Torta de Viana
- 80 **VILA NOVA DE FOZ CÔA**
Omelete de Espargos
e/ou Acelgas e Fumeiro Local
Esmagada de Batatas
com Azedas e Entremeada de Porco
Telha de Amêndoa
- 29, 30 e 31 MAR.**
82 **CARRAZEDA DE ANSIÃES**
Alheira Assada
Cabrito Assado no Forno
acompanhado por Batata
Assada e Arroz Branco
Arroz-doce
- 84 **MIRANDA DO DOURO**
Tabafeia Assada na Brasa
Botelo com Cascas
Bola Doce Mirandesa
- 86 **TABUAÇO**
Fumeiros e Carnes Fumadas
Cabrito Assado
com Batata Assada
e Arroz de Forno
Pudim de Ovos
- 88 **VIZELA**
Bacalhau à Zé do Pipó
Bolinhol de Vizela
- 5, 6 e 7 ABR.**
92 **VILA NOVA DE GAIA**
Creme com Crocante
de Enchidos e Cubinhos
de Broa D'Avintes
Sável Frito com Açorda de Ovas
Morangos, Chocolate
e Vinho do Porto

- 94 **26, 27 e 28 ABR.**
AROUCA
Produtos Tradicionais
Posta de Vitela de Arouca
grelhada
Doces Conventuais
ou Regionais de Arouca
- 96 **MONDIM DE BASTO**
Pataniscas de Bacalhau
Posta Maronesa
Pão de Ló Húmido
- 3, 4 e 5 MAIO**
- 100 **CHAVES**
Presunto de Chaves
Bacalhau na Brasa,
Pimentos e Batata
Pudim de Ovos
- 102 **PONTE DA BARCA**
Pataniscas de Bacalhau
Posta Barrosã
Rabanadas de Mel
- 104 **VILA NOVA DE CERVEIRA**
Sável de Escabeche
Debulho de Sável do Rio Minho
Leite Creme
- 10, 11 e 12 MAIO**
- 106 **ARCOS DE VALDEVEZ**
Alheira de Carne da Cachena
Carne da Cachena
com Arroz de Feijão Tarreste
Bolo de Discos
- 108 **MAIA**
Bola de Cebola
Bacalhau à Lidador
Leite Creme de Milho
- 110 **MURÇA**
Cozido à Portuguesa
Toucinho-do-céu
- 17, 18 e 19 MAIO**
- 112 **SÃO JOÃO DA MADEIRA**
Delícia de Queijo e Presunto
Risoto de Coelho
Queijadas de Cenoura
e Chocolate
- 114 **VINHAI**
Alheira e Chouriça de Carne
assada IGP de Vinhais
Leitão Bísaro Assado
Pudim de Castanha
- 116 **24, 25 e 26 MAIO**
MARCO DE CANAVESES
Verde/Bazulaque
Anho Assado
com Arroz de Forno
Fatiás do Freixo
- 118 **RESENDE**
Petiscos Diversos
Anho Assado em Forno a Lenha
Cavacas de Resende
- 120 **SABROSA**
Bôla de Carne
Cabrito Assado com
Batatinhas acompanhado
de Favas com Chouriço
Bolo Borrachão
- 31 MAIO, 1 e 2 JUN.**
- 122 **CINFÃES**
Enchidos (Alheira e Chouriça)
Posta de Vitela Arouquesa
acompanhada de Batata
a Murro e Arroz de Forno
Bolinhos de Manteiga
(Matulos)
- 124 **VALONGO**
Valongueira : Francesinha
em Pão de Regueifa
Natas Celestiais
- 7, 8 e 9 JUN.**
- 128 **ALFANDEGA DA FÉ**
Tábua fria de Enchidos
Sopa das Segadas
Cerejas de Alfândega da Fé
- 130 **VILA DO CONDE**
Petinga Frita
Peixe Grelhado na Brasa
Doçaria Conventual
- 14, 15 e 16 JUN.**
- 132 **ALIJÓ**
Sardinhas em Molho
de Escabeche
Perdiz Estufada com
Cogumelos Selvagens,
aromatizadas com Vinho
do Porto
Bolo Borrachão
- 134 **PÓVOA DE VARZIM**
Tapa Tomate Coração de Boi
Pescada à Poveira
Rabanada à Poveira
- 136 **VILA REAL**
Covilhete
Tripas aos Molhos
Crista de Galo
(Pastel de Toucinho)
- 6, 7 e 8 SET.**
- 140 **TROFA**
Rojões
Bacalhau à Narcisa
Pudim de Ovos
- 142 **13, 14 e 15 SET.**
CASTELO DE PAIVA
Fumeiro Tradicional
Bife à Romaria
Rabanadas à Moda de Paiva
- 27, 28 e 29 SET.**
- 144 **ESPINHO**
Camarão de Espinho
Arroz de Robalo
Leite Creme
- 4, 5 e 6 OUT.**
- 148 **BAIÃO**
Pastelão de Ovos com Salpicão
Arroz de Favas
com Frango Alourado
Creme de Água
- 150 **OLIVEIRA DE AZEMÉIS**
Tosta "Sabores de Azeméis"
Arroz de Ossos da Suã
Rabanadas de Pão de Ul
(vinho ou leite)
- 152 **PESO DA RÉGUA**
Tripas
Leite-creme
- 18, 19 e 20 OUT.**
- 154 **MOIMENTA DA BEIRA**
Tábua Produtos Regionais
- Queijo e Enchidos
Arroz de Salpicão
Tarte de Maçã
- 1, 2 e 3 NOV.**
- 158 **MOGADOURO**
Torrada de Setas de Cardo
Posta à Mogadourense
com Boletus
Requeijão de Cabra
com Computas
- 160 **VILA POUCA DE AGUIAR**
Miscarada - Cogumelos
Silvestres Estufados
Cabrito à Serrana
Assado no Forno
Pudim de Castanhas
- 15, 16 e 17 NOV.**
- 162 **MATOSINHOS**
Pataniscas de Bacalhau
Peixe Grelhado e Marisco
Leite Creme
- 164 **PAREDES DE COURA**
Cozido à Moda de Coura
Rabanadas
- 22, 23 e 24 NOV.**
- 166 **CELORICO DE BASTO**
Pataniscas de Bacalhau
Cabrito Assado no Forno
Flor Camélia
- 168 **VILA VERDE**
Arroz de Pica no Chão
à moda de Vila Verde
Pudim Abade Priscos
- 6, 7 e 8 DEZ.**
- 172 **CABECEIRAS DE BASTO**
Tábua de Presunto com Broa
Posta Barrosã com Arroz
de Grelos
Codornos Assados
- 174 **PAÇOS DE FERREIRA**
Capão à Freamunde
Sopa Seca
- 176 **DOÇARIA TRADICIONAL
E CONVENTUAL**
- 180 **PRODUTOS QUALIFICADOS**
- 188 **RESTAURANTES**
- 242 **ALOJAMENTO**
- 282 **AZEITES A NORTE
DE PORTUGAL**
- 284 **COISAS DO VINHO**
Locais a visitar
- 286 **VINHOS**
Denominações de origem
- 292 **VINHOS**
Castas típicas
- 298 **ENOTURISMO**
- 306 **ROTAS DOS VINHOS
E DO ENOTURISMO**
- 316 **INFORMAÇÃO TURÍSTICA**

janeiro

**Janeiro molhado, se não cria
o pão, cria o gado.**

provérbio popular



A autenticidade de Braga reflete-se não só nas suas gentes como também na sua gastronomia, o que poderá comprovar em mais uma edição dos Fins de Semana Gastronómicos, com o Bacalhau à Braga® a assumir o grande destaque, rematado pelo notável Pudim Abade de Priscos, doce que ainda hoje é presença habitual nas listas dos melhores restaurantes, de norte a sul do país. E não estaria esta experiência gastronómica completa sem a ter a acompanhar o melhor vinho verde da região. A preservação da gastronomia bracarense tem tido como objetivo manter as tradições ancestrais que marcam a identidade de uma população que prima pela autenticidade. Comer e beber bem fazem parte da hospitalidade que Braga tem para oferecer aos seus visitantes.

Bacalhau à Braga

Ingredientes: postas de bacalhau do lombo demolhado, 3 cebolas grandes, azeite, colorau, pimenta, sal, folha de louro, vinagre, 1 kg de batatas (fritas às rodelas).

Preparação: Frite muito bem as postas de bacalhau em azeite. Faça uma cebolada no azeite em que fritou o bacalhau e deite uma folha de louro, o colorau, a pimenta, o sal e umas gotas de vinagre. Coloque as postas do bacalhau numa travessa e coloque por cima a cebola. Acompanhe com batatas fritas às rodelas.

Pudim Abade de Priscos

Ingredientes: 15 gemas de ovo, 500g açúcar, 1/2l água, 50g toucinho de presunto, 1 cálice de Vinho do Porto, caramelo líquido, 1 pau de canela, casca de limão.

Preparação: Parta o toucinho em lascas muito finas. Num tacho, leve ao lume a água, o açúcar, o toucinho, a casca de limão e o pau de canela. Deixe ferver até atingir o ponto de fio. Passe depois a mistura por um coador e deixe arrefecer. Num recipiente, "misture" as gemas muito bem e junte, de seguida, o Vinho do Porto. Incorpore esta mistura na calda arrefecida, mexendo sempre. Coloque o pudim numa forma coberta com o caramelo líquido, tape muito bem e leve ao forno quente a cozer em banho-maria, durante cerca de 45 minutos. Deixe-se convencer pelos sabores divinos de uma receita que não deixa

ninguém indiferente. Para além da importância intrínseca da receita para a gastronomia portuguesa, o Pudim Abade de Priscos é um dos doces mais importante para o mundo da restauração, pastelarias e confeitarias por conseguir perdurar dias nos escaparates dos estabelecimentos sem sofrer qualquer alteração de qualidade. Para além disso contém dois produtos de enorme relevância para a economia local, regional e nacional - o Vinho do Porto e o apontamento do Toucinho, combinados originam uma das melhores ligações gastronómicas que alguma vez este país conheceu.

Animação

XXXVI Encontro de Grupos de Reis. Presépio ao Vivo de Priscos
Programa em:
www.braganatal.cm-braga.pt
www.presepiopriscos.com





Em Santa Marta de Penaguião – Berço D'Ouro terá a oportunidade de saborear a mais variada gastronomia confeccionada com a tradição que nos caracteriza. Das variadas iguarias que aqui se preparam merece especial atenção e destaque este ano o famoso arroz de feijão cozinhado no pote, acompanhado de umas ricas pataniscas de bacalhau! Venha passar o fim-de-semana conosco e deliciar-se com a verdadeira tradição duriense, finalizando este banquete com um doce leite-creme, ao som dos cantares das janeiras. Quem faz estas delícias em Santa Marta de Penaguião tem um segredo especial – o carinho de mostrar o que é único e o que é do seu concelho Berço D'Ouro.

Seleção de iguarias Regionais

As tradições à mesa fazem as delícias dos comensais que nos visitam.

Arroz de Feijão feito no pote acompanhado de Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes: arroz, feijão e uma grande pitada de tradição.

Preparação: Uma panela de ferro preto das antigas sob as labaredas servirá de base para um refogado, juntando depois o arroz e o feijão para um manjar dos deuses bem quentinho e saboroso.

Leite-creme

Ingredientes: leite, açúcar, gemas, maizena, canela, limão

Preparação: O leite-creme já não tem segredo de preparação, mas já se deu conta que o da mãe e o da avó sabe sempre melhor? É um segredo, que só elas sabem colocar nesta delícia de sobremesa.

Animação

Venha ouvir as fantásticas músicas cantadas nos Reis e durante todo o mês de janeiro, pelos nossos grupos de cantares! Animação durante todo o fim-de-semana!

**SANTA MARTA
DE PENAGUIÃO**

5, 6 e 7 JAN.

www.cm-penaguião.pt





Em Vieira do Minho, a gastronomia é tão variada quanto o seu património e é um ótimo pretexto para visitar este concelho rural. O aproveitamento dos produtos endógenos, possibilitam a confeção de iguarias verdadeiramente tentadoras.

Alheira

Em Vieira do Minho, o fumeiro é rei. Há 15 anos que a Autarquia organiza anualmente a Feira do Fumeiro de forma que os produtores locais possam comercializar o tão afamado Fumeiro Vieirense. Neste sentido, a ementa para este fim de semana não podia deixar de contemplar um petisco verdadeiramente saboroso e típico.

Couves com Feijão Amarelo

A iguaria "Couves com Feijão" é um bom exemplo do aproveitamento dos produtos endógenos que possibilitam a confeção de pratos deliciosos. Tradicionalmente, as "Couves com Feijão Amarelo" são confecionadas nos meses de inverno, entre Novembro e Março, após a matança do porco, e depois dos presuntos e enchidos estarem secos e curados. Para a preparação deste prato, são necessárias as melhores carnes caseiras e o que de melhor se produz nos campos e hortas: carne de porco (orelha, pé, presunto, pá, barriga e costela), enchidos (salpicão, chouriça de carne e chouriça de sangue), couve-galega cegada, feijão amarelo, batatas cortadas aos quadrados, bom azeite e alho picado.

Rabanadas

Para finalizar o repasto, delicie-se com as tradicionais rabanadas. Típicas da época, cheias de aromas e sabores, as rabanadas são uma sugestão irresistível para finalizar um almoço perfeito.

Animação

Casa da Cultura - Casa de Lamas

**VIEIRA
DO MINHO**
12, 13 e 14 JAN.
www.cm-vminho.pt





A carne mais apetitosa que o Homem pode saborear é sem sombra de dúvida a vitela Barrosã, que já no séc. XVIII acompanhava as pipas do vinho do Douro para as mesas reais de Inglaterra. Sem grandes artifícios e temperos, a carne cortada e temperada apenas com sal grosso, preferencialmente na hora, é preparada na grelha. No prato, acompanhada com legumes da época, batata a murro, cozida ou frita, a vitela barrosã, reconhecida pelo certificado de Denominação Origem Protegida, é um manjar que os visitantes podem degustar em todo o concelho.

Presunto e Alheira

Ingredientes: receita da alheira - carne de galinha, carne de coelho, carne de porco, carne de vitela, alho, cebola, louro, pimentão (pimento vermelho), salsa (q.b), pão de trigo fatiado, tripas de porco.

Preparação: Lava-se as tripas em água corrente e reserva-se. As carnes, depois de serem cozidas todas juntas, são desfiadas e reservadas. Depois, para a elaboração da calda, ferve-se durante algum tempo os ossos das carnes com o alho, cebola, louro, pimentão e salsa. Noutro recipiente, juntam-se as carnes preparadas com o pão, adicionando-se a calda coada e envolvendo-se muito bem. Finalizada a fase de cozedura, enche-se a tripa do porco com o preparado e ata-se de maneira a formar um 'u'. De seguida, são colocadas no lareiro a secar. Devem ser consumidas grelhadas ou fritas em azeite, em lume brando.

Cozido à Barrosã

Ingredientes: 2 bucheiras, 2 chouriças, 1 salpicão, 3 sangueiras ou chouriças de sangue, 1 orelha de porco com meia cura, 1 pedaço de focinho de porco com meia cura, 2 pés de porco com meia cura, 2 pennis de porco, 2 rabos de porco com meia cura, 1/2 kg de carne do peito entremeada com meia cura, 1/2 kg de vitela, batata, 1 couve troncha ou repolho, cenoura.

Preparação: Na noite anterior colocam-se as carnes com meia cura, de molho, em água fria. Cozem-se as carnes todas juntas, exceto as sangueiras, que são escaldadas à parte, para que o seu gosto ativo não estrague o paladar dos demais ingredientes. Durante a cozedura, verifica-se o sal das carnes. Corta-se a couve e coze-se na água das carnes, para ficar macia. Cozem-se as batatas e as cenouras à parte. Cortam-se as carnes

em pedaços e servem-se, bem quentes, em travessas. Servem-se à parte as batatas, as cenouras e a couve a fumegar.

Doce de Abóbora com Queijo

ingredientes: 1 kg de abóbora, 800 g de açúcar, 2 paus de canela, noz (opcional).

Preparação: À abóbora cortada em cubos pequenos ou simplesmente "raspada" junta-se o açúcar e os paus de canela. Deixa-se repousar na panela, umas horas ou de um dia para outro, para que a abóbora liberte o seu líquido. De seguida, em lume brando, cozesse lentamente até atingir a espessura/ponto desejado. No final, pode-se enriquecer o preparado adicionando algumas nozes. Serve-se acompanhado com queijo.

Animação

Vai ser realizada dentro do recinto da Feira do Fumeiro de Montalegre (Pavilhão Multiusos).



MONTALEGRE

19, 20 e 21 JAN.
www.cm-montalegre.pt



Uma visita a Santa Maria da Feira não fica completa sem um passeio pelo centro histórico, local ideal para degustar a célebre Fogaça da Feira, ícone da doçaria regional com selo Indicação Geográfica Protegida, produzida diariamente em várias casas de fabrico.

Num fim de semana marcado pela programação da secular Festa das Fogaceiras, aproveite para degustar os tradicionais assados dos dias festivos, que nos transportam para os sabores de outrora, característicos desta época do ano no nosso território, agora recuperados com uma nova roupagem pelos principais restaurantes da cidade.

Tábua de Queijos Feirenses

Ingredientes: queijos de produção local.
Preparação: Alguns dos mais conhecidos e apreciados queijos portugueses são produzidos em Santa Maria da Feira. Cremosos e amanteigados, de textura macia e sabor suave, aliam o sabor à tradição, proporcionando inesquecíveis momentos de degustação, sobretudo quando acompanhados de Fogaça e do licor Chamoá.

Assado das Fogaceiras

Ingredientes: carne (peru, frango, lombo de porco ou vitela), batata e arroz de forno.
Preparação: O dia da Festa das Fogaceiras é de muita azáfama para os Feirenses, porque todos os momentos do programa são apetecíveis e têm de ser vivenciados. Razão pela qual era hábito preparar na véspera do feriado municipal um assado que pu-

desse estar no forno a lenha enquanto o programa festivo da manhã acontecia. Ao almoço, com o destapar do forno, os inconfundíveis aromas estimulavam o palato dos comensais que, de seguida, regressavam à rua saciados e prontos para assistir à passagem da majestosa Procissão das Fogaceiras.

Tigelada de Fogaça com Mirtilos

Ingredientes: ovos, açúcar, farinha de trigo, leite gordo, limão, canela em pó, fogaça e mirtilos.
Preparação: Aqueça o forno com as duas caçoilas de barro. Dentro da tigela, bata os ovos com o açúcar, juntando-lhe a farinha e gradualmente acrescentando o leite, misturando muito bem a fogaça e os mirtilos. Deite o preparado dentro das caçoilas sem as tirar do forno. Cozinhe durante cerca de 30 minutos ou até o doce ficar firme e tostado. Este é um ensaio a

partir do doce típico de Santa Maria da Feira e símbolo votivo da secular Festa das Fogaceiras – a Fogaça.

Animação

A Festa das Fogaceiras é a mais emblemática festividade do concelho de Santa Maria da Feira, marcada pela devoção do povo das Terras de Santa Maria. Esta festa teve origem num voto ao mártir S. Sebastião, em 1505, altura em que a região foi assolada por um surto de peste que dizimou parte da população. Em troca de proteção, o povo prometeu ao santo a oferta de um pão doce chamado Fogaça. S. Sebastião, que segundo a lenda padecia de todos os sofrimentos aquando do seu martírio em nome da fé cristã, tornou-se, assim, o santo protetor de todo o condado da Feira. No cumprimento do voto, os ofertantes incorporavam-se numa procissão

que saía do Paço dos Condes (Castelo) e seguia pela Igreja do Convento do Espírito Santo (Loios), onde eram benzidas as Fogaças, divididas em fatias, posteriormente repartidas pelo povo. Assim nasceu a Festa das Fogaceiras. Cumprida em cada dia 20 de janeiro, esta promessa constitui uma referência histórica e cultural para as Terras de Santa Maria.

**SANTA MARIA
DA FEIRA**

19, 20 e 21 JAN.
www.visitfeira.travel



No que diz respeito à gastronomia de Macedo de Cavaleiros tudo é bom, do regional ao convencional. Dos pratos de caça, nomeadamente o javali no pote com castanhas, até aos enchidos resultantes da matança do porco, passando pela doçaria ligada à castanha, Macedo de Cavaleiros é um atrativo gastronómico para quem nos visita. Para se poder deliciar com estes pratos convidamo-lo a visitar o nosso território todo ano, mas poderá apreciá-las à mesa, nos restaurantes aderentes.

Tábua de Enchidos (Alheira, Linguiça, Salpicão)

Ingredientes: Alheira, salpicão e linguíça.
Preparação: Enchidos grelhados na brasa.

Javali no pote com Castanhas

Ingredientes: 1.5kg de javali, 1dl de vinho, 500g de castanhas, 3 dentes de alho, 2 cebolas grandes, azeite, sal e pimenta, 200g de tomates bem maduros, 2 folhas de louro.
Preparação: refoga-se a cebola, com os alhos, o azeite e o louro. Depois junta-se o javali, os tomates e o vinho tinto, deixando-se refogar com o pote tapado até a carne estar tenra. Por fim, juntam-se as castanhas cozidas e serve-se com batata cozida e grelos.

Pudim de Castanhas

Ingredientes: 1kg de castanhas, 7dl de leite, 1 casca de laranja, 1 pau de canela, 7 ovos, 300g açúcar; caramelo líquido q.b.
Preparação: depois de descascadas e cozidas as castanhas, faz-se um puré. Leve o leite ao lume com a casca de laranja e pau de canela, até ferver. À parte, batem-se os ovos com o açúcar até obter um creme. Verter o leite aos poucos e mexendo sempre e misturar depois ao preparado de ovos, despeja-se numa forma caramelizada. Leva-se a cozer cerca de 15 minutos, na panela de pressão.

Animação

Neste fim-de-semana irá realizar-se a Feira da Caça e do Turismo, um certame que ocorre todos os anos, no último fim-de-semana de janeiro, no recinto do Parque Municipal de Exposições, em Macedo de Cavaleiros. Consulte o programa e atividades em www.cm-macedodecavaleiros.pt.
Visite os nossos museus: Museu de Arte Sacra, Real Filatório de Chacim, Museu Martim Gonçalves de Macedo, Museu Municipal de Arqueologia Coronel Albino Pereira Lopo, Núcleo Museológico do Azeite, Casa do Careto, Museu Rural de Salselas, Museu do Mel e da Apicultura e o Museu Religioso de Balsamão.

**MACEDO DE
CAVALEIROS**

26, 27 e 28 JAN.

www.cm-macedodecavaleiros.pt





Em Ponte de Lima a gastronomia, suculenta e saborosa, tem o seu ex-libris no Arroz de Sarrabulho, servido com rojões de porco, um prato rico em sabores e tradição. A lampreia do Rio Lima também é muito apreciada, e o Bacalhau de Cebolada, prato tradicional estimado a nível popular, confeccionado nas tascas e nos restaurantes limianos, tornando-se num pítéu afamado e muito procurado. Os mais gulosos, os que gostam de doces, não podem deixar de saborear a textura do Leite-Creme queimado.

Rojões à Minhota

Ingredientes: 1 colher (sobremesa) de colorau, 100 g de fígado de porco, 100 g de sangue cozido, 2 folhas de louro, 20 castanhas assadas, 3 colheres (sopa) de banha, 350 g de belouras, 350 g de tripa enfarinhada, 350 ml de vinho verde branco, 4 dentes de

alho, 800 g de perna de porco sem pele, mas com gordura, sal e pimenta a gosto.

Preparação: Corte a carne de porco em cubos com cerca de 10 cm de lado. Ponha a carne a marinar, durante 2 horas, com o vinho, os dentes de alho esmagados, o louro, sal e pimenta a gosto. Leve a cozer em lume forte até o vinho se evaporar. Junte, então, a banha e, em lume brando, deixe cozer os rojões até alourarem bem. Junte, então, ao molho, o colorau dissolvido num pouco de vinho verde. Retire um pouco da gordura de cozer os rojões para uma sertã e frite a tripa enfarinhada (cortada em pedaços de 3 cm a 5 cm), as belouras (cortadas em rodelas com 0,5 cm de espessura), o fígado e o sangue cortados em fatias. À medida que os ingredientes vão fritando, junte-os aos rojões, a fim de se manterem todos quentes. Junte

igualmente as castanhas assadas, descascadas.

Sirva os rojões numa travessa com batatas douradas, em cubos, enfeitando com rodelas de limão e um raminho de salsa.

Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima

Ingredientes: 1/2 kg. de carne de vaca (ganso redondo), 1/2 kg. galinha gorda, 1/2 kg. de costeletas de porco frescas, 1 osso de assuão fresco, 150 g. de chouriço de carne (caseiro), 1/2 coração de porco, 1/4 kg. de bofe de porco, 1 kg. de arroz, 1/4 de litro aproximadamente de sangue de porco, (ao que se junta um pouquinho de vinagre para não coagular).

Preparação: Num tacho, põem-se as carnes todas a ferver em três litros aproximadamente de água fria, junta-se um pouco de louro, cravinho, no-

z-moscada, sal e pimenta. Deixam-se cozer as carnes muito bem retirando a espuma que se forma na superfície. Logo que as carnes estejam bem cozidas, retira-se tudo do lume. As carnes depois de arrefecidas são desfiadas. À calda de cozer as carnes, depois de retificados os temperos é retirada a gordura que porventura esteja a mais, leva-a novamente ao lume e deixa-se levantar fervura tendo já acrescentado a água necessária. Junta-se o arroz. Quando estiver meio cozido, junta-se as carnes desfiadas e o sangue liquefeito. Retificam-se temperos e deixa-se ferver até o arroz estar cozido completamente. Junta-se-lhe, então, sumo de limão, cravinho e cominhos em pó. Serve-se, de imediato. Em travessa à parte vão os rojões e as frituras de belouras, chouriço de verde e tripa enfarinhada. Os rojões levam também batata loura, cortada em cubos e vão guarnecidas as travessas com limão às rodas e salsa em ramo. (Receita para 8 pessoas de D. Belozinda Varela)

Leite-creme

Ingredientes: 2l de leite, 8 colheres de sopa, de farinha (tipo branca de neve), 12 colheres de açúcar, 6 gemas de ovo
Preparação: Juntar tudo em frio e mexer. Colocar ao lume a ferver, durante cerca de 10 minutos, em lume brando. Depois colocar em travessas e cobrir com açúcar e queimar, ou com canela. (receita de Cândida Castelo Branco)

Animação

Grupos de Folclore e Grupos de Música Popular
XII Feira do Porco e as Delícias do Sarrabulho



fevereiro

**Aveia de fevereiro
enche o celeiro.**

provérbio popular



Amarante é um território onde tradição e sabor se cruzam, resultando numa experiência gastronómica rica em pratos substanciosos e doçaria conventual. Um exemplo notável é o cabrito serrano, os doces conventuais e o trigo de quatro cantos.

Cogumelos Shiitake

Ingredientes: cogumelos shiitake.
Preparação: saltear com azeite e cebola.

Cabrito Assado

Ingredientes: alho, louro, salsa, pimentão doce, vinho branco, azeite, cebola, batatas e cabrito
Preparação: os segredos multiplicam-se na preparação deste prato, no entanto, pode revelar-se os ingredientes básicos que o sublimam, nomeadamente alho, louro, salsa, pimentão doce, vinho branco e... o repouso do cabrito até ao dia seguinte.
"Deitado numa cama" de cebola, azeite, sal e alho, acrescentamos, como companhia, as batatas e as partes finas do cabrito (costelas) e corrigimos o molho. Já na reta final, um toque de tostado em todos os ingredientes - conquistado no forno - denuncia que a assadeira está pronta a ir para a mesa.

Doce de Amêndoa

Ingredientes: amêndoas, açúcar, farinha, ovos e água.
Preparação: A sobremesa, surge como homenagem às lérias uma das especialidades de Amarante, pelo que surgem várias receitas na preparação deste prato. São várias as sobremesas com amêndoas como uma léria, um bolo, um doce ou uma tarte.
Mistura-se de forma homogénea todos os ingredientes e leva-se ao forno ou lume mediante a sobremesa escolhida.

Animação

A animação proposta para os Fins-de-semana Gastronómicos insere-se como uma forma de criar um momento de dinamização de Amarante em época baixa do turismo, criando assim mais um argumento de visita. Nesta edição, todos os visitantes que visitarem um dos restaurantes dos FDSG receberão um voucher de oferta de um doce conventual, na compra de 5 doces conventuais nas confeitarias aderentes. Nesse sentido, convidamos todos a explorar a história, a cultura, a natureza e os sabores de nossa cidade sem deixar de visitar a Igreja de S. Gonçalo, o Museu Municipal Amadeo de Souza-Cardoso, o Museu de Arte Sacra (Igreja de S. Domingos), a Casa da Granja, a Rota do Românico, a Serra do Marão e da Aboboreira e o Cine-Teatro de Amarante.

AMARANTE

2, 3 e 4 FEV.

www.amarantetourism.com





O Fim-de-semana Gastronómico de Amares decorre entre os dias 2, 3 e 4 de fevereiro de 2024, ou seja, no fim-de-semana que antecede o Festival das Papas de Sarrabulho.

Neste fim-de-semana, os restaurantes aderentes incluem nos seus menus, entre o jantar de sexta-feira e o almoço de domingo, o prato selecionado, bem como, a oferta aos clientes de um copo de vinho verde da região, como gesto de "boas-vindas".

As Papas de Sarrabulho estarão em destaque nas ementas dos restaurantes, bem como, as pataniscas de bacalhau como petisco e o delicioso pudim de laranja para sobremesa.

Falar de Amares é falar de tradição, de uma gastronomia forte e enraizada, terra de exímios cozinheiros e de carnes de excelência. Esta simbiose de fatores leva a que o concelho apresente produtos exclusivos na sua

qualidade, como são as papas de sarrabulho, as pataniscas de bacalhau e o pudim de laranja. As papas, confeccionadas apenas no Inverno, por altura da matança do porco, são servidas como sopa, acompanhadas por rojões à moda do Minho, que respeitando o receituário, fazem desta especialidade um "ex-libris" da gastronomia tradicional. Pretende-se com este evento preservar uma herança cultural deixada pelos nossos antepassados, valorizando um prato típico minhoto, devendo os apreciadores da boa gastronomia percorrer o concelho de Amares, durante a época fria, para saborearem a riqueza e variedade gastronómica, proveniente da carne de porco.

Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes: 350g de bacalhau, 1 cebola, 3 ovos, 250 g de farinha, 0,5 dl de água, 1 ramo de salsa, sal, azeite e pimenta q.b.

Preparação: Deite, num alguidar, a farinha e os ovos e bata, acrescentando a água a pouco e pouco para não criar grumos. Depois de bater muito bem, junte o bacalhau, previamente demolido, limpo de pele e de espinhas e desfiado. Adicione a cebola e a salsa picadinhas e tempere com sal e pimenta.

Papas de Sarrabulho

Ingredientes: carne de vaca, galinha, osso de suã, presunto, cravinhos, cenoura, cebola, louro, salsa, sal, trigo, cominhos, sumo de limão, pimenta e sangue de porco cozido.

Preparação: Cozer a carne de vaca, galinha velha, osso da suã, presunto e cravinhos, uma cenoura pequena,

cebola (pequena), louro, salsa e sal. Depois retirar as carnes e desfiá-las. Logo que possa, coar o caldo e juntar pão de trigo cortado à mão, em pedacinhos. Mexer bem até ficar com a consistência de sopa forte. Juntar sangue de porco cozido, esfarelado previamente num "passe-vite" e temperar com cominhos, sumo de limão e pimenta. As quantidades ficam ao critério de cada um, uma vez que nem todo o pão é igual. Deve ficar um caldo saboroso.

Pudim de Laranja

Ingredientes: 400g de açúcar, 8 ovos, uma chávena (de chá) de sumo de laranja de Amares

Preparação: Bata os ovos inteiros, junte o açúcar e continue a bater um pouco. Junte o sumo de laranja e mexa bem. Coza em banho-maria numa forma previamente caramelizada.

Animação

Durante o Fim-de-semana Gastronómico de Amares, o Município coloca à disposição dos visitantes uma exposição sobre as tradições, artes e ofícios do concelho, na Galeria de Artes e Ofícios, localizada na praça do Comércio, em Ferreiros.



AMARES

2, 3 e 4 FEV.

www.amares.pt



Sábios cozinheiros aprimoraram e preservaram o sabor da cozinha tradicional de Gondomar assente em produtos endógenos, apresentando pratos que, ao longo do ano, brilham nas ementas dos principais restaurantes do concelho. A oferta gastronómica do Concelho varia entre o sável e a lampreia nos meses de janeiro a abril, os Rojões e Papas de sarrabulho à Moda de Baguim do Monte, nos meses frios de inverno e o tradicional "caldo de nabos" que os gonomarenses não dispensam durante as Festas do Concelho, entre setembro e outubro. Na doçaria destacam-se o "Coração de Gondomar" e o "Mimo D'Ouro", doces inspirados em produtos regionais como as nozes, a abóbora, o nabo e o mel.

O fim-de-semana gastronómico de Gondomar insere-se nas festas em honra de S. Brás, celebrada na fre-

guesia de Baguim do Monte altura em que os Rojões e Papas de Sarrabulho são o «prato do dia» fazendo com que os romeiros encham as casas de restauração para se deliciarem com estes pratos. Junte-se à romaria e venha saborear os Rojões e as Papas de Sarrabulho nos dias 2, 3 e 4 de fevereiro em Baguim do Monte.

Papas de Sarrabulho à moda de Baguim do Monte

Ingredientes: colada de porco, ossos da suã de porco, sangue de porco cozido, farinha de milho peneirada, torresmo da barriga, redenho, sal, cominhos, pimenta branca e malagueta.

Preparação: Deixe as carnes de molho um dia antes em vinha de alho (vinho tinto). Leve ao lume água temperada com sal, folha de loureiro, malagueta, cozinhe os ossos, a colada e as costelas em lume brando até ficarem bem

macias. Reserve e deixe arrefecer. Desfie. Reserve. Volte a colocar as carnes já desfiadas na água previamente coada. Dissolva a farinha em água fria, adicione ao caldo e com ajuda das varas envolva bem e deixe cozinhar em lume brando. Acrescente o sangue esfarelado, tempere de sal e cominhos e pimenta branca. Acrescente torresmo da barriga e redenho.

Rojões à moda de Baguim do Monte

Ingredientes: carne da barriga e da pá do porco (cortada em cubos com cerca de 100 gr cada), tripa enfarinhada, redenho (gordura pegada aos intestinos do porco), fígado de porco, sangue de porco cozido, castanhas peladas, banha de porco, batatas redondas pequenas (tipo parisiense), sal, pimenta branca moída, cominhos, alho, loureiro e limão.

Preparação: Tempere os rojões com sal, pimenta, alho esmagado, folhas de loureiro, cominhos, o vinho branco e deixe a marinar de um dia para o outro. Tempere o redenho sal, pimenta, alho e limão. Tempere as tripas com pimenta e limão. Tempere o fígado, corte-o em iscas, tempere com sal e frite em banha de porco. Leve ao lume banha de porco e refogue o sangue com alho picado, sal, pimenta, folha de loureiro em azeite bem quente. Depois de cozidas as castanhas coze-as em banha de porco e reserve. Descasque as batatas e ponha a fritar em banha do porco. Escorra bem os rojões e seque-os bem da marinada. Leve a banha ao lume, depois de bem quente junte os rojões e deixe alourar (poucos de cada vez). Deixe-os cozinhar lentamente até ficarem bem macios. Leve o redenho a cozinhar em banha em lume muito brando até ficar bem crocante, retire e reserve. Frite a tripa enfarinhada em azeite deixando-as corar bem, retire e corte em rodela.

Coração de Gondomar

Ingredientes: massa folhada, doce de abóbora, nozes, creme pasteleiro e creme de ovos.

Preparação: Misturar os 2 cremes. Com a massa folhada estendida moldar 2 corações; sobre um dos corações colocar a mistura dos cremes, por cima, colocar o doce de abóbora e as nozes e cobrir com o outro coração. Pincelar com ovo e levar ao forno a 180°C. Depois de cozido, pincelar com geleia de abóbora.

GONDOMAR

2, 3 e 4 FEV.

www.cm-gondomar.pt



Animação

As Festas em Honra de São Brás são uma das mais ancestrais romarias desta região; a ela convergem milhares de pessoas para assistir e participar na majestosa procissão que percorre as principais artérias da freguesia. A festividade conta ainda com diversificado programa cultural onde não faltam os concertos de música e manifestações etnográficas levadas a cabo pelas Associações locais, com destaque para a Confraria dos Rojões e Papas de Baguim do Monte.



A gastronomia de Bragança destaca-se pela qualidade dos seus produtos, com sabores e aromas que parecem exalar das paisagens de onde provêm. A confeção simples é orientada por mãos sábias, que conhecem bem a origem dos ingredientes, muitas vezes trazidos diretamente da horta para a cozinha.

Butelo com Casulas

Ingredientes: butelo, batatas, 1 kg de casulas, cebola, azeite e sal.
Preparação: Demolhe um quilo de casulas (vagens de feijão secas e cortadas aos bocadinhos). Coza-as em água e sal com um butelo (chouriço com vários tipos de carne). À parte, leve também a cozer pezinhos do porco, a orelheira e algumas costelas. Retire o butelo e as outras carnes e parta-as aos pedaços. Coloque tudo numa travessa e regue bem com azeite cru.

Pudim de Castanha

Ingredientes: castanha, ovos, açúcar, leite, manteiga, canela, vinho branco.
Preparação: Cozem-se as castanhas podendo deitar-se na água da cozedura uma pitada de sal e erva-doce. Depois de bem cozidas, descascam-se as castanhas e reduzem-se a "polme", passando este por uma peneira para que fique bem fino. De seguida pesa-se 0,5Kg do "polme", amassa-se juntando 1/2 chávena de leite, 4 colheres de sopa de manteiga, 2 chávenas de açúcar, uma colher de chá de canela em pó, 2 colheres de sopa de vinho fino branco, 8 gemas de ovos e 4 claras em castelo. Coloca-se o preparado na forma de pudim, previamente barrada com manteiga e polvilhada de farinha e leva-se ao forno a cozer. Depois de cozido, retire o pudim da forma e coloque-o num prato. Decore o prato com castanhas inteiras e sirva.

BRAGANÇA

9, 10 e 11 FEV.
www.cm-braganca.pt

Animação

Carnaval dos Caretos, os rituais ligados ao solstício de Inverno, com as mascaradas de origem pagã são um remoto legado que o concelho ainda mantém bem vivos em datas próximas do solstício de Inverno, entre 25 de dezembro e 6 de janeiro, e no período do Carnaval, compreendido entre o Sábado de Carnaval e a Quarta-Feira de Cinzas. Decorrem por todo o concelho de Bragança festas tradicionais associadas à máscara, que procuram representar rituais milenares transmitidos entre gerações com o objetivo de afastar o mal nas suas diversas formas, fomentar a fertilidade da terra, dos animais, plantas e pessoas, criando laços de solidariedade na comunidade local.





Na desembocadura do rio Minho e no seu encontro com as águas do Atlântico foi erigido o Forte do Ínsua outrora ocupado por frades franciscanos. Esta magnífica fortificação defensiva de outras épocas é marca incontornável da paisagem litoral Caminhense e o abrigo ideal para o desenvolvimento de uma das espécies marinhas mais apreciadas nestas paragens.

O "Mar da Ínsua", assim batizado pela existência desta fortificação, é fonte inesgotável de alimento para os selvagens robalos que ali vivem, cuja carne branca e delicada já fez parte da gastronomia dos povos romanos.

O robalo do "Mar da Ínsua" é pescado "à linha" pelas mãos corajosas e agrestes do bravo pescador. Pela enorme dificuldade em pescá-lo o pescador paga, não raras vezes, com a própria vida, a ousadia de enfrentar a rebentação

das revoltosas ondas, para colher os melhores robalos e poder levá-los até à mesa dos restaurantes do concelho de Caminha.

Ao robalo fresco, os nossos cozinheiros juntam apenas o tempero necessário, pois as águas do mar fazem o resto. Acompanha com batatas a murro e pelos deliciosos legumes salteados, constitui um manjar único e digno dos mais requintados palatos.

Para coroar este repasto, deliciamo-nos com o nosso tradicional leite creme queimado, capaz de fazer as delícias dos mais exigentes gastrónomos. De facto, a frescura de todos os produtos do campo, desde os ovos, passando pela farinha e pelo leite, permitem a realização deste verdadeiro manjar, tão tradicional das nossas terras.

Pataniscas de Bacalhau

Orgulhosamente, os nossos chefes cozinheiros, colocam o seu segredo à tradicional receita das Pataniscas de Bacalhau tornando-a num petisco especial.

Robalo do Mar da Ínsua

Ao robalo fresco, os nossos cozinheiros juntam apenas o tempero necessário, pois as águas do mar fazem o resto. Acompanha com batatas a murro, os deliciosos legumes salteados ou se preferirem a fusão cria-se à medida da escolha do cliente.

Leite Creme Queimado

O segredo do nosso tradicional leite creme queimado, vem da frescura de todos os produtos do campo, desde os ovos, à farinha e o leite, e da sabedoria dos nossos chefes cozinheiros.

CAMINHA

9, 10 e 11 FEV.
www.cm-caminha.pt

Animação

Visitem o Museu Municipal de Caminha, o Núcleo Museológico da Memória, Artes e Ofícios de Riba de Âncora, Centro de Interpretação Museológica do Vale do Âncora, Centro de Interpretação da Serra D'Arga





A Fronteira, a Fortaleza de valor mundial, os Caminhos de Santiago, a Ecopista do Rio Minho, o comércio com tradição, o verde de Minho e séculos a apurar sabores, fazem de Valença um destino gastronómico de excelência. O fruto Perico é um pretexto para uma viagem de sabores, sensações e muitas emoções à volta de um fruto que reafirma a singularidade de Valença como destino gastronómico de excelência. Um fruto autóctone, que tem a sua origem em Valença, que pode ser consumido ao natural e usado em entradas, pratos principais, sobremesas e bebidas espirituosas.

Caldo Verde

Ingredientes: 2 litros de água, 1dl de azeite, 750 gr de batatas, 3 dentes de alho, 1 couve-galega de bom viço, 1 chouriço e sal q.b.
Preparação: Deitar a água numa panela com um pouco de azeite, as batatas descascadas e cortadas ao meio, a cebola em cubos e os dentes de alho. Tempera-se com sal e deixa-se cozer. Logo que esteja cozido, tira-se do caldo e esmagar tudo muito bem com um garfo, ou passar pelo passe-vite, levar ao lume para apurar. Corta-se a couve-galega o mais fina possível, lava-se para que o caldo não fique esverdeado e deita-se na panela uns quinze minutos antes de servir; deixar ferver com a panela destapada e cinco minutos antes juntar o chouriço praticamente cozido, para que dê um suave sabor sem marcar muito. Servir o caldo verde em tigelas de barro, com uma rodela

de chouriço, umas gotas de fino azeite e um naco de broa.

Bacalhau à S. Teotónio

Ingredientes: 4 postas de bacalhau, 1 cebola grande, 4 dentes de alho, azeite extra virgem, maionese, vinho branco, batata torneada, pickles, pimento morrone, azeitonas pretas, laranja cortada aos gomos, sal e pimenta.
Preparação: Dar uma leve fritura ao bacalhau em azeite, onde se juntam os dentes de alho, que só serão utilizados na fritura. Refogar a cebola em azeite cortada em dados, temperada com sal e pimenta, até ficar com uma cor translúcida. Juntar meio copo de vinho verde branco e deixar ferver lentamente para o álcool se evaporar. Dispor as postas de bacalhau numa assadeira e cobrir com uma colher de sopa de cebolada. Juntar a maionese com duas colheres de sopa de pickles

bem picados. Cobrir o bacalhau com essa mistura e levar ao forno a gratinar. De seguida, ladear as batatas cozidas torneadas em forma de barril e servir colocando uma tira de pimento morrone por cima do bacalhau e decorando com azeitonas pretas e laranja cortada em gomos, conservando a casca.

Borrachinhos de Valença

Ingredientes: 800 gr de pão de trigo com 2 dias desfeito à mão, 12 ovos, 3 colheres (de sopa) de mel, 10 gr de canela em pó, 200 gr de açúcar, raspa de ½ limão.
Preparação: Tiram-se as côdeas ao pão e desfaz-se muito bem com as mãos. Deitam-se os ovos num recipiente e batem-se ligeiramente. Juntam-se todos os ingredientes e amassa-se tudo muito bem com as mãos. Fritar em óleo abundante, dando à massa a forma de bolos de bacalhau, com duas

colheres e, quando fritos, tiram-se diretamente para a calda. Para a calda: 750cl de vinho verde tinto, 15 cl de vinho do porto, 8 colheres (de sopa) de mel, uma pitada de sal, 200 gr de açúcar, Casca de ½ limão, 2 paus de canela, 2 estrelas de anis.
Preparação da calda: Levar ao lume todos os ingredientes referidos para a calda, deixando reduzir e que fique com a consistência de xarope.

Animação

Espaços museológicos municipais: Exposições fixas e temporárias. Centro histórico. Visitas guiadas ao património local com prova gastronómica. Visitas guiadas ao centro histórico e ao restante concelho, com degustação de produtos típicos do concelho. Consultar as atividades publicadas na agenda cultural ou no site: www.visitvalenca.com





Melgaço, vila fortificada debruçada sobre o rio Minho é um destino obrigatório para quem deseja conhecer um pouco mais das raízes de Portugal. A gastronomia surge como um marco diferenciador da herança cultural deste território. Falar dos sabores tradicionais é viajar pelos maravilhosos aromas de pratos confeccionados com saber e minúcia, que se adaptam às estações do ano e aos produtos que a natureza, gentilmente, oferece. Terra de boa mesa, de cozinha tradicional que valoriza os produtos do campo, do rio e da montanha, Melgaço constitui paragem obrigatória para todos os apreciadores da boa gastronomia e dos bons vinhos, com destaque para o Alvarinho.

Bifes de Presunto

Ingredientes: fatias de presunto, pimenta, louro, alho, cebola e vinho alvarinho

Preparação: colocam-se as fatias do presunto de molho em água fria durante várias horas (dependendo da espessura). Enxaguam-se e temperam-se com pimenta, louro e alho. Aquece-se o azeite e fritam-se os bifes até ficarem loiros dos dois lados. Retiram-se e deitam-se as rodela de cebola até corarem e rega-se com vinho Alvarinho. Empratam-se os bifes com a cebolada.

Cabrito do Monte Assado no Forno

Ingredientes: 1 cabrito, 4 dentes alho, 1 cebola, salsa, 2 dl de vinagre de vinho, 3 colheres de sal grosso, 4 colheres de banha, 1 colher de colorau, 1 colher de chá de pimenta, 200 g de toucinho. Para o arroz: 1 kg de arroz,

300 g de presunto gordo, os miúdos do cabrito, 1 chouriço de carne, 1 colher de chá de açafraão, 2 cebolas, salsa e louro, 2 colheres de sopa de banha.

Preparação: de véspera, retiram-se os miúdos ao cabrito e, depois de lavado, pendura-se para escorrer. Esmagam-se os dentes de alho e junta-se a cebola picada, o vinagre, o sal grosso, o colorau e a pimenta. Esfrega-se o cabrito com esta papa e deixa-se ficar assim até ao dia seguinte. Fazem-se vários golpes no cabrito e introduzem-se tirinhas de toucinho. Atam-se as patas da frente às de trás e barra-se com a banha. Põe-se o cabrito sobre uma grelha de paus de loureiro armada na boca do alguidar do arroz e leva-se a assar no forno (de preferência em forno de lenha de cozer pão). Deixa-se assar o cabrito, primeiro de um lado durante

1 hora, e depois do outro lado durante o mesmo tempo. Para o arroz, faz-se um refogado pouco apurado com uma cebola e a banha. Junta-se a este refogado água, o presunto, os miúdos do cabrito e o chouriço de carne. Deixa-se cozinhar. Coloca-se o açafraão no forno, embrulhado num papel para torrar ligeiramente. Mede-se o arroz, lava-se e enxuga-se. Retiram-se as carnes e mede-se o caldo, duas vezes o volume do arroz, que se deita num alguidar de barro característico (em forma de chapéu). Junta-se ao caldo uma cebola cortada às rodela, o açafraão, um ramo de salsa, uma folha de louro e o arroz. Este coze no forno ao mesmo tempo que se assa o cabrito. Serve-se o arroz numa travessa contornada pelas rodela de chouriço, tirinhas de presunto e os miúdos cortados aos bocados. Noutra travessa, coloca-se o cabrito inteiro e enfeita-se com salsa

Bucho Doce

Ingredientes: 2 cacetes de pão duro, 250 gr de açúcar, 12 ovos, 3 colheres de farinha, 150 ml de leite, 1 pacote de açafraão, canela q.b, sumo de meio limão, 1 pitada de sal.

Preparação: partir o pão em bocados muito pequeninos. Noutro recipiente juntar os ovos com o açúcar e mexer bem. Adicionar o açafraão (para dar cor), o sumo de limão, a canela, a farinha e o sal. Entretanto, colocar o leite previamente aquecido por cima do pão para o ajudar a amolecer. Juntar o pão à massa e mexer muito bem para que o pão deixe de se ver. Colocar o bu-

cho dentro de um saco plástico e este dentro de um saco de pano. Fechar bem o saco e levar a cozer (numa panela suficientemente grande) durante pelo menos 2h/2h30. Pode servir-se às fatias acompanhado de compota, gelado ou fruta

Animação

- Experiência com os Pescadores "A lampreia e as Pesqueiras do Rio Minho"
 Marcações: tel./t/m: +351 251 466 041 /932 480 157 geral@montesdelaboreiro.pt www.montesdelaboreiro.pt
 - Experiência com o Apicultor - abelhas mansas. marcações: tel.m. + 351 936536780, proapis.pt@gmail.com, www.abelhadebuckfast.blogspot.com
 - Experiência cabrinhas felizes - queijaria Prados de Melgaço. marcações: tel./t/m. +351 251 414 093/936678165 geral@pradosdemelgaco.pt, www.pradosdemelgaco.pt
 - Roscas de Melgaço - doçaria tradicional. marcações: t/m. +351 935976990, geral@pradosdemelgaco.pt
 - Rafting no rio Minho com degustação de vinhos alvarinho. Melgaço radical: +351 251402155 geral@melgacoradical.com www.melgacoradical.com
 - Melgaço Whitewater: +351 933459751 geral@melgacoww.pt www.melgacoww.pt





Hoje em dia, o turista desloca-se com a intenção de degustar a gastronomia da localidade, aproveitando, em jeito de descontração, para passear pelos espaços públicos e visitar os monumentos existentes. Fruto de um trabalho incansável de gerações de cozinheiras, que "segredavam" receitas a quem vinha a seguir, a gastronomia deixou de estar subjugada ao património, passando, ela própria, a ser considerada parte integrante desse património, surgindo como um marco diferenciador da herança cultural de cada localidade e de cada povo. Monção acompanhou este desenvolvimento gastronómico, oferecendo um vasto cardápio de paladar caseiro e apetitoso, onde se destaca a Lampreia do Rio Minho, o "Cordeiro à Moda de Monção", galardoado, em 2018, no concurso "7 Maravilhas à Mesa de Portugal", o Sável e o Salmão

do Rio Minho. Já na doçaria, especial ênfase para as "Roscas de Monção", doce eleito no concurso nacional "7 Maravilhas Doces à Mesa", em 2019, "Barrigas de Freira", delícias conventuais, Bucho Doce e Sopa Seca.

Lampreia à moda de Monção

Ingredientes: Lampreia, vinho, vinagre, salsa, alho picado, cebola, banha, presunto, arroz.

Preparação: Lava-se muito bem a lampreia, retirando-lhe a viscosidade que a envolve. Coloca-se num tabuleiro com vinho e vinagre. Parte-se aos bocados e aproveita-se o sangue. Fica a marinar, juntamente com a salsa e o alho picado. Faz-se um refogado com um pouco de banha e presunto. Quando a cebola estiver dourada junta-se a lampreia, sal, pimenta e cravinho. Deixa-se estufar por 10 minutos. Retira-se a lampreia, acrescentando

à calda um pouco de água quente e deita-se o arroz. Quando estiver cozido, introduzem-se os bocados de lampreia, junta-se a marinada e polvilha-se com salsa picada, servindo-se de seguida.

Roscas de Monção

Ingredientes: Farinha, água, ovos, açúcar e a essência de anis.

Preparação: Batem-se os ovos com a mão aberta e junta-se a farinha triga e água, à qual se junta o açúcar e a essência de anis, mexendo sempre até poder tender. As mãos experientes das rosqueiras formam rolinhos de vinte centímetros de comprimento e moldam as roscas e colocando-as em tabuleiros polvilhados de farinha triga para não "apegar". Vão ao forno a lenha, com porta sempre aberta, até alourar.

No final, já arrefecidas, cobrem-se

com açúcar em ponto de pérola e unem-se em grupos de seis ou 12 roscas ou separadas.

Animação

XLV Rali à Lampreia - fevereiro, mês da lampreia por excelência, promove também a prova de perícia no centro urbano da Vila, com o rugir dos motores e o frenesim de todos os entusiastas dos desportos motorizados que assistem ao Rali à Lampreia. Sendo uma das mais conceituadas provas de perícia automóvel do país, promove de uma forma ímpar um grande ícone da gastronomia monçanense: A Lampreia. Neste fim de semana todos os segredos da lampreia são expostos ao sabor dos apreciadores, ora na sua forma mais ancestral de confeção, ora em várias e surpreendentes inovações culinárias. É uma organização do Município de Monção, em parceria

com a Entidade de Turismo do Porto e Norte e a Parallel Velocity, que engloba uma prova noturna no sábado e duas complementares no domingo. Associada esta prova de perícia, realizar-se-á o VII Rali Gastronómico, onde os participantes disfrutaram de um passeio num comboio turístico ao som de uma fanfara, realizando um circuito pelos bares aderentes, tendo cada participante acesso a um passaporte, que deverá carimbar em cada bar, comprovando assim a prova de acepipe de lampreia e o consumo de Alvarinho da Sub-Região de Monção e Melgaço.



MONÇÃO

23, 24 e 25 FEV.

www.moncao.pt

março

**Em março espetam-se as rocas
e sacham-se as hortas.**

provérbio popular



A Carne Barrosã – DOP, as Trutas à Moda de Boticas, o Cabrito de Barroso – DOP, o Mel de Barroso – DOP e o “Vinho dos Mortos”, constituem os ex libris da gastronomia local. A Aguardente de Mel, a Batata de Trás-os-Montes – IGP, conhecida por “castanha da terra” e os cogumelos silvestres, cujas variedades são maioritariamente comestíveis, são também riquezas gastronómicas deste Concelho. Os pratos de caça e o pão de centeio cozido nos fornos comunitários, completam o menu desta cozinha barrosã.

Salpicão de Boticas

Servido com pão centeio às fatias

Ingredientes: Carnes de Porco

Preparação: Para a elaboração do salpicão são utilizadas carnes do lombo e lombelo do porco. Cortadas em pedaços, são colocadas num recipiente, onde são condimentadas e misturadas. Adiciona-se sal, vinho tinto e alho e esta mistura – regionalmente conhecida por Sorsa – permanece em repouso, em locais frescos e pouco húmidos, por um período até 8 dias. A carne condimentada é então enchida em tripas grossas de porco. Posteriormente, passa-se à fase de fumagem e secagem, que dura aproximadamente 30 dias.

Trutas à moda de Boticas

Ingredientes: Trutas, 1 naco de presunto, azeite ou banha de porco.

Preparação: Lavam se, muito bem lavadas, as trutas, sem serem escamadas. Dá-se-lhes um pequeno golpe junto às gueltras para as limpar. Depois de bem limpas, coloca se na barriga um naco de presunto entremeado. Fritam se em azeite ou banha de porco até ficarem loirinhas. Servem se com batatinhas novas cozidas ou com batatas fritas às rodelas e um pouco de salada. Para uma experiência perfeita, acompanhe a refeição com Vinho dos Mortos.

Leite Creme à Barrosã

Ingredientes: Leite, limão, gemas de ovo caseiro, açúcar, farinha e açúcar q.b. para queimar.

Modo de preparação: Ferve-se o leite com a casca de limão e o pau de canela. À parte batem-se bem as gemas de ovo caseiro com o açúcar e a farinha, junta-se ao leite quente e leva-se ao lume, mexendo sempre até engrossar. Verte-se o leite-creme numa taça ou em pratinhos, para arrefecer. Na altura de servir, polvilha-se com açúcar e queima-se com um ferro em brasa. Também pode ser servido simples ou polvilhado com canela.

Animação

Sugestão de visita com entrada livre: Ecomuseu de Barroso - Museu Rural de Boticas; CEDIEC - Centro Europeu de Documentação e Interpretação da Escultura Castreja; BNB - Boticas Parque de Natureza e Biodiversidade; PAVT - Parque Arqueológico do Vale do Terva; Centro de Artes Nadir Afonso; Ecomuseu de Barroso - Quinta do Cruzeiro - Covas do Barroso



BOTICAS

1, 2 e 3 MAR.
www.cm-boticas.pt



Em Esposende, a gastronomia tradicional portuguesa tem lugar cativo à mesa dos nossos restaurantes. O esmero colocado na arte de bem confeccionar e servir grandes repastos, "verdadeiros manjares dos Deuses", refletem a pureza, variedade, genuinidade e tradição da nossa cozinha onde pontificam os produtos alimentares endógenos que caracterizam a nossa dieta atlântica, baseada nos peixes do nosso mar e rios. Nesta "Terra de Mar" despontam nas ementas, entre outras iguarias, o succulento robalo - assado no forno ou de arroz, a maravilhosa tainha, o sargo ou um delicioso salmão, sem esquecer o bacalhau e a sardinha, cozinhados de "mil e uma maneiras", ou ainda a riqueza dos mariscos da nossa costa e a lampreia, fazem as delícias de todos nós e representam um cartaz gastronómico ímpar na região e no país.

Na companhia da degustação destes pratos estão os Vinhos Verdes de Quinta, suaves, leves e aromáticos provenientes das encostas soalheiras dos vales do Neiva e do Cávado. As famosas e adocicadas clarinhas de Fão, as Cavacas ou Folhadinhos rematam uma faustosa refeição.

Arroz de Lampreia

Ingredientes: 1 lampreia, 1 cebola grande, 2dl. de azeite bom, 1 ramo de salsa, 2dl. de vinho tinto, 2 dentes de alho, 3 rodela de chouriço de carne, sal, pimenta e cravinho q.b.
Preparação: A lampreia sangra-se suspensa, retirando a tripa e abre-se a cabeça, tira-se o fígado, as ovas e corta-se o rabo. Limpa-se cuidadosamente e corta-se às postas (toros) mergulhando-se em vinho. O sangue deve ser recolhido numa tigela de loiça e emulsionado em vinagre e vinho.

Deixa-se marinar 2h com o sangue, vinho, sal, pimenta, alho e salsa. No tacho coloca-se a cebola picada, água, chouriço e os toros da lampreia escorridos. Refoga 10min. Retira-se a lampreia e acrescenta-se a calda com água. Quando ferver, lança-se o arroz e quando estiver quase pronto deita-se o sangue. Ao ir para a mesa junta-se a lampreia. Deixa-se ficar um "arroz a fugir".

Clarinhas de Fão

Ingredientes: chila, açúcar, 6 gemas de ovos, farinha, manteiga, sal, pingue, rilada, açúcar moído ou "icing sugar".
Preparação: Coze-se a chila depois de descascada e tirada a "tripa". Esfia-se e deixa-se de molho 2 dias. Em seguida espreme-se, pesa-se e põe-se igual porção de açúcar. Vai ao lume e açúcar até ganhar ponto de rebuçado, seguidamente deita-se chila e depois

de estar em ponto leve, retira-se do lume e mistura-se as gemas necessárias (6 gemas aproximadamente). Massa tenra: Põe-se uma porção de farinha num alguidar, abre-se uma cova ao meio e deita-se nela um pouco de manteiga. Vai-se amassando, colocando uns golos de água tépida temperada com sal. Amassa-se bem e depois de repousar um pouco, estendem-se os pastéis e recheiam-se com a chila. Vão a fritar em pingue e rilada e, finalmente, polvilham-se com açúcar moído ou "icing sugar".

Animação

Consultar programa específico em: www.visitesposende.com

ESPOSENDE

1, 2 e 3 MAR.

www.visitesposende.com





A gastronomia local é uma prática cultural, onde o concelho de Mirandela oferece ao visitante a harmonia dos seus pratos tradicionais e o acolhimento em visitar a oferta cultural. O concelho de Mirandela oferece um vasto leque de opções gastronómicas e de produtos endógenos, onde a Alheira de Mirandela representa a identidade do povo, tornando-se num Símbolo local.

Torrada de Azeite

Ingredientes: Pão regional e azeite virgem extra Dop
Preparação: Uma fatia de pão regional torrado, regado com 0,30 ml de Azeite Virgem Extra DOP.

Alheira de Mirandela

Ingredientes: alheira e batata com grelos/couve.
Preparação: Enchido tradicional fumado, feito de carnes diversas (de porco e de aves, podendo levar carne de caça, de vaca, salpicão ou presunto) cozidas e condimentadas (sal, alho e colorau doce e/ou picante), azeite de Trás-os-Montes e pão regional de trigo. Tem formato de ferradura, cilíndrico e cor alaranjada. O comprimento é variável (20 a 25 cm), o diâmetro vai de 2 a 3 cm e o peso de 150 a 200g; o invólucro é constituído por tripa seca de vaca ou de porco. A

carne deve constituir pelo menos 60% e o pão um máximo de 25% do total de matérias-primas. O sabor é característico destacando-se a condimentação com alho que estará na origem da sua designação de alheira. A fumagem é feita com lume brando de madeira de oliveira, ou de quercíneas, durante um período inferior a oito dias. Servir com batata a murro e grelo, regado com Azeite DOP Transmontano.

Pudim de Azeite

Ingredientes: 10 ovos, 1,5 l de leite, 5 dl de leite condensado, 10 dl de azeite virgem extra, 700 gr de açúcar, 1 cálice de vinho do porto, raspa de laranja, 1 colher de farinha maizena.
Preparação: Bater 10 ovos, adicionar 1,5 lt de leite, 5 dl de leite condensado, 10 dl de azeite virgem extra, 700 gr de açúcar, 1 cálice de vinho do porto, raspa de uma laranja e uma colher de

farinha Maizena; mistura-se tudo com uma varinha. Derreter 300 gr de açúcar até ficar em caramelo para barrar a forma. Por fim adicionar o azeite e mexer durante 5 minutos. Cozer em banho-maria durante 20 minutos. Depois de frio retirar da forma.

Animação

Aproveitem para visitar a Feira da Alheira de Mirandela (Parque do Império), o Museu Municipal Armindo Teixeira Lopes, o Museu da Oliveira e do Azeite e a Ecoteca.

MIRANDELA

1, 2 e 3 MAR.
www.cm-mirandela.pt





Os Milhos, um dos pratos típicos do concelho de Ribeira de Pena, continua a ser confeccionado de forma a preservar a gastronomia tradicional do território. Os milhos podem ser "esfuçados", por causa da carne de porco, "escornados", se levarem carne de vaca, ou mesmo "esgravatados", se acompanhados com carne de galinha. Caso levarem todo o tipo de carne, chamam-se Milhos "ricos".

Neste fim de semana, venha também conhecer o território através dos Percursos Pedestres que o levam até locais admiráveis, ou desfrutar de umas atividades no Pena Aventura Park ou mesmo conhecer o vasto património, histórico cultural e paisagístico.

Milhos Ricos

Ingredientes: 1kg de entrecosto de vitela, 1 kg de entrecosto de porco, 1 chouriço de sangue, 1 salpicão, 1 pé de porco ou meia orelheira com beija, e 1 galinha pequena. Para os milhos: 2 tigelas grandes de milhos limpos (triturado), 1 cebola, 2 dentes de alho, 3 colheres de sopa de azeite e sal.

Preparação: Cozer a galinha em água e sal, bem como todas as carnes depois de bem limpas. Quando estiverem cozidas, introduzem-se na mesma panela os chouriços e o salpicão. Para os milhos: põe-se a lume com água, uma panela de fundo espesso. Ao ferver, juntam-se os milhos bem lavados e isentos de casca. Vão-se mexendo com uma colher de pau para não mexer no fundo. Quando estiverem quase cozidos e se apresentarem espessos, acrescenta-se a água das carnes. Numa frigideira, faz-se o re-

fogado com azeite, o alho e a cebola, podendo juntar uma colher de vinagre. Depois de apurado, juntam-se os milhos, retifique os temperos e serve-se num prato coberto com alguns pingos de limão.

Chila no Forno

Ingredientes: 800 gramas de chila, 1 almoçadeira de água, 1 almoçadeira de açúcar. Ponto de fio (quando começar a pegar), 10 ovos (gemas) passados num coador.

Preparação: Coloca-se a chila no tacho, a calda e as gemas, vão ao lume sempre a mexer. Quando levantar fervura, vai para um prato de ir ao forno e polvilha-se com canela. Leva amêndoa a gosto. Vai ao forno a gratinar.

Animação

Exposição Gastronómica no Museu da Escola/Posto de Turismo, com o tema "O Ciclo dos Milhos", onde vai estar patente uma exposição alusiva aos produtos gastronómicos do evento, nomeadamente, o ciclo do milho, com as espigas, o milho em grão, o milho moído, fotografias das desfolhadas, e ainda a explicação do storytelling do prato dos milhos e a importância que teve e que tem para a região.

**RIBEIRA
DE PENA**

1, 2 e 3 MAR.
www.cm-rpena.pt





A gastronomia no concelho de S. João da Pesqueira está recheada de iguarias cujos segredos de confeção se perdem nos memoráveis tempos dos nossos avós, em receitas saboríssimas de culinária, raras vezes passadas a papel. O município é rico na sua imensa variedade e qualidade gastronómica. Os típicos pratos e doçarias regionais são justamente afamados pelo facto de nada ser deixado ao acaso, nunca perdendo aquele toque de rusticidade e autenticidade, primitivas. São inúmeros os pratos típicos da região, dos quais se destacam o célebre cabrito assado, arroz de cabidela, bacalhau assado, feijoada à transmontana, entre outros.

Peixes do Rio

Ingredientes: peixes vários, sal, óleo para fritar, molho colorau, polpa de tomate, pimenta, alho, vinagre, piri-piri, vinho branco e louro.

Preparação: Temperam-se os peixes com sal e leva-se a fritar em óleo bem quente. Num tacho colocam-se o colorau, polpa de tomate, alho picado, piri-piri. Uma folha de louro, sal, pimenta, um pouco de vinagre e vinho branco. Leva-se ao lume para ferver durante 20 minutos. O molho serve-se à parte, e vai-se regando ao gosto do consumidor.

Pataniscas de Bacalhau com Arroz de Feijão

Pataniscas

Ingredientes: (15 pataniscas) - 3 postas de bacalhau, 1 cebola pequena bem picadinha, 3 ovos, 150g de farinha com fermento, salsa picada, pimenta q.b., sal fino q.b., óleo e azeite para fritar.

Preparação: Numa panela com água a ferver, coloque o bacalhau a cozer durante 10 minutos. Depois de cozido, retire o bacalhau, deixe arrefecer e de seguida desfie o bacalhau. Guarde a água do bacalhau para o arroz. Parta os ovos para um recipiente, bata-os, junte a farinha e mexa bem, junte a cebola picada, o bacalhau, a salsa picada, a pimenta, sal caso seja necessário e misture tudo bem. Coloque 2/3 de óleo numa frigideira e 1/3 de azeite a aquecer. Depois do óleo quente, coloque colheres de pa-

tanisca a fritar. Retire as pataniscas para um prato com papel.

Arroz de Feijão

Ingredientes: (5 Pessoas) - 280g de arroz, 400g de feijão encarnado cozido, 1 cebola picada, 2 dentes de alho picados, 2 folhas de louro, 1 colher de sopa de polpa de tomate, 0,5dl de azeite, sal grosso q.b.

Preparação: Num tacho coloque o azeite, a cebola, os alhos e as folhas de louro, deixe refogar.

Junte o arroz e deixe fritar um pouco, junte a polpa de tomate e água de cozer o bacalhau, deixe cozer durante 10 minutos. Junte o feijão ao arroz e o resto do caldo do bacalhau se for necessário, retifique o sal e deixe cozer mais 5 minutos.

Aletria

Ingredientes: (5 pessoas) - 500 gr. de aletria, 4 cascas de limão, 500 gr. de açúcar, 1 litro de água, 1 litro de leite, 100 gr. de manteiga e sal q.b.

Preparação: Numa primeira fase, deverá juntar-se o leite, água, manteiga, sal, açúcar e limão.

Quando tudo isto começar a ferver, junta-se a massa e quando esta estiver devidamente cozida, coloca-se "estendida" num tabuleiro para secar. Deverá ser cortada em pedaços para ser servida.

Animação

Ranchos Folclóricos, Bandas Filarmónicas, Acordeões, Concertinas e outras atividades integradas na Festa dos Saberes e Sabores do Douro - 2024.

SÃO JOÃO DA PESQUEIRA

1, 2 e 3 MAR.
www.sjpesqueira.pt





O conelho de Torre de Moncorvo, possui uma gastronomia variadíssima, sendo o Borrego Terrincho, um produto com denominação de origem protegida, pertencente à raça Churra da Terra Transmontana. O maneiço tradicional destes animais, que se alimentam sobretudo de ervas espontâneas, confere à carne características de gustação diferenciadas. Da abundância de amêndoa na região, surge a confeitaria tradicional da Doçaria. Sendo o Bolo de Amêndoa uma das iguarias mais apreciadas desta arte, que tem passado de geração em geração. A sua feitoria apresenta uma combinação de amêndoa com vários aromas o que lhe confere um paladar único e inesquecível.

Folhado de Borrego da Churra

Ingredientes: 2 kg de borrego estufado e desfiado, 1 massa folhada fresca, 1 ovo, 1 tomate; 2 cebolas médias, 2 dentes de alho, louro q.b., vinho branco (1 copo) e azeite q.b.
Preparação: O borrego é estufado com a cebola, alho, tomate, azeite, vinho branco durante aproximadamente 1 hora para ficar macio e poder desfiar. Depois de desfiado, estende-se a massa folhada, recheia-se com o borrego, pré aquece-se o forno a 180°C, pincele-se a massa folhada depois de fechada, com gema de ovo batido e com o forno quente 20 minutos a cozer.

Borrego Terrincho

Ingredientes: borrego, azeite, dentes de alho, sal e pimenta branca.
Preparação: Numa tigelha mistura-se o azeite, os alhos, o sal e a pimenta. De seguida, unta-se o borrego com o molho preparado e reserva-se durante algum tempo. Coloca-se na grelha a carne voltando-a uma ou duas vezes. Serve-se com batata cozida com casca.

Bolo de Amêndoa

Ingredientes: 15 ovos, 500 gr. de amêndoa, 300 gr. de açúcar, 200gr, farinha, 1 cálice de vinho do porto, canela q.b. e uma colher de chá de fermento. **Crema:** 600gr. de açúcar; 200 cl. água e 30 gemas.
Preparação: A Amêndoa é moída com a casca. Bate-se o açúcar com a farinha e a amêndoa. Bater 10 claras em castelo. Reservar as gemas. Em

seguida, envolvem-se as 15 gemas e as claras em castelo, à mistura anterior, junta-se o vinho do Porto, a farinha com o fermento e a canela. Por fim, leva-se ao forno a cozer a 160°C, numa forma bem untada. Quando cozido, cobre-se ou abre-se ao meio e recheia-se com o creme.
Preparação do creme: leva-se a água a ferver com o açúcar até fazer ponto de pérola. Retira-se do lume e misturam-se as gemas energicamente. De seguida, volta ao lume até ficar um creme espesso.

Animação

Podem aproveitar para visitar os Núcleos Museológicos: Museu de Arte Sacra (Rua da Misericórdia), núcleo Museológico da Fotografia do Douro Superior (Rua da Misericórdia), núcleo Museológico da Casa da Roda (Rua da Misericórdia), centro de Estudos

TORRE DE MONCORVO

1, 2 e 3 MAR.

www.torredemoncorvo.pt





Os produtos da terra fundem-se numa panóplia diversificada de propostas gastronómicas que enchem a vista e retemperam os apetites mais exigentes. De geração em geração, a gastronomia tradicional evidencia a riqueza de Barcelos, o saber das suas gentes, ora 'temperado' pelos sabores agrestes dos ventos atlânticos e das brisas do Cávado, ora modelado pelos ares da serra minhota. O coração do Minho está aqui refletido num vasto leque de ofertas de uma cozinha de festa, de tradição, de história e devoção espelhada nas iguarias como o bacalhau, a lampreia, o polvo, os rojões, as inconfundíveis e únicas papas de sarrabulho à moda de Barcelos, o arroz pica no chão, o cabrito assado, a vitela assada, o cozido e, claro, o galo assado à moda de Barcelos que rememora a Lenda do Galo e

traz à mesa o cerimonial, a história e o simbolismo dos caminhos de Santiago.

Papas de Sarrabulho à moda de Barcelos

Ingredientes: 600 gr de ossos da suã ou da pá, 800 gr de costela, 600 gr de carne fêvera, 1 kg de milharos, 300 gr de "farinha milha", 200 ml de sangue de porco, 400 gr de sarrabulho (sangue de porco cozido), água q.b., cominhos q.b. e sal q.b.
Preparação: Cozer as carnes de porco, os ossos da suã ou os da pá, a costela e a carne fêvera. Quando as carnes estiverem cozidas, retirá-las da panela e separar a carne do osso. Cortar as carnes em pequenos pedaços e colocar novamente na panela tudo a cozer. Adicionar os milharos e deixar cozer. Depois, adicionar a "farinha milha" para engrossar as pa-

pas. Misturar tudo muito bem e mexer sempre à medida que a farinha vai engrossando para que esta não pegue ao fundo da panela. Desfazer o sarrabulho (sangue de porco cozido) num recipiente e acrescentar na panela. Temperar com cominhos e verter o sangue de porco nas papas.

Galo Assado à moda de Barcelos

Ingredientes: 1 galo de 3 a 4 kg com miúdos, 1 chouriço, 100 gr de toucinho, 1 kg de batatas, sal q.b., 2 cebolas grandes, alho q.b., 1 ramo de alecrim, 2 folhas de louro, colorau q.b., vinho verde ou aguardente q.b. e azeite q.b.
Preparação: Limpar o galo, retirar os miúdos e temperar no dia anterior com sal, cebola, alecrim, colorau, alho, louro, aguardente ou vinho verde. Juntar os miúdos, o chouriço e o toucinho e picar tudo, formando

uma pasta para o recheio do Galo. À parte, preparar uma assadeira com rodelas de cebola e azeite. Colocar o galo já recheado e as batatas. Levar ao forno para assar durante 3 horas. Acompanhar com arroz e grelos cozidos e salteados em azeite e alho (ou outros legumes e frutas da época).

Leite Creme

Ingredientes: 6 ovos, 1 l de leite, 6 colheres de açúcar, 3 colheres de amido de milho, 2 cascas de limão, 1 pau de canela e sal q.b.
Preparação: Num tacho, colocar cerca de 0,5 l de leite com as 6 colheres de açúcar, 2 casquinhas de limão, 1 pau de canela e um bocadinho de sal. Separar as gemas das claras, e com as gemas, misturar com o restante leite e 3 colheres de sobremesa de amido de milho. Mexer

bem e juntar ao restante preparado quando estiver a ferver, e esperar até engrossar.

No final, retirar as cascas de limão e o pau de canela e distribui-se por pratos. Para decorar, deita-se açúcar por cima e queima-se com a fêrrea.

Animação

A 9 de março pela manhã – Percurso pedestre interpretativo e pela tarde a Rota Criativa do Vinho e da Vinha.

BARCELOS

8, 9 e 10 MAR.

www.cm-barcelos.pt



A gastronomia de Lousada é um desfile de preciosas iguarias, com as sopas, saladas e frutas a completarem um naípe de volúpia e encantamento de um banquete tradicional que surgem, sobretudo, como a consagração da suculência de uma cozinha respeitadora de um legado de gerações. Nela se prepara o abastado cozido à portuguesa, o fervilhante arroz de cabidela, a tentadora rojoada com arroz de sarrabulho, a generosa feijoada ou o original bazulaque, guisado de fígado e bofes de carneiro. O cabrito assado, que também pode ser substituído por anho com o mesmo efeito saboroso, é igualmente uma das mais tentadoras propostas do cardápio lousadense, presente nos principais convívios familiares e nos mais importantes eventos sociais.

À sobremesa, os beijinhos e bolinhos de amor, pão-de-ló, rosquilhos e o

leite-creme queimado surgem como os exemplos mais tentadores de uma doçaria variada, que se estende aos bolos de abóbora, sonhos, rabanadas ou formigos, especialmente recomendados na época natalícia.

Cozido à Portuguesa

Preparação: O cozido à portuguesa é um prato usado em qualquer época do ano, mas tem sempre lugar em festa de cerimónia. Este prato leva muita variedade de carne. Coloca-se uma panela com água a ferver e deita-se-lhe presunto, galinha, salpicão, chouriço, toucinho fresco e carne de vaca. Quando a carne estiver cozida tira-se da panela e parte-se. Deitam-se-lhe as pencaas e as cenouras, depois de estarem meio cozidos juntam-se-lhe as batatas. Este prato serve-se normalmente acompanhado de arroz de forno.

Leite Creme Queimado

Ingredientes: 1 litro de leite, 6 gemas de ovo, 12 colheres de açúcar, 2 colheres de farinha maizena, 1 casca de limão.

Preparação: Num recipiente junta-se um pouco de leite com as gemas, a farinha e o açúcar. Mistura-se tudo muito bem. O restante leite é colocado a aquecer juntamente com a casca do limão. Quando levantar fervura, junta-se aos poucos a mistura, mexendo sempre até estar no ponto.

Animação

XIV Festival Internacional de Camélias de Lousada – 9 e 10 de março de 2024

LOUSADA

8, 9 e 10 MAR.

www.cm-lousada.pt





A riqueza Gastronómica do município de Penafiel tem referências ancestrais no produto Gastronomia e Vinhos. Já desde a idade média se consumiam alimentos que ainda hoje integram a gastronomia tradicional penafidelense, ou seja, a lampreia e o sável são exemplos categóricos. Em Penafiel, os pratos mais típicos são o cabrito ou o anho assado com arroz de forno, o cozido, o sável frito ou de escabeche e ainda a lampreia à bordalesa ou arroz de lampreia à moda de Entre-os-Rios, tudo bem acompanhado com o excelente vinho verde da região. Venha sentir Penafiel e os seus sabores.

Pataniscas

Ingredientes: 400 g bacalhau, 3 ovos, 300 g farinha sem fermento, 1 dl de água, 1 ramo salsa, 1 cebola, pimenta (qb), sal (qb), óleo para fritar.
Preparação: Desfia-se o bacalhau previamente demolhado, retirando-lhe a pele e as espinhas. Deitar a farinha num recipiente. Juntar o sal, a pimenta, os ovos, e mexer bem. Adicionar a água em fio aos poucos, mexendo sempre até se obter uma massa homogénea. De seguida, acrescentar o bacalhau desfiado, a salsa e a cebola e mexer tudo muito bem. Levar ao lume uma frigideira com o óleo e deixe aquecer. Adicione algumas colheradas da massa anterior e deixe fritar durante dois minutos de ambos os lados, até ficarem douradas. Retire as pataniscas do lume e deixe-as escorrer em papel absorvente. Levar ao lume uma frigideira com o óleo e deixar aquecer.

Retirar as pataniscas do lume e deixar escorrer em papel absorvente. Está pronto a servir. Repetir o processo para a restante massa.

Arroz de Lampreia

Ingredientes: lampreia, alho, vinagre de vinho tinto, sal, pimenta, azeite, arroz e cebola salsa.
Modo de preparação - A lampreia deve ser escaldada com água a ferver e a seguir raspada levemente com uma faca limpa e um pano seco a fim de lhe ser retirado o lismo que envolve a pele. Depois de limpa, coloca-se dentro de um alguidar juntamente com um dente de alho, um copo de vinagre de vinho tinto, sal e pimenta e de seguida corta-se-lhe a cabeça e tira-se-lhe um pequeno nervo que tem junto à mesma; dá-se um pequeno golpe na parte superior da lampreia e outro junto ao umbigo, a fim de lhe

ser extraída a tripa juntamente com o fel. Após cortar a lampreia às postas, faz-se um refogado com um pouco de azeite e coze-se a lampreia em lume brando durante o tempo que se achar necessário, de seguida coloca-se o arroz juntamente com um raminho de salsa e após cozedura está pronto a servir.

Bolinhos de Amor

Um segredo bem guardado, que não pode ser revelado. Deliciem-se!

PENAFIEL

8, 9 e 10 MAR.

www.cm-penafiel.pt





O conelho de Armamar presenteia-nos com produtos endógenos de qualidade, que se fundem numa panóplia diversificada de propostas gastronómicas, respeitadoras de um legado de gerações. Surge como exemplo mais tentador o célebre cabritinho de Armamar, acompanhado à mesa por bons vinhos da região. Na doçaria são os doces à base da maçã os que mais se consomem, não fosse esta a capital da maçã de montanha. Venha experimentar as nossas sugestões e surpreenda o seu palato!

Dueto de Maçã e Moira

Ingredientes: Azeite q.b., 5 maçãs golden, 2 moiras, água q.b., 5 c. de sopa de açúcar, pão fatiado, mel e azeitonas desidratadas.

Preparação: Descasque as maçãs e corte-as aos cubinhos. Tire a pele das moiras, parta-as em pequenos pedaços. Coloque uns fios de azeite numa frigideira e junte a maçã e a moira. Acrescente um pouco de água para ir refogando e mexa. Junte 5 suaves colheres de sopa de açúcar e deixe caramelize durante 3 minutos. Quando atingir o ponto pérola, está pronto. Entretanto, corte o pão em fatias, desidrate-o no forno e disponha-o num tabuleiro a gosto. Distribua o preparado pelas fatias do pão, decore com um pouco de mel e acrescente uma pitada de azeitonas previamente desidratadas no forno e trituradas. Está pronto a comer.

Cabritinho de Armamar

Ingredientes: 3kg de cabrito cortado em pedaços, vinho branco q.b., 2 folhas de louro, 6 dentes de alho picado, 1 c. de sopa de colorau em pó, salsa picada q.b., pimenta q.b., sal, azeite, 2 cebolas, 2 c. de banha de porco.

Preparação: Disponha o cabrito num alguidar, regue-o com vinho branco, junte as folhas de louro, o pimentão e o alho picado. Tempere com sal e pimenta e deixe ficar a marinar de um dia para o outro. No próprio dia, ligue o forno a 180°C para que vá aquecendo. Retire a carne da marinada, tempere com sal, ponha a carne num tabuleiro com azeite, banha à volta da carne e as cebolas em meias-luas. Verta a marinada sobre a carne. Leve ao forno e deixe assar lentamente. Acompanhe o cabrito com batatas assada e arroz de forno.

Emoções de Maçã

Ingredientes: Massa folhada, 100 g de creme d'ovo, 1 ovo, 30 g de canela, 2 maçãs golden laminadas, 50 g de açúcar.

Preparação: Tenda a massa folhada na mesa. Coloque o creme de ovo ao centro, polvilhe com canela e disponha as maçãs laminadas por cima. Dobre a massa e corte à medida, fazendo 3 cortes na superfície dos folhados. Pincele com ovo para dar brilho e cor e polvilhe com um pouco de açúcar. Leve os folhados ao forno a 200^o graus durante 15 minutos ou até ficarem dourados. Deixe a porta do forno aberta durante 5 minutos. Retire e sirva mornos ou frios. Bom proveito!

Animação

Consulte a agenda cultural do município em: www.cm-armamar.pt

ARMAMAR

15, 16 e 17 MAR.

www.cm-armamar.pt



O concelho de Fafe, além das afamadas bandas de música, da Senhora de Antime e da «Justiça de Fafe», é conhecido a nível nacional pela saborosa vitela assada. Sendo o prato mais típico, autêntico ex-libris da gastronomia local, era há dezenas de anos cozinhado e servido em muitas pensões e restaurantes, todo o ano, mas de uma forma muito especial às quartas-feiras e aos domingos, aliás como ainda hoje acontece. A vitela assada projetou a gastronomia fafense por todo o país, sendo a coroa de glória dos comeres locais. Na verdade, já no último quartel do século XIX, José Augusto Vieira escreveu que “é afamada a Vitela de Fafe”. O autor de “O Minho Pitoresco” enaltece, por mais do que uma vez, a “deliciosa Vitela, que torna Fafe uma celebridade entre os amadores da carne tenra e branca”.

Vitela Assada à moda de Fafe

Ingredientes: vitela em nacos, das partes nispo,ilhada/costela mendinha, bico da pá e acém, q.b., alho, q.b., cebola, q.b., louro seco, q.b., azeite, q.b., vinho verde branco, q.b., batatas pequenas redondas ou cortadas em quatro, q.b., sal, q.b., pimenta, q.b. (opcional), colorau/pimentão doce, q.b. (opcional), piri-piri, q.b.(opcional), salsa, q.b. (opcional).

Preparação: da marinada – a marinar até 12 horas num recipiente (pode ser numa assadeira/tabuleiro ou em outro recipiente próprio) coloca-se o sal, alho picado ou esmagado, vinho branco, azeite e, caso assim se opte, adicionam-se outros temperos como a pimenta, piri-piri ou salsa em ramos e por último os nacos de vitela (nispo,ilhada/costela mendinha, bico da pá e acém). Misturam-se todos os ingredientes por forma a que os temperos

fiquem bem envolvidos com a vitela, até 12 horas.

Assadura da vitela – no forno/fogão de lenha, entre 2h30 a 3h30 horas, a vitela pode ser assada numa assadeira ou pingadeira de barro, que é o mais tradicional. Começa-se por preparar a “cama” da vitela, onde numa assadeira coloca-se, a cebola cortada às rodelas ou meias-luas e a salsa (em ramos), esta última é opcional. De seguida, colocam-se os nacos de vitela e rega-se com o molho da marinada, de forma que a vitela fique totalmente coberta, e coloca-se o colorau e a pimenta (opcional). As batatas podem ser colocadas em simultâneo com a vitela ou numa fase tardia, quando a vitela já esteja um pouco assada. As batatas devem ser pequenas e inteiras ou no caso de serem batatas grandes devem ser partidas aos “quarteirões”. Depois vai assar, em forno ou fogão de

lenha, durante cerca de 2h30 a 3h30 horas dependendo do calor emitido. Durante o período de assadura a vitela vai sendo virada, de forma a ficar assada uniformemente, dourada/tostada e não queimada. Uma assadura lenta garante que todos os ingredientes ficam “impregnados” na vitela, tornando a vitela tenra e succulenta. Depois de tudo assado, retira-se a assadeira e na hora de servir, utiliza-se, preferencialmente, as louças regionais. Há quem opte por acompanhar a vitela com arroz branco e grelos salteados.

Doces de Gema

Ingredientes: açúcar, ovos, farinha de trigo, sal amónio, calda - açúcar e água.

Preparação: Bata muito bem o açúcar com os ovos durante uma hora. Depois acrescente aos poucos a farinha e o sal, envolvendo muito bem. Pronta a

massa, forre um tabuleiro com farinha de milho e coloque aí colheres de sopa de massa, formando bolos redondos e achatados. Leve ao forno a lenha para cozer cerca de quatro minutos. De seguida retire do forno e sacuda a farinha. Cubra com calda de açúcar em ponto, com as mãos, fazendo uns riscos por cima. Deixe-os em descanso para secar, o que ao fim de algum tempo lhe confere a cor branca tão característica deste doce.

Animação

Mostra de Sabores - Degustação e venda dos produtos do território.



FAFE

15, 16 e 17 MAR.

www.cm-fafe.pt



Póvoa de Lanhoso preserva pratos que são verdadeiros embaixadores da região e motivo de orgulho das suas gentes. A mulher minhota cultivou a arte de saberes e sabores, criando receitas simples que nos tocam na memória sensorial: o tempero da avó, a sobremesa da mãe. Receitas e segredos transmitidos através de gerações. Terra de gado livre, possui afamada carne e outros cultivos com que se sublimam pratos como o "cabrito assado", os bifes, o sarrabulho, os rojões e o "arroz de pica-no-chão".

Cabrito à S. José

Ingredientes: cabrito (5kg a 5,5kg), vinho branco de qualidade q.b., cebola (2), um generoso fio de azeite, sal q.b., folha de louro, pitada de pimenta, dentes de alho (8) e batatas.
Preparação: Prepare o cabrito e tempere com o vinho branco, alho, pimenta, louro, sal e azeite. Deve preparar-se e deixar na marinada de véspera. Numa assadeira, fazer cama com as cebolas cortadas às rodelas e colocar o cabrito, compor com batatas para o acompanhamento. Envolver a marinada. O cabrito deve ir ao forno, de preferência a lenha, por 90 a 120 minutos

Rochas do Pilar

Ingredientes: ovos, gemas, açúcar, coco, amêndoa e baunilha. Pastel criado e confeccionado por pasteleiro local.

Animação

O fim-de-semana gastronómico da Póvoa de Lanhoso insere-se nas festas do concelho, em honra de S. José. A gastronomia e os vinhos são elementos congregadores das festas. O cabrito é de presença obrigatória na mesa povoense e os vinhos verdes compõem a harmonia da mesa. Esta festividade, que marcam o arranque das festas e romarias do Minho, conta com um programa diversificado que é composto desde os concertos de música e espetáculos de animação, a momentos solenidade, de etnografia e de encontro de gerações. Em 2024, venha as festas de S. José da Póvoa de Lanhoso e sente-se a mesa com a gente.

**PÓVOA DE
LANHOSO**

15, 16 e 17 MAR.
www.povoadelanhoso.pt





Terá a oportunidade de saborear a tradição e o paladar de produtos genuínos e de singular qualidade de uma cozinha autêntica, sobressaindo o Bacalhau à Felgueiras e o Pão de Ló de Margaride numa harmonização perfeita com os Vinhos Verdes das marcas de Felgueiras. Não resista à tentação e reserve a sua mesa num dos restaurantes que lhe sugerimos aproveitando para se divertir e para degustar doçaria/vinhos no Festival de Pão de Ló. Para que possa usufruir de toda a experiência reserve o seu quarto, a preços promocionais, no conforto do alojamento desta terra acolhedora. Venha experimentar, saborear e sentir... Felgueiras!

Presunto com Broa

As tradições da produção fazem do presunto e da broa um petisco muito apreciado em Felgueiras.

Bacalhau à Felgueiras

A eleição do bacalhau como base para o prato identitário da gastronomia de Felgueiras resultou de uma pesquisa aprofundada. Faltava um prato identitário, que harmonizasse a tradição com a inovação, inspirado e criado pelo orgulho, vocação e talento felgueirense, o "Bacalhau à Felgueiras"! Ingredientes: receita para 4 pessoas - 4 postas de bacalhau de 200g/300g, 1 kg de batata, 100g de cebola branca, 30g de cebola roxa, ½l de azeite, 400g de grelos, 50g de alho, 50g de salsa, ¼ l de vinho de felgueiras (vinhão), 1 colher de mel de felgueiras, 20 g de pimento amarelo, 20g de pimento verde, 20g de pimento vermelho, 200ml

de vinagre de vinho tinto de felgueiras, 100g de espargos verdes frescos de felgueiras, 20g de kiwi (desidratado) de felgueiras, sal, pimenta, 2 amores-perfeitos com as cores da bandeira de felgueiras: amarelo e púrpura. Preparação: levar ao forno as 4 postas de bacalhau sobre uma camada de cebola, com azeite e alho em forno a 170°C durante 10 a 12 minutos. Descascar a batata e levar a cozer, escorrer e esmagar. Juntar azeite e salsa e retificar o tempero. Cozer e saltear os grelos em azeite e alho. Reduzir o vinhão com o mel e deixar arrefecer. Fazer o vinagrete com azeite, vinagre, pimentos, cebola, alho em cubinhos (brunsa), juntar espargos laminados na diagonal e retificar de temperos.

Pão de Ló de Margaride

Ingredientes: 25 gemas de ovos, 300 g de açúcar e 260 g de farinha. Preparação: Bater as gemas e o açúcar durante 40 m. Depois juntar a farinha e mexer durante 2 m. Colocar a massa numa forma de barro, não vidrada, forrada em papel adequado e meter ao forno a 280°C. Aguardar 50 m. E estará pronto a ser apreciado.

Animação

Festival do pão de ló – 15.ª Mostra Internacional de Doces Tradicionais – 22 e 24 de março 2024 na cidade de Felgueiras: O programa é rico e diversificado: degustações de doçaria, showcookings, vinhos e licores; ateliers de artes, concertos e espetáculos infantis; visitas guiadas às rotas do românico e do turismo industrial, entre outras "experiências" que lhe dedicamos!

FELGUEIRAS

22, 23 e 24 MAR.
www.visitfelgueiras.com





Guimarães por mais vezes que seja visitado, não deixa de impressionar pela história que traz na bagagem.

A qualidade e genuinidade da Gastronomia Vimaranesense estão intimamente associadas ao valor patrimonial e à riqueza de um produto turístico genuíno e de qualidade, que se orgulha de ser Património da Humanidade.

Nesta edição dos Fins-de-semana Gastronómicos, Guimarães convida-o, mais uma vez, a conhecer os sabores da mesa vimaranense com o Caldo Verde, o Bacalhau "Racheado" e o Pão-de-ló.

Está, desde já, convidado a visitar-nos e a saborear a nossa tradição.

Caldo Verde

Ingredientes (6 pessoas): 6 batatas grandes, 2 cebolas grandes, 500 gr. couve-galega, 300 gr. chouriço caseiro, azeite q.b.

Preparação: Numa panela colocar a água com as batatas, as cebolas e a chouriço. Quando o chouriço estiver cozido, retirar e cortar às rodelas. Quando a água levantar fervura, e se as batatas e a cebola estiverem cozidas, passar pela varinha mágica. Acrescentar a couve-galega e deixar cozer cerca de 10 minutos. Quando estiver pronto, acrescentar um fio de azeite e a chouriço já cozida. Colocar em tigelas e servir.

Bacalhau Racheado

Ingredientes (2 pessoas): 1 posta de bacalhau demolhado, 3 cebolas grandes, Azeite q.b., Pimenta e colorau q.b., 2 dentes de alho, Batatas.

Preparação: Corta-se a cebola às rodelas e coloca-se numa sertã. Adiciona-se o bacalhau, e tempera-se com a pimenta, o colorau e os alhos picados. Tapa-se com a restante cebola, cobrindo tudo com muito azeite e leva-se a "rachear", em lume brando. À parte, fritam-se as batatas, cortadas às rodelas. Dispõem-se as batatas já fritas numa travessa ancha, coloca-se o bacalhau e a cebolada por cima e rega-se com o azeite. Serve-se com salsa e azeitonas.

GUIMARÃES

22, 23 e 24 MAR.

www.visitguimaraes.travel

Pão-de-ló

Ingredientes: 12 gemas mais 3 ovos inteiros (tamanho L), 225 gr. de açúcar, 1 colher de café de sal grosso, 100gr. de farinha fina ou extrafina (tipo 55).

Preparação: Bata os ovos com o açúcar e o sal na batedeira, em velocidade média, até triplicar de volume. Peneire a farinha diretamente para a massa e envolva delicadamente à mão, em movimentos circulares de baixo para cima, garantindo que a farinha é bem absorvida. Forre uma forma de barro para pão-de-ló com folhas de papel almaço, conforme é tradição. Com a mão, vá vertendo a massa na forma, lise bem e coloque a tampa, virando as pontas do papel para cima. Leve a forno pré-aquecido a 200°C durante cerca de 1 hora ou até estar cozido. Retire do forno, retire a tampa e retire a forma depois de frio.

Animação

Para mais informações consultar o www.visitguimaraes.travel





O Município de Paredes, os estabelecimentos de restauração e empreendimentos turísticos aderentes, voltam a associar-se à iniciativa do Turismo Porto e Norte de Portugal, proporcionada pelos "Fins de semana Gastronómicos".

Uma aposta de sucesso que visa promover e divulgar a riqueza dos sabores tradicionais da gastronomia do Concelho de Paredes, uma oportunidade para os visitantes desfrutarem da beleza das nossas paisagens e da riqueza do nosso património.

Prevista para o fim de semana de 22, 23 e 24 de março de 2024, esta edição terá o tradicional tremoço como entrada, com vista a promover a tradição dos paredenses conhecidos como os tremoceiros. O Cabrito Assado no forno a lenha, porque este é desde sempre o eleito à mesa das famílias nas festividades. Como manda a tradição,

a sopa seca e o Pão de ló acompanham este prato. Surprenda-se!

Cabrito Assado em Forno a Lenha

Ingredientes: Cabrito, batatas, arroz, alhos, sal grosso, cebola, vinagre, colorau, pimenta, banha, louro.

Preparação: Na véspera, esfola-se o cabrito, retiram-se os miúdos e, depois de impecavelmente lavado, pendura-se para escorrer. Entretanto, esmagam-se os dentes de alho e junta-se a cebola picada, um ramo de salsa também picada, o vinagre, o sal grosso, o colorau e a pimenta. Esfrega-se o cabrito com esta papa e deixa-se ficar assim até ao dia seguinte. No dia de assar, fazem-se vários golpes no cabrito e introduzem-se nesses golpes, tirinhas de toucinho. Atam-se as patas da frente às de trás e barra-se com a banha. Põe-se o cabrito sobre uma

grelha de paus de loureiro armada na boca do alguidar do arroz e leva-se a assar no forno (de preferência em forno a lenha de cozer pão). Deixa-se assar o cabrito primeiro de um lado durante 1 hora, e depois do outro lado durante o mesmo tempo. Arroz: Faz-se um refogado pouco apurado com uma cebola e banha. Junta-se a este refogado água, o presunto, os miúdos do cabrito e o chouriço de carne. Deixa-se cozer. Introdz-se açafraão no forno, embrulhado num papel para torrar ligeiramente. Mede-se arroz, lava-se e enxuga-se. Retiram-se as carnes e mede-se o caldo, duas vezes o volume do arroz, que se deita num alguidar de barro característico (em forma de chapéu). Junta-se ao caldo uma cebola cortada às rodelas, o açafraão, um ramo de salsa, uma folha de louro e o arroz. Este coze no forno ao mesmo tempo que se assa o ca-

brito. Serve-se o arroz numa travessa contornada pelas rodelas de chouriço, tirinhas de presunto e os miúdos cortados aos bocados. Noutra travessa, coloca-se o cabrito inteiro e enfeitase com raminhos de salsa. Batatas assadas: 1 kg de batata pequena, que se assam em assadeira de barro no forno com banha, vinho branco, sal e cebola e água. O cabrito pode e deve ser assado à parte do arroz porque demora mais tempo que o arroz. Põe-se o cabrito cortado ao meio depois de temperado como se indicou e rega-se com vinho branco e um pouco de água. Assim, fica mais suculento e tenro.

Sopa Seca

Ingredientes: pão, mel, água, açúcar louro, pau de canela, folhas de hortelã.

Preparação: 1/2 l de água, 250g de mel, 1/2 kg de açúcar louro, 2 paus de canela, 5 pães com dois dias, 6 folhas de hortelã por camada, açúcar louro para intercalar entre as camadas, canela em pó. Num recipiente coloca-se a água, o mel, a canela em pau e o açúcar louro. O pão é partido e embebido nesta calda. Depois colocam-se num alguidar de barro, polvilhado com açúcar, canela em pó e folhas de hortelã em camadas até encher o alguidar. Por último vai ao forno a lenha durante de 30 minutos.

Animação

O fim de semana Gastronómico vai coincidir com a altura da Primavera.

O Município de Paredes costuma realizar pela altura o Primavera Festival da Flor. Irá decorrer em pleno centro da cidade de Paredes, sendo por isso uma excelente oportunidade para visitar Paredes e desfrutar dos vários momentos do festival que serão oferecidos.

A proposta pode ser ainda complementada com as seguintes visitas gratuitas: Visita guiada às Minas de Ouro de Castromil mediante marcação prévia (4 dias), Visita guiada ao Parque da Sr.^a do Salto em Aguiar de Sousa, mediante marcação prévia (4 dias), Visita ao Centro Interpretativo do Ciclo do Linho Orgânico Recarei, Visita guiada aos Monumentos da Rota do Românico em Paredes – Mosteiro de Cête, Ermida da Sra. do Vale em Cête, Capela da Quintã em Baltar, Torre do Castelo de Aguiar de Sousa e Torre dos Alcoforados em Lordelo (4 dias).

PAREDES

22, 23 e 24 MAR.

www.cm-paredes.pt





Os pratos típicos do concelho de Terras de Bouro estão relacionados com as suas características de "montanha" e com os produtos hortícolas que a terra oferece, dos quais se salienta as couves, os feijões e as batatas, consumidos de forma simples em sopas e cozidos. A carne de cabrito, cujo sabor característico se deve à alimentação dos animais, torna-se ainda mais bem assada em forno a lenha. A carne de porco, a mais consumida pelos habitantes do concelho, é salgada e comida todo o ano.

Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes: 2 postas de bacalhau demolhado finas ou 1 posta do lombo, 2 chávena farinha de milho, 1 cebola, 4 ovos, 1 ramo salsa, q.b. sal e pimenta, azeite ou óleo para fritar.

Preparação: enxague o bacalhau já demolhado, limpe-o de peles e espinhas e desfie-o bem. Escolha, lave e pique a salsa muito fina até que tenha 2 colheres de sopa bem cheias. Descasque e pique muito bem a cebola. Numa tijela, mexa os ovos e coloque a farinha, mexendo com uma colher de pau; acrescente um pouquinho de água se vir que está uma massa muito consistente. Mexa bem e depois junte o bacalhau já desfiado, a salsa, a cebola e tempere com sal e pimenta. Numa frigideira larga, leve a aquecer o azeite ou o óleo. Depois de estar quente, deite colheradas de massa separadas umas das outras.

Espalme-as com um garfo e vire-as quando estiverem louras para fritarem do outro lado. Depois de fritas retire-as e escorra-as em papel absorvente e frite mais até acabar a massa.

Cozido de Couves com Feijão à Terras de Bouro

O cozido de Couves com Feijão é composto por feijão (amarelo) e couves-galegas dos quinteiros das terras altas e expostas ao frio da região de Bouro. As carnes são de porco, "bicharoco" medrado das lavaduras gordas. Não havendo qualquer tipo de refogado na sua confeção, as couves são cozidas juntamente com as diversas carnes e fumeiro, cuja gordura é o tempero necessário para lhe dar paladar. O feijão amarelo é cozido à parte, juntando-se tudo na mesma travessa que vai ser posta na mesa.

Aletria

Ingredientes: leite, açúcar, gemas de ovos, pau de canela, azeite, casca de limão, massa de aletria e amêndoas partida para polvilhar.

Preparação: Deita-se 1Kg de aletria a cozer em água com 1 colher de sopa de azeite. Quando estiver meia cozida, retira-se e vai acabar de cozer em leite com açúcar. Logo que cozida, retira-se e põe-se a escorrer. Em panela à parte, põe-se a ferver ½ litro de leite e casca de limão, 12 flores de laranjeira, 12 gemas de ovos, 100g de amêndoas. Quando pronto, envolve-se neste molho a aletria cozida, e vai de novo a ferver em lume brando. Deixa-se arrefecer e serve-se polvilhada de canela enfeitada com amêndoas.

Animação

Entradas gratuitas: Museu de Vilarinho da Furna; Museu da Geira e Porta do Parque Nacional da Peneda-Gerês.



**TERRAS
DE BOURO**

22, 23 e 24 MAR.
www.cm-terrasdeouro.pt



A gastronomia reflete a identidade de um povo. Em Valpaços está muito relacionada com os produtos regionais, repletos de características próprias do mundo rural.

A gastronomia Valpacense destaca-se por reunir a riqueza, diversidade e a qualidade da terra fria e da terra quente transmontana. O melhor azeite do mundo é aqui produzido sendo ingrediente de eleição, que compõe a base da gastronomia local. O afamado Folar de Valpaços IGP dispensa apresentações, bem como os milhos, o fumeiro, as várias receitas de bacalhau, a posta, entre outros que quem prova não esquece.

Folar IGP de Valpaços

Ingredientes: farinha trigo, ovos, sal, fermento de padeiro, azeite, manteiga, linguiça, salpicão, presunto, toucinho cortados a gosto.

Preparação: Falando de especialidades gastronómicas de Valpaços, no topo da lista surge, inevitavelmente, o Folar de Valpaços.

Num recipiente junte o sal e os ovos e bata tudo. Numa taça, dissolva o fermento com um pouco de água morna. Adicione a farinha à mistura de sal e ovos. Junte depois os restantes ingredientes. Misture tudo e bata energeticamente até formar uma bola de massa elástica.

Deixe essa bola de massa levedar até dobrar de tamanho e ganhar algumas bolhas. Corte a massa levedada em porções. Estenda a massa, recheie com as carnes e enrole a massa.

Coloque a massa numa forna untada com manteiga e deixe a levedar por cerca de 30 a 40 minutos. Por fim, leve ao forno a cerca de 200°C durante 30 a 40 minutos.

Feijoada à Transmontana

Ingredientes: cebola, alho, louro, feijão, linguiça, pé de porco, presunto, salpicão, azeite, flocinho e orelha de porco, malagueta e sal.

Preparação: É um prato tradicional da cozinha portuguesa, típico de Valpaços. Na véspera deve colocar a água depois de cozidas, reduz-se a puré, que deve equivaler a 500 gr. Numa tija, misture 250 gr açúcar, com cinco gemas, duas colheres de fermento em pó, 125 gr de margarina derretida e por fim o puré de castanhas. Bata as claras em castelo e misture ao preparado anterior. Verta para uma forma untada e forrada de papel vegetal também untado de manteiga e leve ao forno a 180°C, por cerca de 40-45 minutos. O bolo é húmido e delicioso. Adicionalmente pode levar uma cobertura de chocolate.

Noutra panela cozem-se as carnes e depois de bem cozidas partem-se em pedaços. Refoga-se a cebola e após junta-se o feijão com a água da cozedura. Juntam-se também as carnes com alguma água da sua cozedura. Verifica-se o sal e juntam-se os restantes ingredientes, deixando-se apurar em lume brando.

Normalmente é acompanhado com arroz branco.

VALPAÇOS

22, 23 e 24 MAR.

www.valpacos.pt

Animação

A Feira do Folar de Valpaços - realiza-se este ano pela 23ª vez. São três dias de festa para mais de 100 mil visitantes, onde estará em destaque o Folar de Valpaços IGP, único com esta designação, além de outros produtos endógenos que o concelho tem para oferecer através de cerca de uma centena de expositores e tasquinhas regionais. O programa compreende provas desportivas, com o passeio de BTT e o Raid TT - Rota do Folar. A animação está garantida com a atuação de grupos e ranchos folclóricos, programas de televisão em direto, animação musical, com bombos e concertinas, entre outros. De destacar, ainda, os espaços de Showcooking, acompanhado da melhor gastronomia regional e vinhos. Não pode deixar ainda de visitar a Casa do Vinho e Loja Interativa de Turismo, no centro de Valpaços.



Viana do Castelo é conchelo afamado no que toca à boa gastronomia portuguesa. Para além dos inúmeros pratos de bacalhau, dos quais se destaca o “Bacalhau à Viana”, são também dignos de realce o peixe fresco e o marisco, sempre acompanhados do inigualável Vinho Verde. Para sobremesa, o destaque vai para a conventual Torta de Viana.

Patanisca de Bacalhau

Ingredientes: 2 postas de bacalhau demolhado finas ou 1 posta do lombo, 2 chávena farinha de milho, 1 cebola, 4 ovos, 1 ramo salsa, q.b. sal e pimenta, azeite ou óleo para fritar.

Preparação: Enxugue o bacalhau já demolhado, limpe-o de peles e espinhas e desfie-o bem. Escolha, lave e pique a salsa muito fina até que tenha 2 colheres de sopa bem cheias. Descasque e pique muito bem a ce-

bola. Numa tigela, mexa os ovos e coloque a farinha, mexendo com uma colher de pau; acrescente um pouquinho de água se vir que está uma massa muito consistente. Mexa bem e depois junte o bacalhau já desfiado, a salsa, a cebola e tempere com sal e pimenta.

Numa frigideira larga, leve a aquecer o azeite ou o óleo. Depois de estar quente, deite colheradas de massa separadas umas das outras. Espalme-as com um garfo e vire-as quando estiverem louras para fritarem do outro lado. Depois de fritas retire-as e escorra-as em papel absorvente e frite mais até acabar a massa.

Bacalhau à Viana

Ingredientes: 220 gr de bacalhau em posta, 30 gr cebola, 2 dentes de alho, pimentão-doce/colorau q.b, 150 gr de batata, 100 gr couve portuguesa,

1 fatia de broa, ½ L de azeite.

Preparação: Confitar o bacalhau com a cebola em meia-lua e alho picado e pimentão-doce (cozer em baixa temperatura no azeite). Cozer a batata com pele e alourar no mesmo azeite (às rodela grossas). Cortar uma fatia de broa e fritar em azeite. Saltear a couve cozida em azeite e alho. Dispor no prato ou travessa com disposição adequada. Decorar com azeitona (pasta de azeitona) e salsa.

Torta de Viana

Ingredientes: 10 gemas, 4 ovos inteiros, 200gr de açúcar, 170gr de farinha, aroma de laranja ou limão.

Preparação: Batem-se as gemas com o açúcar e deita-se a raspa de limão ou laranja, conforme o gosto. Batem-se também as claras em castelo e junta-se à massa. A seguir, deita-se a farinha, que deve ser peneirada,

bate-se levemente, e vai ao forno em tabuleiro forrado com papel. Não se deve deixar cozer de mais para não ser difícil de enrolar.

Recheio: 4 gemas, 100gr de açúcar. O açúcar é posto em ponto brando, deita-se nas gemas já batidas e vai ao lume a levantar fervura. Desenforma-se a massa sobre um pano polvilhado com açúcar pilé. Recheia-se a torta com o doce de ovos e enrola-se cuidadosamente.

Animação

22 de março – Happy Hour - Loureiro
23 de março – Feirão da Patanisca e Visita a Adeegas de Produtores locais e Provas de Vinho

24 de março – Animação musical – Arruada por Grupo de Bombos
Neste fim-de-semana, aproveite para visitar o Museu do Traje, o Museu de Artes Decorativas, o Centro de

VIANA DO CASTELO

22, 23 e 24 MAR.
www.cm-viana-castelo.pt





Vila Nova do Foz Côa é conhecida pelos excelentes vinhos, azeites e amêndoa, mas também por outros produtos de excelência como o pão, que é a base de muitos pratos locais, como as migas de tomate, de peixe e pilongas, as azeitonas, alcaparras, enchidos e queijos de ovelha e cabra. Da sua rica gastronomia fazem ainda parte o peixe do rio, pratos de caça e um conjunto alargado de produtos endógenos, diferenciadores, dados pela natureza em vários períodos do ano, que carregam história e cultura, e que refletem as dificuldades sentidas pelas gentes do passado, mas que hoje fazem as delícias de quem os saboreia. Os espargos selvagens e as acelgas abundam na região nos meses de março a maio, sendo um produto que se encontra em quase todas as mesas dos restaurantes locais como entrada, seja em omeletes, ovos me-

xidos ou migas. Também a batata está presente em todas estas iguarias, especialmente esmagada com azedas. A azeda é uma planta brava, oferecida pela natureza, que entrou na gastronomia local desde tempos imemoriais. Acompanhada de batatas esmagadas com azeite, é servida com pratos de carne, como a entremeada de porco e/ou fumeiro regional.

A amêndoa é um dos produtos mais característicos da região, que motivou a classificação de Foz Côa como capital da Amendoeira, sendo por isso um ingrediente presente em vários pratos e sobremesas. Neste fim de semana é possível saboreá-la em forma de tarte.

Omelete de Espargos e/ou Acelgas e Fumeiro Local

Ingredientes: Ovos, sal, espargos, acelgas.

Preparação: bater os ovos e adicionar espargos e/ou acelgas cortadas e temperar com sal q.b. Colocar numa frigideira com azeite quente.

Esmagada de Batatas com Azedas e Entremeada de Porco

Ingredientes: batatas, azedas, azeite, sal, entremeada de porco.

Preparação: cozer as batatas e escoar. Depois esmagar a batata com um garfo grosseiramente. Lavar as azedas e cortá-las. Deixar arrefecer a batata e no final envolver com as azedas. Adicionar azeite e sal q.b. Assar a entremeada com sal q.b.

Tarte de Amêndoa

Ingredientes: amêndoa laminada, ovos, farinha, manteiga

Preparação: preparar a massa para a tarte com ovos e farinha. Depois de esticada a massa na tarteira cobrir com a amêndoa laminada envolvida em manteiga q.b. Polvilhar com açúcar.

Animação

O fim de semana gastronómico contará com um Show Cooking com produtos regionais e animação de rua.

**VILA NOVA
DE FOZ CÔA**
22, 23 e 24 MAR.
www.cm-fozcoa.pt





O paladar aguça o apetite, daí que Carrazeda de Ansiães goste de apresentar bons petiscos para satisfazer qualquer especialista e apreciador de gastronomia. Pratos recheados acompanhados por bom vinho e para terminar a refeição o chamado "vinho fino ou tratado" mais conhecido nacional e internacionalmente como "Vinho do Porto".

A 15 e 16 de setembro, pode-se ir à Lavandeira assistir à romaria em honra de Santa Eufémia e comer a marrã, carne de porco assada na brasa. Em Carrazeda de Ansiães, o fumeiro local reina em qualidade e paladar, destacando-se entre os mais apreciados o presunto, o salpicão e o chouriço de carne. Se preferir, também pode saborear partes de caça, como o javali, perdiz ou coelho à caçador, que não vai deixar de aconselhar aos seus amigos. Em Foz-Tua e na Senhora da Ribeira,

locais ribeirinhos ao rio Douro, pode-se degustar os famosos peixinhos do rio, fritos ou com molho de escabeche.

Outros pratos regionais que estão também ao dispor do turista são o bacalhau e cabrito assado no forno, com batata a murro, a feijoada à transmontana e o famoso polvo cozido com batata e couve, na noite de consoada. A nível de doçaria existem diversas variedades de bolos tradicionais como o económico e o torcido. Pode ainda degustar o bolo e foliar de maçã, o típico doce de abóbora, o tradicional arroz-doce ou os folares doces, na altura da Páscoa.

Alheira Assada

Ingredientes: carne e gordura de porco, a carne de aves (galinha e/ou peru) e pão de trigo, o azeite e a banha, condimentados com sal, alho e colorau doce e/ou picante.

Preparação: Colocar a alheira sobre as brasas utilizando para o efeito uma grelha metálica, deixar assar durante cerca de 15 minutos.

Cabrito Assado no Forno, acompanhado por Batata Assada e Arroz Branco

Ingredientes: cabrito, sal, maçãs, alho, louro, malagueta, colorau, banha, azeite e água.

Preparação: lava-se e retiram-se as gorduras do cabrito, pica-se o cabrito com um espeto e põe-se a marinar em água e juntamente com maçãs cortadas em quatro partes e deixar assim durante 24 horas. De seguida retira-se o cabrito da marinada e limpa-se o mesmo muito bem. Ao mesmo tempo num recipiente põe-se o alho picado, louro, malagueta, colorau, banha, azeite, um pouco de água e envolvem-se todos os ingredientes

formando uma papa. Com esta papa barra-se e recheia-se o cabrito ficando pronto para ir ao forno de lanha durante 1h30 a 2h00. Numa assadeira à parte assam-se as batatas que são temperadas com sal, alho, azeite, louro, vinho branco e colorau. Prepara-se o arroz seco a lume brando e a meio da cozedura é transferido para uma caçarola de barro que vai ao forno de lenha, corta-se pedaços de cabrito e coloca-se por cima da caçarola de barro com uma grelha para o arroz ficar mais suculento.

Arroz-doce

Ingredientes: sal, arroz, pau de canela, leite, limão, açúcar, manteiga e ovos (gemas).

Preparação: Leva-se ao lume uma panela com água até ferver onde se lhe junta sal e o arroz. Entretanto noutra panela põe-se o leite a ferver com a

canela em pau e uma casca de limão. Entretanto vai-se deitando aos poucos o leite. Deixa-se cozer destapado em lume brando. Retira-se do lume e adiciona-se o açúcar. Mexe-se rapidamente e junta-se as gemas e manteiga. Coloca-se o arroz sobre lume muito brando durante uns minutos sem deixar ferver. Por fim deita-se o arroz nos recipientes e pulverizam-se com canela.

Animação

Feira do Folar e dos Produtos da Terra, que irá decorrer nos dias 28, 29 e 30 de março de 2024.

Lista de museus com entrada gratuita: Museu da Memória Rural em Vilarinho da Castanheira, Centro Interpretativo do Castelo de Ansiães, Lagar de Azeite em Lavandeira, Museu da Telha e Portas de Entrada do Vale do Tua. E ainda o Centro Interpretativo do Vale do Tua (entrada 2€).

CARRAZEDA DE ANSIÃES

29, 30 e 31 MAR.

www.cmca.pt





Sabores e gostos apuradíssimos, de irresistível aspeto e cheiro, provocadores de deliciosos pecados. Não há restaurante que se preze que não ostente o seu prato típico o seu melhor prato. No concelho de Miranda do Douro é sempre difícil a escolha, aqui os pratos típicos aliciam-nos e "baralham" as dietas... Quando se sentar à mesa num dos restaurantes do concelho, esquecer-se-á do relógio e render-se-á aos prazeres da gula."

Tabafeia Assada na Brasa

Proveniente da província de Trás-os-Montes, sendo famosas as tabafeias/alheira de Miranda, um enchido português cujos principais ingredientes são o pão de trigo, carne e gordura de porco, carne de aves, azeite, alho e colorau. Dizem que foram inventadas pelos cristãos-novos que, em segredo continuavam a professar e religião judaica. Como os judeus não comem carne de porco, inventaram este enchido com carnes alternativas: frango, coelhos, aves, etc. Usando este artifício, mostravam à comunidade que eram cristãos bem integrados. É servida assada na brasa.

Butelo com Cascas

Ingredientes: Butelo, cascas, batata, enchidos – chouriça e bocha, 1 cebola, azeite, sal qb, louro e salsa qb.
Preparação: Colocam-se as cascas de molho em água fria. No dia seguinte, numa panela grande, colocam-se as cascas, o butelo e restantes enchidos a cozer durante meia hora com bastante água, deitar fora a água da cozedura e encher novamente a panela com a mesma quantidade de água e todos os ingredientes, temperar com sal qb, louro e cebola partida a meio e um ramo de salsa. Quando tudo estiver bem cozido, escorrem-se as cascas para uma terrina ou travessa funda, dispondo por cima os enchidos partidos em pedaços, serve-se regando tudo com um bom azeite.

Bolha Doce Mirandesa

Ingredientes: 4 ovos, 125g de manteiga, 1,25 Kg de farinha de trigo, 100g de fermento de padeiro, 700 dl de azeite, 0,5 l de água e canela q.b.
Preparação: coloca-se a farinha num tacho, faz-se um buraco, deita-se a água morna com o fermento, uma pitada de sal, junta-se a manteiga derretida com o azeite e os ovos batidos. Bate-se tudo e deixa-se levedar. Põe-se, num tabuleiro untado com manteiga, às camadas esticadas. A primeira deve ficar um pouco mais grossa. Espalha-se o açúcar e a canela muito bem, sucessivamente. Viram-se as bordas da massa para dentro do tabuleiro, unindo à última e formando um rolo. Pica-se e vai ao forno bem quente, durante cerca de 1h.

Animação

Grupos de Pauliteiros/Pauliteiras, Gaiteiros e bombos, durante todos os dias pelas ruas da cidade. Também decorre no Largo do Castelo a Festa da Bola Doce Mirandesa – Mostra/promoção e venda de produtos autóctones.





A gastronomia do Concelho de Tabuaço está intimamente ligada ao modo de vida dos nossos antepassados. Em casa de agricultores não havia loja que não criasse o porco e lareira que não secasse o fumeiro. Tabuaço oferece uma gastronomia de saberes e sabores tradicionais, com especialidades como o cabrito recheado com arroz de forno. Terra de bom vinho, mas também de excelentes azeites, não é, pois, de admirar que a Páscoa seja palco dos tão afamados e, por isso, procurados folares de azeite.

A não esquecer também, ainda no cenário gastronómico, a riquíssima herança deixada pelos monges de Cister, no que toca a doces conventuais, e o Bolo-Rei de Tabuaço, conhecido como o melhor bolo-rei do país.

A gastronomia do nosso concelho prova-se! E comprova-se! Tabuaço: Mais Que D' Ouro!

Fumeiros e Carnes Fumadas

Com uma gastronomia feita de Saberes e que lhe confere um sabor único, vindo a Tabuaço não deixe de começar a sua refeição com as maravilhas do fumeiro e da carne fumada de Tabuaço: moiras, alheiras, moiros e chouriças ou o delicioso presunto e salpicão entre outras iguarias, abrirão o seu apetite para um almoço ou um jantar que ficará, com certeza, na sua memória.

Cabrito Assado com Batata Assada e Arroz de Forno

Ingredientes: Cabrito, sal, azeite, pasta de pimentão, alho, vinho branco, ervas aromáticas, entre as quais alecrim e folha de louro.

Preparação: A carne é assada no forno depois de ficar por várias horas em marinada de vinho branco e ervas aromáticas. A particularidade do nosso

cabrito assado é que os líquidos da assadura servem de tempero também às batatas e ao arroz, igualmente assados no forno.

Pudim de Ovos

Ingredientes: ovos, açúcar, farinha, vinho do Porto e laranja

Preparação: A confeção varia de restaurante para restaurante, mas as diferentes versões recorrem para o preparo do Pudim de Ovos a gemas de ovos, açúcar, de vinho do Porto, sendo aromatizado com laranja. Vai a cozer no forno em banho-maria.

Animação

29 de março, 21h00 – Via Sacra da Granja do Têdo

30 de março - Museu do Imaginário Duriense (MIDU) pretende ser um espaço de divulgação e preservação de todas as manifestações do imaginário tradicional do Douro. Aqui poderá degustar o magnífico azeite produzido no concelho de Tabuaço.

30 de março - Loja Interativa de Turismo de Tabuaço onde pode visitar o relógio mais completo do Mundo, o famoso RIJOMAX, e degustar o delicioso Vinho Generoso.

TABUAÇO

29, 30 e 31 MAR.

www.cm-tabuaco.pt





A oferta gastronómica de Vizela é diversificada. O destaque vai para o "Bolinhol de Vizela", doce único em Portugal. Com génese em 1884 concentra em si características históricas, culturais e económicas de considerável importância. Os vinhos produzidos no concelho de Vizela são hoje também uma referência, tendo arrecadado prémios a nível nacional e internacional. Nos muitos restaurantes de Vizela os visitantes podem desfrutar de refeições que são autênticas experiências da gastronomia regional, destacando-se o Bacalhau à Zé do Pipo, prato representativo da história gastronómica de Vizela.

Bacalhau à Zé do Pipo

Ingredientes: 1 posta de bacalhau de bom calibre, 300 gr de cebola em meias-luas, 20 gr de alho, 100 ml de azeite, 2 folha de louro, sal e pimenta q.b., 300 gr de maionese, 20 gr de mostarda, 100 gr de pimento vermelho assado, 750 gr de batatas em puré e azeitonas pretas.

Preparação: Depois de bem demolido, corta-se o bacalhau em postas. Entretanto, depois de cortar as cebolas e levam-se com o azeite, o louro, sal e pimenta ao fogo moderado. Juntar os alhos picados e deixar refogar levemente. A cebola deve ficar branca e macia e nunca loura.

Passar a posta de bacalhau por farinha, escorre-se o bacalhau e coloca-se num recipiente de barro coberto de cebola. Deita-se o resto da cebola sobre as postas de bacalhau, que depois se cobrem completamente com a

maionese misturada com a mostarda. Coloca-se tiras de pimento vermelho. Contorna-se com o puré de batata passado pelo saco e leva-se a gratinar. Forno a 250°C durante 15 min. Enfeita-se com azeitonas pretas e ramos de salsa.

Bolinhol de Vizela

Ingredientes: 24 gemas + 3 claras, 400g açúcar, 300g farinha de trigo e 200g açúcar para a cobertura.

Preparação: Bater as gemas e as claras com o açúcar até obter um preparado espesso e quase branco. Juntar a farinha que foi peneirada várias vezes. Deve apenas misturar sem bater. Forrar formas tendencialmente retangulares com papel tipo cartolina. Distribuir a massa pelas formas e levar a cozer em forno pré-aquecido a 220°C. A meio da cozedura reduzir o calor acabando de cozer a massa.

Quando sair do forno tirar o papel e deixar arrefecer. Com os 200g de açúcar fazer uma calda forte humedecendo o pão-de-ló com uma colher de pau, fazendo movimentos de vaivém em cima do pão-de-ló até a calda se tornar opaca.

Depois de seco é embrulhado em papel vegetal.

VIZELA
29, 30 e 31 MAR.
www.vizela.pt



abril

**Abril frio e molhado, enche
o celeiro e farta o gado.**

provérbio popular



O Sável é um peixe oriundo das nossas costas marítimas e só desovam em março, abril e maio em águas doces. Descem os rios nas primeiras águas de inverno até à foz do rio Douro, e os pescadores podem apanhá-los no leito do rio em cardumes. A captura deste peixe faz-se com rede e proporciona ementas gastronómicas muito saborosas como Sável de Escabeche, Sável Frito, Sável dos pescadores e Ovas de Sável.

Creme com Crocante de Enchidos e Cubinhos de Broa D'Avintes

A Broa de Avintes é constituída pela mistura de farinha de milho branco e de centeio, que lhe confere uma cor escura cuja origem remonta ao período em que o rei D. Dinis (1261-1325) proibiu a cozedura do pão na cidade do Porto. Tradicionalmente conhecida, a Broa de Avintes, pode servir de acompanhamento a pequenas refeições preparadas com vinho, chouriço e linguiça ou outro tipo de iguarias que combinadas refletem um "pedaço" da tradição gaiense.

Sável Frito com Açorda de Ovas

Ingredientes: 700 gr. de postas finas de sável, 500 gr. de pão de mistura ou alentejano duro, 1 cebola, 6 dentes de alho, 200 ml de azeite, sumo de 1/2 limão, 1 folha de louro, 1 ramo de coentros, sal e pimenta branca q.b., farinha de milho para polvilhar, óleo para fritar q.b.

Preparação: Tempere as postas de sável com sal, passe-as por farinha de milho, sacuda bem e frite de ambos os lados no óleo, previamente aquecido. Retire e escorra sobre papel absorvente e reserve. Leve ao lume um tacho com água e sal, deixe levantar fervura, junte as ovas de peixe e deixe cozer. Reserve as ovas e a água da cozedura. Corte o pão em pedaços pequenos e demolhe-o na água das ovas. Descasque e pique a cebola e os alhos e aloure-os num tacho com um pouco de azeite. Quando a cebola estiver ma-

cia, junte o pão escorrido, mexa e deixe cozinhar bem. Se necessário, adicione um pouco mais de água para tornar a açorda mais homogénea. Retifique o sal da açorda, tempere com uma pitada de pimenta, adicione as ovas cortadas em pedaços e envolva bem. Retire do lume, coloque num prato e decore com folhas de coentros. Sirva com sável frito.

Morangos, Chocolate e Vinho do Porto

Vila Nova de Gaia, cidade sobejamente conhecida como "The Home of Port Wine" tem na sua génese o Vinho do Porto como o elemento mais célebre. O ecletismo do Vinho do Porto permite-lhe criar momentos de harmonização quando conjugado com chocolate, produzido pelas empresas artesanais existentes no concelho, acompanhado com morangos que se reflete numa união tradicionalmente clássica e muito apreciada.

**VILA NOVA
DE GAIA**

5, 6 e 7 ABRIL

www.cm-gaia.pt



Quem chega ao Arouca Geopark Mundial da UNESCO, deixa-se encantar desde o primeiro minuto. Pelas paisagens, pelas gentes, pela história, pelo imaginário que desperta e, claro, pelas delícias com que nos brinda à mesa, depois de conhecer os seus mais belos recantos pelo próprio pé. Ninguém consegue ficar indiferente à carne de raça arouquesa. Ninguém consegue resistir às tentações da doçaria conventual e regional.

Produtos Tradicionais

Ingredientes: Enchidos, desde o presunto e a chouriça, às pataniscas de bacalhau, passando pelo bucho, pela orelheira ou pelos rojões de redenho, são muitos os motivos para começar a pecar pela gula, desde o início da refeição.

Posta de Vitela de Arouca Grelhada

Ingredientes: Vitela de Arouca, batata, arroz e legumes

Doces Conventuais ou Regionais de Arouca

Ingredientes: Os ingredientes, são conhecidos. Ovos, açúcar e amêndoa em quantidades generosas, são uma constante nestas verdadeiras tentações, que pode (e deve) saborear. O segredo está na mão que os mistura. É esse segredo que a passagem das monjas por Arouca nos deixou na mais fina e requintada doçaria monástica do país.

AROUCA

26, 27 e 28 ABRIL

www.cm-arouca.pt

Animação

Aproveite o fim de semana prolongado e parta à descoberta da cultura e das mais belas paisagens do Arouca Geopark Mundial da UNESCO. Planeie um programa em família usufruindo dos momentos culturais propostos no âmbito das comemorações do Dia 25 de Abril, conhecendo as Instalações Artísticas montadas no centro da Vila de Arouca ou o concerto comemorativo da "Liberdade". Paralelamente, conheça a Rota dos Geossítios, experiencie um passeio de Geobike na serra da Freita, contemple as paisagens ao longo dos Passadiços do Paiva e da 516 Arouca, terminando a sua viagem à mesa num dos restaurantes aderentes e prolongando o seu descanço numa das unidades de alojamento de Arouca.

Aproveite também para levar um pouco de nós, visitando as nossas feirinhas de domingo, onde poderá encontrar vários produtos locais à venda.





É na riqueza do património natural que a gastronomia de Mondim de Basto vai buscar os seus principais valores. A dicotomia criada entre o ambiente e o animal, ancestralmente adaptado a este ambiente, tem promovido um bom aproveitamento dos pastos pobres de montanha que, por sua vez, resulta num produto gastronómico de excelência – a Posta Maronesa. As propostas de iguarias podem passar pela deliciosa posta maronesa temperada só com sal e grelhada na brasa, acompanhada por batata a murro ou por uns genuínos e gulosos milharos moídos nos bucólicos moinhos dos nossos rios e por um pão de ló amarelinho de deixar água na boca. A riqueza destas propostas só ficará completa com o acompanhamento dos famosos e frescos verdes de Basto, onde sobressaem as marcas premiadas dos nossos produtores locais. Venha

confirmar as apetecíveis sugestões gastronómicas. Venha subir ao alto de Nossa Senhora da Graça e contemplar os abismos nas quedas das Fiskas de Ermelo. Venha a Mondim!

Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes: 500g de bacalhau, 4 ovos, 50 g farinha, 1 cebola, 1 ramo salsa, óleo para fritar, sal e pimenta. Preparação: Depois de demoldado, coza o bacalhau. De seguida escorra-o e lasque-o retirando também todas as peles e espinhas. Faça o polme juntando os ovos com a farinha até obter um creme. Pode acrescentar um pouco da água de cozer o bacalhau, se achar necessário. De seguida, pique a cebola miudinha, bem como a salsa e junte no polme acrescentando também o bacalhau. Por fim tempere com sal e pimenta e frite colheradas do preparado em óleo bem quente.

Posta Maronesa

Ingredientes: carne maronesa e sal grosso. Preparação: A Posta Maronesa é temperada só com sal grosso e grelhada na brasa. Feita na hora, vai para a mesa com aspeto rosado, suculento e apetitoso. Serve-se com batatinhas a murro ou com milharos. O molho, feito através da mistura de azeite cru, alho picado, louro e piri-piri, é uma opção.

Pão de Ló Húmido

Ingredientes: ovos, açúcar e farinha. Preparação: O Pão de Ló húmido é confeccionado só com gemas de ovos, açúcar e farinha. Vai a cozer em tigelinhas forradas com papel almaço. Retira-se do forno antes da massa estar completamente cozida.

MONDIM DE BASTO

26, 27 e 28 ABRIL
www.municipio.mondimdebasto.pt

Animação

Visit Mondim – Ver programação
"Abre Asas até Mondim"



maio

**Fiandeira não ficaste,
pois em maio não fiaste.**

provérbio popular



Qualidade, sabor e textura conferem à gastronomia flaviense características sensoriais ímpares, onde a tradição tem gosto! O Fim de Semana Gastronómico integra o Festival Gastronómico do Bacalhau de Chaves, no qual o bacalhau é Rei, onde para além do Bacalhau na Brasa, poderá degustar um vasto menu dedicado a esta iguaria. Pode ainda provar os famosos presunto e pastel de Chaves e os melhores enchidos da região, enfim, o melhor é passar o fim de semana em Chaves.

Presunto de Chaves

Ingredientes: Presunto de Chaves
Preparação: Presunto de Chaves Fatiado.

Bacalhau na Brasa, Pimentos e Batatas

Ingredientes: Bacalhau, pimentos e batata.
Preparação: Bacalhau assado na brasa com pimentos e a acompanhar com batata a murro.

Pudim de Ovos

Ingredientes: 6 ovos, 12 colheres de sopa de sopa de açúcar, 2 colheres de sopa de amido de milho ou farinha de trigo, 1 cálice de Vinho do Porto ou sumo de 1 laranja, 200 ml de leite e para o caramelo, 5 colheres de sopa de açúcar.
Preparação: Bater no liquidificador os ovos, o açúcar, o amido, o leite, o vinho do porto ou o sumo de laranja. Colocar na forma já caramelizada (com o caramelo frio) e leve em banho-maria ao forno pré-aquecido a 200°C por 1 hora. Desenforme morno. Caramelo: Levar o açúcar na forma ao forno pré-aquecido e deixar derreter até obter a cor desejada. Espalhe pelas laterais da forma com o caramelo ainda quente.

CHAVES

3, 4 e 5 MAIO
www.chaves.pt

Animação

Festival Gastronómico do Bacalhau de Chaves, Concurso gastronómico do Bacalhau de Chaves, com muita animação.





A gastronomia de Ponte da Barca é rica e variada, destacando-se pela utilização de ingredientes frescos e locais. Desfrute de um fim de semana gastronómico em Ponte da Barca, explorando sabores autênticos e conhecendo a rica tradição culinária da região.

O turismo gastronómico combina paixão pela comida com o desejo de explorar novos lugares e culturas. É uma forma de viajar, envolvendo todos os sentidos e brindando a uma experiência enriquecedora e saborosa.

Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes: 2 postas de bacalhau, 150 gramas de farinha, 4 ovos, 1 cebola, salsa, sal e pimenta q.b.

Preparação: coza previamente o bacalhau, vá desfiando retirando a pele e espinhas. Num recipiente coloque o bacalhau desfiado, junte a farinha, ovos e restantes ingredientes. Após a mistura do preparado, leve a fritar em óleo quente.

Posta Barrosã

Ingredientes: carne barrosã, sal grosso, batatas, grelos, azeite, vinho branco, pimenta, alho, alecrim, arroz, feijão, brócolos, repolho ou couve-galega, batatas e grelos.

Preparação: A posta barrosã tem de ser da rabada da vitela e deve ter uma espessura de 3 a 4 cm. Tempere na hora de grelhar, só com sal. Faça um molho para a carne com azeite, vinho branco, vinagre, pimenta, alho e alecrim (antes de servir a carne coloque o molho).

Arroz de feijão - faz-se o refogado com cebola picada e azeite, salsa e louro. À parte coza o feijão, em lume brando. Depois de cozido, acrescente-o ao refogado. Junte-lhe a água da cozedura. Deite o arroz e as hortaliças (brócolos, repolho ou couve-galega). Deixe cozer cerca de 15 minutos. Pode acompanhar a carne barrosã com o arroz de feijão ou batata a murro e grelos salteados.

Rabanadas de Mel

Ingredientes: fatias de pão de trigo, 1 litro de leite, 1 litro de água, 2 paus de canela, 1 noz de manteiga fresca, casca de um limão, 3 colheres de mel, açúcar e ovos.

Preparação: Numa panela ferva o leite, a água, os paus de canela, o mel, a manteiga e a casca de limão. Entretanto envolva as fatias nesta calda bem quente, deixe escorrer ligeiramente e passe pelos ovos batidos. Leve a fritar e depois de bem escorridas, servem-se com mel da serra amarela.

Animação

Consultar agenda cultural 2024 em www.cmpb.pt

**PONTE
DA BARCA**

3, 4 e 5 MAIO
www.cmpb.pt





Em Cerveira, a gastronomia tradicional é secular e tem sabor a rio. É do forte relacionamento com o rio Minho e toda uma história ligada à atividade piscatória, que surge o Sável, peixe símbolo do rio Minho, não só pelo seu aspeto, mas pelo fator económico que representava para a população.

Foi a mulher do pescador que, com arte e engenho, criou o Debulho de Sável, como forma de aproveitar as peças do sável menos requisitadas (a cabeça, o rabo, as postas mais pequenas e as ovas), para confeccionar um divino arroz de Sável, aromatizado com uma mescla de especiarias e ervas aromáticas, que lhe conferem o estatuto de genuíno e inconfundível.

Sável de Escabeche

Ingredientes: Sável, sal, cebola, louro, cravinho em grão, salsa, pimenta, vinagre e azeite.

Preparação: Amanha-se o sável, cortam-se as postas não muito finas e temperam-se de sal. Corta-se a cebola às rodelas para um tacho de barro e colocam-se as postas do sável em cima, com loureiro, cravinho em grão, salsa e pimenta, mais uma camada de rodelas de cebola e outra de Sável. Por fim cobre-se tudo com vinagre e um fio de azeite e vai ao lume para cozer. Deixa-se arrefecer e mantém-se nesta infusão, antes de servir, pelo menos durante três semanas (só desta maneira é que desaparece a espinha). Pode conservar-se durante três meses.

Debulho de Sável do Rio Minho

Ingredientes: Sável (a cabeça, o rabo, as postas mais pequenas e as ovas), Vinho verde tinto, sal q.b, salsa, pimenta, alho, cravinho, vinagre, cebola, azeite, água, arroz

Preparação: Depois do Sável limpo e arranjado, o Debulho deve marinar algumas horas numa calda com vinho verde tinto, sal, salsa, pimenta, alho, cravinho e vinagre.

Pica-se uma cebola grande, junta-se um pouco de azeite, o Debulho e a respetiva calda. Vai ao lume e cozido o peixe, retira-se para um recipiente. À calda inicial junta-se a água necessária para cozer o arroz. Logo que o arroz esteja cozido, junta-se o Debulho e retificam-se os temperos. Deixa-se repousar uns minutos, serve-se o arroz a fugir pelo prato. Acompanha-se do debulho com as postas maiores do sável, cortadas fininhas e fritas.

Leite Creme

Ingredientes: 30 g de farinha maizena, 200 g de açúcar, 1 l de leite gordo, 6 gemas de ovo, 1 pau de canela, 1 casca de limão

Preparação: Leve ao lume 75dl de leite com a canela e a casca de limão e deixe ferver. Elimine os sólidos e reserve. Num tacho envolva as gemas com o açúcar, a farinha e, de seguida, acrescente 25 dl do leite restante. Leve ao lume ao começar a engrossar junta-se o leite quente, sem parar de mexer, até formar um creme. Distribua o creme por taças individuais e deixe arrefecer. Antes de servir, polvilhe com o açúcar demerara e queime com um maçarico ou ferro próprio.

Animação

Programa de animação previsto para o Fim-de-semana Gastronómico em Vila Nova de Cerveira com entradas gratuitas aos Museus de Cerveira (Museu da Bienal, Aquamuseu, Convento de S. Paio), exposição de Maiais ao ar livre no centro histórico e um conjunto de iniciativas de carácter cultural.

**VILA NOVA
DE CERVEIRA**

3, 4 e 5 MAIO

www.cm-vncerveira.pt





A Gastronomia de Arcos de Valdevez apresenta iguarias e sabores únicos. A "Carne da Cachena com o Arroz de Feijão Tarreste" é o prato de eleição. A Cachena é a mais pequena raça bovina portuguesa e uma das mais pequenas do mundo; é autóctone, de extrema rusticidade e de pastoreio livre, sobretudo na Serra da Peneda/Soajo; o tipo de carne obtida resulta de um equilíbrio absoluto entre o sistema de produção utilizado e as características da própria raça; distingue-se pela sua tenrura e sabor únicos, apresentando cor rósea, clara ou pálida, vermelho claro ou escuro, de acordo com a idade do animal, bem como pouca gordura intramuscular, sendo profundamente suculenta. Está certificada como "Denominação de Origem Protegida- DOP". O Arroz de Feijão Tarreste é um tipo de Feijão rasteiro, semeado em con-

junto com o milho. Podemos encontrá-lo em diversas cores e aspetos; são feijões miúdos, de pele fina com formato de rim; apresenta uma grande variabilidade de padrões e cores, onde predominam os beges, mas que também incluem os brancos, amarelos, castanhos, pretos e vermelhos, com padrão liso ou rajado; tem na sua composição nutricional altos valores de fibra bruta e de ácidos gordos, o que pode contribuir para a redução dos níveis plasmáticos de colesterol e triglicéridos, características que o tornam um " Alimento Funcional". Mas o Território de Arcos de Valdevez é também o Cabrito à moda do Soajo, tenro dos retouços do Mezio, com Ervas Aromáticas dessas paisagens, o " Cozido", com os enchidos e fumados caseiros, acompanhado dos frescos e capitosos vinhos verdes. Nas doces sobremesas tradicionais, o destaque

vai para os "Charutos dos Arcos", distinguidos como uma das 7 maravilhas Doces de Portugal, acompanhados com a Laranja de Ermelo; mas temos também de destacar o Bolo de Discos, o Bolo de Mel e os não menos conhecidos "Rebuçados dos Arcos". São todos estes sabores que esperam por si em Arcos de Valdevez!

Alheira de Carne da Cachena

A alheira é um enchido tradicional fumado que contém pequenos pedaços de vários tipos de carne e de pão. Salienta-se na Alheira dos Arcos a utilização da carne da vaca da raça Cachena, autóctone da região. Sabor muito agradável, levemente fumado, muito característico. Normalmente é consumida grelhada ou assada (previamente deve ser picada com um palito ou alfinete), mas também pode ser confeccionada frita.

Carne da Cachena com Arroz de Feijão Tarreste

A Carne da Cachena - DOP - Denominada de Origem Protegida, temperada com sal q.b. e grelhada, confeccionada na hora fica com um aspeto suculento e apetitoso, acompanhada do com o Arroz de Feijão Tarreste.

Ingredientes: 250 gr. de feijão Tarreste carne de porco com osso (chispe ou mão) 1 naco de toucinho fumado ou rojões, 400 gr. de arroz, 1/2 dl de azeite ou 1 colher de sopa de banha, 1 cebola, 2 dentes de alho, 1 folha de louro, pimenta q.b., sal q.b. Preparação: Ponha o feijão de molho de um dia para o outro. Coza o feijão em água, juntamente com as carnes. À parte faça um refogado com a cebola picada, os dentes de alho picados, a folha de louro, os rojões ou o toucinho e o azeite ou banha. Retire as carnes da panela onde cozeram e coloque-as num tacho. Adicione-lhes o refogado, que deve estar bem apurado. Acrescente a água do feijão necessária para cozer o arroz. Tempere de sal e pimenta a gosto. Pode acrescentar as carnes partidas em bocados.

Bolo de Discos

Ingredientes: 8 claras, 250gr. de açúcar, 250gr. de miolo de amêndoa com pele, manteiga para untar q.b. Para os ovos moles: 8 Gemas, 8 colheres de sopa de açúcar. Para decorar: 30gr. de miolo de amêndoa pelada e torrada, picada ou cortada em lame-

las, fios de ovos e açúcar de pasteleiro Preparação: bata as claras em castelo. Adicione pouco a pouco o açúcar e continue a bater até a massa estar bem firme. Moa a amêndoa sem lhe tirar a pele e adicione-a ao preparado. Unte com manteiga formas redondas baixas, todas iguais e cubra cada uma delas com uma camada fina desta massa. Espalhe com uma espátula para alisar a superfície. Coza em forno de temperatura média (cerca de 180°C). Depois de cozidos, desenforme os discos sobre uma superfície para o cobrir e prepare uma calda leve. Retire-a do lume e deixe-a esfriar um pouco. Passe as gemas por um passador de rede fina e adicione-as à calda anterior, mexendo sempre. Leve a lume muito brando (utilize o banho-maria), sem nunca deixar de mexer, até a mistura espessar. Coloque um primeiro disco sobre o fundo e um prato de serviço e cubra-o com uma camada dos ovos moles. Sobreponha um outro disco e repita este procedimento, devendo terminar com um disco sem cobertura. Polvilhe-o com bastante açúcar de pasteleiro e com amêndoa torrada. Em volta disponha alguns fios de ovos para decorar.

Animação

Assista à Mostra de Artesanato e Mercado de Sabores, à Tocata pelos Restaurantes Aderentes, Visite a Rota dos Vinhos de Arcos de Valdevez (Inscrições: Espaço "Vinhos & Sabores", T. 258 247 323, Email. vinhos.avvez@gmail.com).

ARCOS DE VALDEVEZ

10, 11 e 12 MAIO

www.visitarcos.pt





Um dos objetivos evidenciado no Plano Estratégico de Desenvolvimento do Turismo (PEDT), refere-se ao progresso e desenvolvimento, apostando em políticas pró-ativas que têm por base a diversidade de setores, com o objetivo de construir um rumo estruturado, sustentável e competitivo para o Turismo na Maia.

Afirmar a Maia como um território sustentável, inovador e competitivo, que valoriza as pessoas, um destino para visitar, investir, viver e estudar. Um município inclusivo, aberto e tecnológico que se pretende posicionar como uma Cidade holística.

A aposta nos produtos endógenos da região, aliados com a sustentabilidade dos produtos, o conhecimento tradicional de quem confeciona os ingredientes, a fomentação das boas práticas sociais, económicas e ambientais, rejuvenesceram a confiança

dos produtores locais, os responsáveis pela restauração, bem como todos os intervenientes económicos destes setores.

Na Maia, os restaurantes aderentes, apresentam menus representativos das iguarias gastronómicas da Maia, afirmando-se como um destino de experiências gastronómicas.

Todos os pratos em Menu expressaram bem a génese da "Maia": o Cabrito à Maiata tal como o Bacalhau à Lidador que marcam a diferença na gastronomia pela forma distinta na confeção; o Leite Creme de Milho e a Bola de Cebola, tão típicos da Maia, e que são tributos à expressividade do comércio da cebola no concelho; este produto era tão importante no território que existiu, em tempos, uma feira com esse nome: Feira das cebolas.

As Terras da Maia, terras de lavradio e produção agrícola, de receituário

ancestral e mestria na confeção, afirmaram a sua gastronomia como um produto de atratividade do seu território e como um destino onde "se come bem".

Bola de Cebola

Massa: Colocar a farinha peneirada, desfazer o fermento na água morna, incorporar os líquidos na farinha, amassar bem a massa cerca de 20 minutos e deixar levedar cerca de 2 horas.

Recheio: Corta a cebola em meia-lua, picar o alho, cortar os pimentos em tiras finas, levar a cebola a refogar em azeite, depois acrescentar o alho, o pimento, a folha de loureiro, um pouco de sal e pimenta, deixar refogar, no final acrescentar um pouco de vinagre e a salsa picada.

Montagem: Estender a massa num quadrado e rechear com a cebolada

em metade do quadrado, pincele as bordas da massa com água e feche a massa calcando bem, pincele a bola com gema de ovo e leve ao forno a 200°C cerca de 25 minutos.

Bacalhau à Lidador

Ingredientes: 6 postas de bacalhau demolido, q.b. azeite, 2 colheres de chá de vinagre, 6 grãos de pimenta, 3 dentes de alho, q.b. salsa, 1 noz manteiga por posta, 1 folha de louro, 4 batatas.

Preparação: Limpa-se as postas de bacalhau das peles e das espinhas grossas e colocam-se, aconchegadas, dentro numa assadeira de barro. Regam-se com bastante azeite, temperam-se com 3 dentes de alho esborrachados, uma folha de louro, 6 grãos de pimenta, 2 colheres de chá de vinagre e 1 noz de manteiga sobre cada posta. Pré- aqueça o forno em temperatura média (180°C). Leve ao forno, regando de vez em quando, com o molho que se forma no fundo da assadeira, até que o bacalhau fique bem dourado. Retire do forno e sirva com batatas a murro. Servem-se polvilhadas com alho e salsa picada.

Leite Creme de Milho

Ingredientes: 250g açúcar amarelo, 1 colher café alfavema, 1 vagem de baunilha, 1 pau de canela, 60gr. farinha de milho, 6 gemas de ovos, 1 litro leite, sumo de 1 limão.

Preparação: Numa taça funda, mexer bem com as varas (sem fazer espuma) as gemas, o açúcar, a alfavema e a farinha de milho. Em alternativa poderá utilizar varinha mágica. Reservar. Numa panela, colocar o leite e aromatizantes (limão, baunilha, canela) e levar ao lume. Baixar calor quando verificar que vai começar a levantar fervura. Adicionar uma concha de sopa do leite à mistura, envolvendo sempre com as varas. Proceder da mesma forma com uma segunda medida. Adicionar esta mistura ao leite e mexer sempre até engrossar (se necessário, aumentar temperatura do fogão). Pode utilizar as varas ou salazar para este processo. Verter sobre taças ou travessa. Decorar com canela em pó a gosto ou frutos secos picados.

Animação

Consulte todo o programa de animação em www.visitmaia.pt

MAIA
10, 11 e 12 MAIO
www.visitmaia.pt





À mesa serve-se tradição... A gastronomia é o espelho das gentes desta terra. Do seu modo de vida, da sua história e tradição.

Os pratos à base de carne de porco, engordados com o milho e castanha, o cabrito e o anho, criados nos montes da Terra Fria e da Montanha, as carnes de caça das serras e montes destas paragens ou os peixes das águas límpidas e fulgurosas, são servidos à nossa moda. Rica e farta. A bola de carne, o pão e o foliar, cozidos nos velhos fornos, são iguarias sem as quais não se passa. Dos temperos fazem parte os finos azeites desta terra com Denominação de Origem Controlada. A doçaria conventual, testemunhada fielmente pelo Toucinho-do-céu e pelas queijadas, permite saborear o saber de outros tempos. Deixado pela mão certa das Freiras Beneditinas. Nesta terra de grandes contrastes, o

douro é, douro puro. Os "Vinhos de Murça" retratam o que de melhor se faz nesta Região Demarcada, a primeira do mundo. Provem-se os excelentes vinhos de mesa, ou os adamados vinhos generosos, néctares da terra quente.

Tudo se perpetua por obra e raça das gentes de Murça...

Cozido à Portuguesa

Ingredientes: Carnes de porco (todas as partes), carne de vaca para cozer, galinha, linguiça, salpicão, chouriço de sangue, couve, cenoura, batata.

Preparação: Cozer todas as carnes e enchidos numa panela grande. As carnes que forem mais salgadas devem ficar de molho previamente umas horas e só depois se colocam a cozer. Regue a água da cozedura com um fio de azeite e tempere a gosto. Por ordem de cozedura, vão-se tirando os

enchidos, depois as carnes de porco, e só no fim é que se retira a carne de vaca e a galinha velha, depois de bem cozida. Aproveitando a mesma água de cozer as carnes, coloque os legumes e a batata. Quando servir não esqueça o galheteiro com o bom azeite de Murça.

Toucinho-do-céu

Ingredientes: Chila, grão de amêndoa (moído), ovos, massa de farinha e açúcar. Depois de cozinhado é polvilhado com farinha doce.

Preparação: O processo de fabrico destas doçarias é hoje executado com o mesmo cuidado e forma que o foi no passado. As grandes panelas de ferro onde a chila é cozida ao lume, ao forno tradicional a lenha, sinónimo de qualidade, é hoje uma marca de tradição, património e cultura do concelho.

MURÇA
10, 11 e 12 MAIO
www.cm-murca.pt

Animação

Programa detalhado poderá ser consultado em www.cm-murca.pt.





A história da cidade de S. João da Madeira está intrinsecamente relacionada com a indústria do calçado e da chapelaria, sendo, até hoje, reconhecida pela sua inovação e criatividade. É neste contexto que surge em 2016 uma tradição gastronómica em S. João da Madeira relacionada com as formas da nossa indústria. Aliando alguns sabores tradicionais alusivos à indústria local, como a cenoura e o coelho, ao empratamento dos pratos, o legado industrial na nossa cidade apresenta-se à mesa, com pratos que nos recordam o saber fazer da indústria local. Apresentamos a Indústria à Mesa!

Delícia de Queijo e Presunto

Esta receita é um dos nossos segredos e pode encontrá-la no Restaurante O Boinas em São João da Madeira. Ingredientes: pão biju recheado com

uma mistura de 3 queijos, salsa, cebola picada bem pequeninha e presunto nacional (também picado).

Risoto de Coelho

Ingredientes: 100 ml de azeite, 200 gramas cebola picada, louro q.b., 1/2 copo de vinho branco, 20 gramas de alho, 1 coelho, 300 gramas arroz Risoto, 150 gramas de queijo parmesão.

Preparação: Refogar 100 gramas de cebola e o louro no azeite e deixar dourar, refrescar com o vinho branco, adicionar o alho picado e deixar ganhar cor, juntar o coelho partido e marinado em "vinha d'alho" e, por fim, deixar apurar durante uns minutos, cobrir o coelho com água/marinada e temperar a gosto, tapar e deixar estufar lentamente o coelho. Após 30 minutos, retirar o coelho e reservar o caldo (coado). Numa panela à parte,

refogar a restante cebola em azeite até ficar translúcida, adicionar o arroz de risoto e, sem parar de mexer, juntar aos poucos, o caldo que guardamos anteriormente. Repetir este processo até o arroz estar cozido (+/- 12 minutos). Adicionar o coelho já desfiado e mexer. Para finalizar, adicionar metade do queijo parmesão e envolver até ficar com uma textura cremosa (dependendo do gosto). Servir e decorar com o restante parmesão e salsa fresca picada.

Queijadas de Cenoura e Chocolate

Ingredientes: 500 gramas de cenoura descascada, 2 ovos, 200 gramas de açúcar, 30 gramas de manteiga, 3 colheres sopa de maizena, sal q.b., 1 pau de canela, 200 gramas de chocolate culinário, 10 gramas de manteiga, 100 ml natas.

Preparação: Comece por cozer as

cenouras (descascadas) em água temperada com sal e 1 pau de canela. Ligar o forno para pré aquecer a 180°C. Assim que as cenouras estiverem cozidas, escorra e retire o pau de canela. Triture-as com a varina mágica para transformar em puré de cenoura. Derreta o creme vegetal no micro-ondas e separe as gemas das claras do ovo. Na batedeira, juntar o puré de cenoura com o açúcar, as gemas, a raspa de limão e o creme vegetal derretido até ficar homogéneo. Juntar a farinha maizena e mexer novamente. Bater as 2 claras em castelo e envolver no preparado anterior. Colocar em forminhas untadas e polvilhadas com farinha. Levar ao forno durante 30 minutos (Normalmente demoraram cerca de 30 minutos a cozer, mas depende do forno. Faça o teste do palito, e, se sair seco, estão prontas.). Retire do forno e utilize o bico de uma faca para ajudar a desenformar a queijada. Enquanto arrefece,

prepare a ganache de chocolate para as suas queijadas. Derreta o chocolate com as natas e com a manteiga em banho-maria e, depois do chocolate estar derretido, forme pequenos círculos por cima de uma folha de papel vegetal e leve ao frigorífico. Depois de as queijadas e o chocolate estarem completamente arrefecidos, emprate como vê na fotografia e delicie-se!

Animção

Os gastrónomos poderão solicitar, através do Welcome Center do Turismo Industrial, visitas ao Museu da Chapelaria, único na península Ibérica, Centro de Arte da Oliva, Museu do Calçado e visitas a empresas em laboração, nomeadamente fábricas ligadas ao ramo da chapelaria, do calçado, do têxtil e do lápis. É, no entanto, sempre necessário agendar previamente esta visita através do Turismo Industrial – 256 200 204. Programação cultural sob consulta.

**S. JOÃO DA
MADEIRA**

17, 18 e 19 MAIO

www.cm-sjm.pt





Vinhais apresenta uma gastronomia rica e variada, baseando-se nos deliciosos produtos endógenos produzidos nesta Região.

As saborosas sopas, as entradas, com o celebre Fumeiro de Vinhais, desde o salpicão, o presunto, a chouriça de carne, destacando-se o leitão Bísaro assado em forno a lenha, degustar uma taça de vinho de excelente qualidade produzido nestas terras.

Os pastéis de massa tenra, outra das iguarias tradicionais desta Vila, as deliciosas sobremesas de castanha, os saborosos canelões, ou os milhos doces a terminar com um aromático licor caseiro, fazem de Vinhais um local de destaque gastronómico.

Alheira e Chouriça de Carne Assada IGP de Vinhais

Ingredientes: Alheira carne e toucinho, galinha, água em forma de calda, pão de trigo, sal, alho, colorau, azeite de Trás-os-Montes D.O.P. em tripa de vaca seca. A Chouriça de Carne (linguiça), carne magra de porco de Raça Bísara, colorau, alho, loureiro e vinho tinto da região.

Preparação: alheira enchido feito com carne de porco de raça Bísara cozida, devidamente desfiada, e pão. Intercalando o enchido com gorduras de porco, condimentadas com azeite de Trás-os-Montes DOP, sal, louro, alho e malagueta. a chouriça de carne é feita com carne magra de porco de raça Bísara. A alheira e a chouriça de carne são uns enchidos curados pelo fumo da lenha de Carvalho Negral e Castanheiro.

Leitão Bísaro Assado

Ingredientes: Leitão, azeite, sal, alho, colorau, louro e limão.

Preparação: Prepara-se um molho com azeite, sal, alho, colorau, louro e limão, unta-se o leitão com este preparado e vai ao forno a lenha até a pele ficar dourada.

Pudim de Castanha

Ingredientes: 1kg de castanha; 12 ovos, 300gr de açúcar, 2 chávenas de chá de água, 100ml de Vinho do Porto, 2 colheres de sopa de manteiga, 1 colher de sopa de farinha de trigo.

Preparação: Coza as castanhas, descasque-as ainda quentes e passe-as por um espremedor. Faça uma calda de ponto grosso, com o açúcar, a água e o vinho do Porto. Retire do lume, junte a manteiga e mexa até amornar. Bata ligeiramente os ovos com a farinha trigo. Numa tigela junte o

puré obtido das castanhas, a calda e os ovos batidos com a farinha, aromatize com a baunilha e misture tudo muito bem. Unte uma forma com bastante manteiga e polvilhe com açúcar. Leve ao forno a cozer em banho-maria durante 35 minutos. Retire do forno e desenforme morno. Sirva frio decorado a gosto.

Animação

Acesso gratuito aos centros interpretativos existentes na vila de Vinhais e aos eventos culturais programados para o Feriado Municipal de Vinhais.

VINHAIS

17, 18 e 19 MAIO

www.cm-vinhais.pt





A cozinha regional marcuense traduz a identidade das gentes do Douro Verde e celebra a sabedoria, compondo-se de elementos ligados às culturas mais antigas. O Anho Assado com Arroz de Forno, o Verde ou a Lampreia são sabores copiosos, eternizados por excelentes vinhos verdes do Marco de Canaveses. Mas, em terras de Cármen Miranda, a doçaria seduz até os mais incrédulos, com as Fatias do Freixo, o Pão de Ló, os Rosquilhos, o Pão-Podre e os Biscoitos de Soalhães, aqui tudo nos recorda um passado que queremos preservar. E a viagem gastronómica poderá culminar na visita à Igreja de Santa Maria, a Tongobriga ou percorrendo a magnitude de uma das igrejas que integram a Rota do Românico. (691)

Verde/Bazulaque

Ingredientes: miúdos do anho, frango, chouriço e presunto fumados e pão cortado aos pedacinhos, cebola, azeite e vinho.

Preparação: Misturam-se os miúdos do anho, chouriço e presunto fumados e frango cortados aos pedacinhos, que depois de cozidos se juntam ao estrugido feito num tacho de ferro preto, com cebola e azeite, adicionando-se um pouco de vinho e, caso seja necessário, junta-se um fio de água e deixa-se ferver, depois adiciona-se o sangue do anho cozido e finalmente o pão cortado aos bocadinhos. Tempera-se com sal, louro e pimenta e, dependendo do gosto, há quem junte hortelã. Assim que o pão comece a desfazer, retira-se do fogão e está pronto a servir.

Anho Assado com Arroz de Forno

Ingredientes: anho pequeno temperado com louro, alho, azeite, salsa, cebola, colorau, banha de porco, vinho verde e sal.

Preparação: A receita tradicional que lhe deu origem diz que, para ser bom, o Anho não deve pesar mais do que 10 kg. É temperado na véspera, com louro, alho, azeite, salsa, cebola, colorau, banha de porco, vinho verde e sal e fica a repousar até ao dia seguinte para absorver o sabor guloso dos temperos. Coze-se a cabeça e os pernis com um pouco de salpicão, presunto, carne de porco, carne de vaca, cebola e sal, para fazer a calda do arroz. Assado em forno a lenha, coloca-se o anho numa grelha, por cima do arroz, deixando que o tempero do assado vá penetrando gradualmente.

Fatias do Freixo

Ingredientes: ovos, açúcar, farinha. Receita da família da Casa dos Lenteirões.

Animação

Festival Raízes: evento gastronómico e cultural que promove a gastronomia, os vinhos verdes, o artesanato e a cultura popular do concelho. Neste evento, os visitantes podem degustar a gastronomia, os vinhos e os Produtos Locais do concelho, bem como assistir a um programa de animação de cariz popular. Podem ainda visitar o Centro Interpretativo de Tongobriga (marcação prévia: tongobriga@culturanoorte.gov.pt), a Igreja de Santa Maria (marcação prévia: paroquia.fornos@gmail.com) e, o Museu do Linho e do Vinho de Maureles (marcação prévia:ccpde-maureles@hotmail.com).

**MARCO DE
CANAVESSES**

24, 25 e 26 MAIO

www.visit.marcodecanaveses.pt





Nas encostas de uma paisagem fértil, rasgada pelas águas do rio Douro, pastam por lameiros e prados, os anhos que serão cozinhados sobre o arroz.

Trata-se da carne tenra do cordeiro de leite, que depois de preparada com ingredientes que lhe irão conferir particular sabor, é cozinhada no tradicional forno a lenha, acompanhada com arroz e batata assada. Para sobremesa propomos as já afamadas Cavacas de Resende. A cavaca de Resende é uma fatia de pão de ló húmida com uma coroa doce e alva, conferida pela cobertura de açúcar e farinha que, delicadamente, só a mão hábil da doceira de Resende lhe pode proporcionar. Poderá ainda degustar as cerejas, o produto de excelência da nossa região. Iguarias da nossa região que farão, com toda a certeza a delícia de quem nos visita, acom-

panhadas do melhor vinho que pode ser um maduro do Douro vinhateiro ou um verde das encostas do "Douro Verde".

Petiscos Diversos

Alicerçados na gastronomia tradicional.

Anho Assado em Forno a Lenha

Ingredientes: 4 Kg de anho, sal, 5 dentes de alho, 3 folhas de louro, ramo de salsa, 3 colheres de banha, azeite, vinho tinto.

Modo de preparação: Lava-se o anho com vinho e esfrega-se com sal. Junta-se a banha, a salsa picada, o alho e o louro e esmaga-se no almofariz. Fazem-se uns golpes no anho e esfrega-se com a mistura, colocando-se numa assadeira onde permanece de um dia para o outro. No dia seguinte leva-se a assar no forno a lenha.

Cavacas de Resende

Ingredientes: 15 ovos (dos quais 8 inteiros e 7 gemas), 250g de açúcar, 280g de farinha.

Modo de preparação: Coloque os 8 ovos inteiros e as 7 gemas num alguidar e acrescente o açúcar batendo muito bem. De seguida vá juntando a farinha aos poucos mexendo sempre até envolver bem a massa. Polvilhe o tabuleiro com a farinha e coloque a massa levando ao forno. Prepare a calda de açúcar (ponto de mel). Depois de pronta a massa retire do forno e corte em fatias. Molhe as fatias num pouco de calda. Cubra depois cada fatia com calda em ponto de pérola e farinha.

Animação

Visitas gratuitas ao Museu Municipal de Resende. Assistir á Romaria ao 4.º Domingo de Maio, em Cárquere. Provas e degustação de vinhos harmonizados com as cavacas de Resende, na Loja Interativa de Resende com animação musical, nos dias 25 e 26 de maio, às 15h00. Visitas às quintas e adegas (necessária a marcação prévia): Quinta da Massórra: 965 053 820; Quinta do Formigal: 938 577 456; Quinta das Fontaltas: 916 416 954; Terrus Douro: 918 627 605 | 935 381 726; Quinta de Fornelos: 917 930 333.

RESENDE
24, 25 e 26 MAIO
www.cm-resende.pt





Sabrosa apresenta-se com uma gastronomia muito suculenta, tal como a bola de carne, cabrito assado com batata assada e arroz de forno, os milhos, as favas com chouriço e massa à lavrador. Como doçaria temos as cavacas altas, as cavaquinhas, o bolo borrachão e a pera bêbeda. Sabrosa, possui um variadíssimo leque de vinhos DOC Douro e Porto acompanhamento imprescindível a uma gastronomia tão rica.

Bôla de Carne

Um petisco que percorre a restauração deste Concelho com muito sucesso.

Cabrito Assado com Batatinhas acompanhado de Favas com Chouriço

Ingredientes: cabrito, louro, sal e pimenta, piri-piri, dentes de alho, colorau, vinho branco, margarina, azeite, batatas pequenas.

Preparação: lave muito bem o cabrito e tempere-o com o sal, a pimenta, o piri-piri, o colorau, o louro e os dentes de alho esmagados. Regue-o com vinho e deixe marinar para o dia seguinte. Coloque o cabrito numa assadeira, unte-o bem com margarina, regue-o com a marinada e um fio de azeite. Cubra a assadeira com papel de alumínio e leve ao forno aquecido a 160°C, a assar lentamente por

cerca de duas horas. Vá verificando o assado e regado com o próprio molho. Meia hora antes, retire o papel de alumínio, aumente o calor do forno e deixe o cabrito alourar. Batatas assadas: descasque e lave as batatas, num recipiente tempere-as com sal, pimenta e colorau, envolva e regue com um pouco de vinho branco e um fio de azeite. Leve-as a assar tapadas com folha de alumínio durante 25 minutos. Retire a folha de alumínio e leve a assar mais 10 minutos até ficarem coradinhas.

Bolo Borrachão

Ingredientes: para o bolo - 2 c. de sopa de manteiga, 200gr. de açúcar, 2 c. de sopa de vinho do porto, 2 ovos, 3 gemas, 130 gr. de farinha com fermento; para a calda - 200 gr. de açúcar, 4 c. de sopa de vinho do porto, 1dl de água. Preparação: Aqueça o forno a 180°C.

Unte uma forma com manteiga e polvilhe-a com farinha e reserve. Bata a manteiga previamente amolecida com o açúcar e o vinho do Porto.

Continue a bater e adicione os ovos e as gemas, um a uma, batendo entre cada adição. Envolva cuidadosamente a farinha com o fermento. Verta o preparado na forma e leve ao forno branco por 30 minutos. Leve o açúcar ao lume com 1 dl de água e com o vinho do Porto, até ferver. Retire o bolo do forno, desenforme-o e regue com a calda anterior. Sirva quando estiver frio.

Animação

Passadeiras em flor. Prova de azeite. Animação cultural incluída na programação do Espaço Miguel Torga.

SABROSA

24, 25 e 26 MAIO

www.sabrosa.pt





Cinfães, um território de riqueza histórica e natural, boa gastronomia e muita tradição, entre montanhas e serras viçosas, vales verdejantes, rios e ribeiros de águas cristalinas.

Por Cinfães passaram figuras emblemáticas da história de Portugal. No berço de Cinfães, nasceu o General Alexandre Serpa Pinto, filho orgulhoso da terra, que partiu à descoberta de África e regressou para passar o seu conhecimento ao mundo. Daqui saiu D. Egas Moniz, enquanto senhor de Ribadouro, e por estas terras passou também, D. Afonso Henriques, o primeiro rei de Portugal.

A majestosa Serra de Montemuro, espaço de excelência para os bovinos da raça arouquesa, é hoje um dos locais com maior presença da ruralidade. O Vale do Bestança e o Vale do Rio Paiva, com belezas ímpares, exibem ainda formas naturais repletas de verdes

prados, ribeiras e riachos, bem como as mais verdadeiras amostras da biodiversidade ibérica - numa envolvente repleta de encantos protegidos à invasão. Aqui, a natureza permanece pura e intacta.

A Gastronomia Cinfanense é uma celebração de sabores autênticos, típicos e únicos.

Nesta edição, apresenta-se como sugestão de prato principal a vitela arouquesa, visto ser um dos melhores exemplos da herança local, acompanhada da típica batata a murro e arroz do forno. São já vários os que conhecem o potencial do vinho verde local que, com a frescura ideal, transporta os aromas frutados que durante o ano deambulam nos prados que envolvem estas vinhas.

E para sobremesa, o doce típico de Cinfães, os bolinhos de manteiga (Matulos), que se caracterizam por

ser macios, delicados e doces.

Por tudo o que lhe está associado, Cinfães é, como diz o poeta: "Cinfães é a amena região, onde em favores os deuses se esmeram".

Enchidos (Alheira e Chouriça)

Ingredientes: alheira - mistura de carnes, normalmente vitela, porco e frango, pão, tripa, sal, pimenta, azeite e alho.

Preparação: da alheira - cozer as carnes e depois de bem cozidas desfilar. Cortar o pão em fatias e adicionar a recipiente, onde se irá juntar a água de cozer as carnes. Desfazer bem o pão com o auxílio de uma colher e juntar as carnes. Temperar e encher as tripas enquanto o recheio está quente. Finalmente, deve-se cortar e apertar as tripas e colocá-las no fumeiro.

Ingredientes: chouriça - carnes de porco, tripas, sal, alho, cominhos, piri-piri e vinho.

Bolinhos de Manteiga (Matulos)

Ingredientes: Ovos, farinha, manteiga, açúcar, água e fermento

Preparação: Bater todos os ingredientes com água morna. Amassar até que se despreque da taça e deixar repousar até a massa duplicar. Moldar em pequenas bolinhas, levar ao forno até ficarem lourinhos e deixar arrefecer. Fazer a calda de açúcar com açúcar e água e verter sobre os bolinhos.

Animação

No Fim de Semana Gastronómico, realizar-se-á o Desfile Etnográfico, promovido pelo Município de Cinfães e conta com a participação de várias associações do concelho, nomeadamente Ranchos Folclóricos e Grupos Etnográficos, elementos fundamentais para a preservação da memória e do viver das identidades locais. Durante o Desfile, os Ranchos e Grupos levam a cabo pequenas atuações. Pretende-se com este desfile, dar a conhecer os usos, costumes e tradições de outrora, procurando mostrar um pouco daquilo que distingue e identifica o povo e o concelho de Cinfães. O Desfile é também uma forma de divulgar e preservar o Património Material e Imaterial.

Preparação: chouriça - cortar as carnes em pedaços medianos. Temperar com sal, alho, cominhos, piri-piri e vinho, mexer bem e reservar por três dias. Após este tempo, deve-se cortar e apertar as tripas e colocá-las no fumeiro.

Posta de Vitela Arouquesa, acompanhada com Batata a Murro e Arroz de Forno

Ingredientes: Carne de vaca arouquesa e sal.

Preparação: Colocar a posta de vitela sobre as brasas com sal, durante cerca de dez minutos, virando apenas uma vez (cinco minutos de cada lado). Para acompanhamento, assar as batatas a murro e fazer arroz no forno a lenha. Depois de retirar a posta, juntar as batatas a murro e espalhar sobre elas um molho de azeite e alho a ferver. Apresentar o arroz de forno, como acompanhamento em separado.

CINFÃES

31 MAIO, 1 e 2 JUN.

www.cm-cinfaes.pt





A indústria da panificação e do biscoito está intrinsecamente ligada à história de Valongo.

A regueifa considerada uma iguaria no mundo do pão, dada a textura sedosa das suas camadas, obtidas após muito labor, surge agora associada à francesinha, criando um inovador produto gastronómico e dando uma nova utilização à tradicional regueifa valonguense.

Venha saborear as nossas iguarias de 31 de maio a 2 de junho de 2024.

Valongueifa

– Francesinha em pão de Regueifa

Ingredientes: Regueifa, queijo, fiambre, bife de vaca, salsicha fresca linguça, molho da casa.

Preparação: Separe duas fatias de pão de regueifa, cubra com uma fatia de fiambre, junte depois o bife, adicione a salsicha e a linguça, cubra com uma fatia de queijo e o restante pão. Junte queijo a gosto por cima, leve ao forno a 200°C até derreter, retire e sirva quente regada com o molho.

Natas Celestiais

Ingredientes: Ovos, açúcar, natas frescas, água, biscoitos tradicionais de Valongo.

Preparação: Separe as gemas das claras. Bata as claras em castelo e acrescente, aos poucos, o açúcar sem parar, até formar um merengue brilhante. Numa taça, bata as natas e incorpore no merengue. Leve ao lume as gemas, o restante açúcar e a água e deixe cozinhar em lume brando, mexendo sempre até engrossar. Triture os biscoitos e reserve. Num recipiente disponha uma camada de biscoitos, de seguida uma camada de natas e depois uma de doce de ovos. Termine com uma camada de natas e polvilhe com os biscoitos triturados.

VALONGO

31 MAIO, 1 e 2 JUN.

www.cm-valongo.pt

Animação

O FDS Gastronómico em Valongo coincide com a realização da Feira da Regueifa e do Biscoito & Mercado Oitocentista. O evento conta com a participação de algumas das principais padarias e biscoitarias da zona e pretende «valorizar e promover o que Valongo tem de mais emblemático»: a regueifa e o biscoito. Pode ainda usufruir das visitas à Oficina da Regueifa e do Biscoito, visitar a Rota do Grão ao Pão, pode assistir à cerimónia de bênção do Pão de Santo António. Realiza-se ainda o Concurso da melhor Regueifa e de melhor Biscoito, o Capítulo da Confraria do Pão, da Regueifa e do Biscoito, pode ainda encontrar durante o fdsg animação diária - Recriações históricas e exposições. Concertos com artistas portugueses, teatro, dança e folclore, concentrados no eixo central de Valongo, entre as

ruas de São Mamede, Dr. Nunes da Ponte, Sousa Paupério, o Largo do Centenário e a Praça Machado dos Santos.



junho

**Quem em junho não descansa,
enche a bolsa e farta a pança.**

provérbio popular



O "Alfândega da Fé à Mesa" é um projecto gastronómico que pretende aproximar as receitas tradicionais e os produtores regionais, dos restaurantes aderentes que passam a ter pratos típicos do concelho nas suas ementas. O prato escolhido é uma iguaria que noutros tempos foi alimento dos segadores entre maio e junho, que de sol a sol ceifavam e recolhiam o cereal dos campos.

Tábua fria de Enchidos

Ingredientes: alheira e chouriça de alfândega da fé.
Preparação: enchidos grelhados.

Sopa das Segadas

Ingredientes: A receita inclui bacalhau, pão, ovos e vários condimentos, há ainda quem lhe acrescente batata cozida, bem regado com os azeites de Alfândega da Fé.

Cerejas de Alfândega da Fé

Ingredientes: fruta fresca.

Animação

Festa da Cereja - Com mais de 30 anos de história a Festa da Cereja de Alfândega da Fé é um dos principais eventos do Nordeste Transmontano, destacando-se como espaço de mostra e divulgação dos produtos locais e da cultura concelhia. Com organização da Câmara Municipal, a Festa concentra a grande maioria das iniciativas no Parque Municipal de Exposições. Local onde podem ser encontrados os diversos stands com o artesanato, os produtos locais, com especial destaque para a cereja, e que é palco de iniciativas e espetáculos que valorizam a produção artística local, fazendo dos grupos culturais concelhios um dos principais dinamizadores do certame. A Festa da Cereja de Alfândega da Fé é uma das principais montras do que melhor se faz neste concelho transmontano, tanto no campo económico como turístico, cultural e social.

**ALFANDEGA
DA FÉ**

7, 8 e 9 JUN.

www.cm-alfandegadafe.pt





Em Vila do Conde, a gastronomia reflete a sua situação geográfica em relação ao mar e à rica região agrícola. É particularmente apreciada a variedade de pratos de peixe e marisco sempre frescos. Os doces conventuais são uma tradição secular em Vila do Conde. O Mosteiro de Santa Clara e o Convento de Vairão foram, desde cedo, os grandes impulsionadores destas tradições. Santa Clara, onde a arte de doçaria atingiu o maior esmero e perfeição, foi uma verdadeira escola.

Petinga Frita

Ingredientes: Petinga, sal, farinha de milho, óleo de fritar.
Preparação: Amanha-se a petinga, tempera-se com sal e passa-se em farinha de milho, envolvendo-as bem. Levam-se a fritar em óleo quente, tendo o cuidado de as ir virando até ficarem com um aspeto dourado. Retiram-se e enxugam-se em papel para conservarem a sua característica crocante.

Peixe Grelhado na Brasa

Ingredientes: peixe fresco, sal, ervas aromáticas
Preparação: Amanha-se o peixe. Tempera-se com sal q.b. e ervas aromáticas. Leva-se a grelhar em brasa bem quente. Serve-se acompanhado a gosto (batata a murro, legumes salteados, etc.).

Doçaria Conventual

A partir do séc. XVI, a arte de doçaria passaria a ser cultivada, com talento requintado, por quase todos os mosteiros e conventos existentes no país. O Real Mosteiro de Santa Clara de Vila do Conde, um dos mais belos e grandiosos do país, torna-se sinónimo dessa sabedoria doceira através da perfeição que as Clarissas empregavam às suas criações. De destacar os Beijos de Freira, a Sopa Dourada, os Pastéis de Santa Clara, as Meias-Luas, as Sapatetas e as Rosquinhas.

Animação

O Município de Vila do Conde associa a iniciativa dos FDS Gastronómicos às Festas de S. João, padroeiro da cidade. O Programa de Animação inclui todas as atividades que terão lugar nesse fim de semana.
Para mais informações, consultar www.visitviladoconde.pt

**VILA DO
CONDE**
7, 8 e 9 JUN.
www.cm-viladoconde.pt





A gastronomia alijoense reflete a história de uma região bem marcada pelas suas características diferentes, mas tão peculiares. Por um lado, o Douro essa região mágica, com um microclima tão próprio, patente nos sabores e aromas dos seus excelentes vinhos. Por outro, o contraste com uma região de Montanha bastante mais fria e seca onde se cultivam para além do vinho, batata, cereais, castanha, amêndoa e azeite. É nesta zona que se faz criação de algumas raças autóctones como a vaca maronesa, a cabra serrana e o porco bísaro. Todos estes elementos dão azo a uma panóplia de sabores que nos aguçam o paladar. O Douro traz-nos à memória a época das vindimas e as suas refeições à lavrador bastante enérgicas por sinal. É o caso do rancho, da sopa de feijão, do bacalhau frito com broa logo ao pequeno-almoço. Um pouco

mais acima em Favaio, aliado ao famoso moscatel, o tão apetecível pão de trigo de quatro cantos confecionada ainda em fornos a lenha e também a excelente bola de carne. Sempre em sintonia com uma reserva de vinho tinto para acompanhar um saboroso cabrito assado no forno, uma feijoada à transmontana, umas batatas de sarrabulho e a imensa riqueza dos nossos enchidos: alheiras, chouriços e salpicões. Apreciar um Porto velho seria praticamente impensável sem o acompanhamento de um doce caseiro. O pão-de-ló de água, o bolo de amêndoa, as cavacas de Santa Eugénia, as amêndoas cobertas ou o bolo borrachão, são sempre excelentes opções.

Sardinhas em Molho de Escabeche

Ingredientes: Sardinhas, cebola, louro, alho, azeite, vinagre, sal, pimenta, óleo (para fritar as sardinhas).

Preparação: Amanham-se as sardinhas e temperam-se com sal. Enxugam-se bem e levam-se a fritar em óleo quente, depois de as passar por farinha. Reservar. Numa frigideira dispõe-se a cebola cortada em meias-finas e a folha de louro e rega-se com bastante azeite. Tempera-se com umas pedrinhas de sal e pimenta e leva-se a fritar. Quando a cebola estiver frita, mas sem estar muito caramelizada, rega-se com um bom esguicho de vinagre. Deixa-se levantar fervura e desliga-se o lume. Regam-se as sardinhas com este preparado, recomendando-se comer no dia seguinte.

Perdiz Estufada com Cogumelos Selvagens, aromatizada com Vinho do Porto

Ingredientes: 1 perdiz, 1 cebola, 1 cenoura, 1 alho-francês, azeite, louro, 2

dentes de alho, 2 raminhos de alecrim, 2 raminhos de tomilho, 2cl de vinho branco, 1 dl Vinho do Porto, 100 gr de cogumelos selvagens, sal q.b.

Preparação: Deixar a perdiz marinar 24 horas com a cebola, cenoura, alho-francês, azeite, louro, alho, alecrim, tomilho e o vinho branco. No dia seguinte, retirar a perdiz dos legumes e saltar os legumes num tacho. Quando estiverem coradinhos, acrescentar de novo a perdiz e cozer lentamente durante mais ou menos uma hora. Retirar a perdiz e passar com uma varinha todos os legumes, para fazer o molho. Acrescentar os cogumelos e o vinho do Porto. Servir num prato a perdiz com um pouco de molho e os cogumelos.

Nota: Podem acrescentar-se ao molho produtos tais como castanhas, uvas, etc.

Bolo Borrachão

Ingredientes: 6 gemas, 4 ovos, 2 chávenas de chá de açúcar, 2 chávenas de chá de farinha de trigo, 4 colheres de sopa cheias de manteiga, 4 colheres de chá de fermento em pó, 2 cálices de Vinho do Porto. Para a calda: 8 colheres de sopa de Vinho do Porto, 2 chávenas de açúcar, um pouco de água quente.

Preparação: Bater a manteiga, o açúcar e o Vinho do Porto. Quando estiver bem batido, juntam-se os ovos, continuando a mexer. Junta-se de seguida, a farinha com o fermento misturando bem. Vai a forno médio, a cozer cerca de 50 minutos, em forma untada com manteiga e polvilhada

com farinha. Entretanto, enquanto o bolo coze, faz-se a calda. Deita-se numa tigela o açúcar, o Vinho do Porto e um pouco de água quente de modo a formar uma calda rala. Bate-se muito bem esta mistura e logo que o bolo esteja pronto e desenformado, mas em quente, rega-se com esta calda.

Animação

A "Feira dos Vinhos e Sabores dos Altos", é a mais importante montra de divulgação dos vinhos e sabores do planalto duriense, que tem lugar a 14, 15 e 16 de junho, no Parque da Vila, em Alijó onde marcam presença produtores de vinho, de pequena, média e grande dimensão, sediados no Concelho de Alijó. Também presentes vão estar alguns expositores de produtos locais, nomeadamente azeite, pão, bola de carne, mel e frutos secos, que vão dar a conhecer o potencial da região neste certame que atrai centenas de visitantes de vários pontos da região e do país. Ao longo dos três dias do evento, os visitantes terão oportunidade de conhecer de perto os vinhos e produtos locais, assim como desfrutar de um vasto programa que inclui provas comentadas de vinhos, palestras, showcookings, zona de restauração com ótima gastronomia regional e muita animação musical com artistas de renome do panorama nacional. À semelhança de anos anteriores, realizar-se-á o Concurso Escolha de Imprensa Vinhos dos Altos, dirigido a profissionais, que elege os melhores vinhos dos produtores presentes na Feira.

ALIJÓ
14, 15 e 16 JUN.
www.cm-alijo.pt





Na herança cultural da Póvoa de Varzim, a gastronomia reflete a combinação da pesca e da agricultura, numa perfeita simbiose de produtos de reconhecida qualidade, aliados numa viagem à história e tradição local.

Visite-nos e desfrute dos Sabores Poveiros!

Tapalhão

Tapalhão
Ingredientes: pão tostado, filete de sardinha, tomate coração de boi, azeite, sal, salsa, limão, alho, farinha de milho, óleo, salsa.

Preparação: Fazer os filetes de sardinha e temperar com alho, limão e sal, deixar repousar 15 minutos. Partir o pão em fatias e tostar. Colocar óleo numa frigideira ao lume, retirar os filetes do tempero, passar pela farinha e fritar. Partir o tomate às fatias, pincelar as tostas com azeite, colocar a fatia de tomate com umas areias de sal grosso e, de seguida, colocar o filete com um pouco de salsa picada por cima.

Pescada à Poveira

Pescada à Poveira
Ingredientes: postas de pescada, batatas, cenoura, couve, ovos, cebolas, azeite, vinagre, colorau.

Preparação: Cozem-se as batatas, os ovos, as cenouras, a couve e a pescada. Prepara-se o molho, deitando num tacho uma boa quantidade de azeite. Quando ferver, juntar cebolas cortadas aos cubos, devendo ficar rijas, mas não queimadas. Retira-se do lume e junta-se o vinagre, colorau, sal e pimenta. Dispõem-se os ingredientes num prato de barro e rega-se com o molho. Cobre-se com outro prato do mesmo diâmetro e embrulha-se num lenço ao qual se atam as pontas em cruz.

Rabanada à Poveira

Rabanada à Poveira
Ingredientes: pão «trigo» (bijou) de preferência seco e de qualidade, com massa bem fermentada, leite q.b. para que os pães fiquem a «nadar», ovos, em média 1 ovo por pão, açúcar, canela em pó e pau de canela, sal, casca de limão.

Preparação: Aparar e cortar o pão ao meio. Aquecer o leite com sal, pau de canela, casca de limão, canela em pó e açúcar. Adicionar metade dos ovos batidos ao leite já frio. Demolhar os pães no leite e depois no ovo. Fritar em óleo abundante. Retirar e polvilhar com açúcar misturado com canela.

Atividade

Entrada gratuita - Museu Municipal de Etnografia e História da Póvoa de Varzim.





Visitar Vila Real é descobrir uma riqueza ímpar de olfatos e sabores de produtos que constituem uma Marca Gastronómica de referência no país e no mundo, reafirmando-se nos concursos públicos das 7 Maravilhas à Mesa em 2018 e 7 Maravilhas Doces em 2019, onde o território saiu vencedor com o Covilhete, notável ex-libris da cidade, com as Tripas aos Molhos, com a Maronesa – DOP, com os vinhos brancos e tintos Premium – Douro, mais o Doce Conventual da Crista de Galo (Pastel de Toucinho). Aqui, nesta herança do "Reino Maravilhoso" de Miguel Torga, tudo favorece a qualidade do que se come e do que se bebe.

Covilhete

Ingredientes: Massa - 400g de farinha, água, sal, manteiga. Recheio - 400g carne de vaca, 50g presunto,

salsa, 1/2 cebola, 3 colheres de sopa de azeite, 1 colher de chá de farinha, sal.

Preparação: Amasse a farinha com água e sal. Estenda a massa com um rolo. Barre com a manteiga derretida formando um rolo. Corte o rolo com 0,5cm de largura. Forre a forma com a massa das pontas do rolo, recheie com picado de carne e cubra com rodelas de massa indo ao forno brando. Coza as carnes, faça um refogado com cebola picada e azeite, misture a carne e a farinha, tempere com sal e deixe apurar. O picado só se aplica quando estiver frio.

Tripas aos Molhos

Ingredientes: 1Kg bucho de vitela (estômago), 150g presunto, 1dl azeite, 3 cebolas grandes, Tripa fina de vaca, 35g banha, 1 ramo salsa, 2 colheres de sopa de polpa de tomate, 1 colher

de chá bem cheia de colorau, 1 cálice de aguardente velha, 2dl de vinho branco, 1 folha de louro, 2 dentes de alho, Piri-piri e sal.

Preparação: Limpe muito bem o estômago, retirando toda a gordura do interior. Lave bem a tripa de vaca, abra ao meio, lave em várias águas, raspe toda a parte inferior e esfregue com sumo de limão e sal. Corte o estômago aos quadrados (cerca de 10cm). Corte o presunto às tiras e em cada quadrado coloque uma tira de presunto e um raminho de salsa. Enrole e até com a tripa fina bem apertada com dois ou três nós. Cubra o fundo do tacho com a cebola cortada às rodelas grossas, os dentes de alho picados, a polpa de tomate, o vinho, a aguardente e a folha de louro, por cima coloque os molhos e cubra com a restante cebola. Em seguida, junte o azeite, banha, colorau e piri-piri.

VILA REAL

14, 15 e 16 JUN.

www.cm-vilareal.pt

Tape o tacho e deixe estufar em lume brando até ficarem bem cozidas e o molho bastante grosso. Acompanhe com arroz de forno.

Crista de Galo (Pastel de Toucinho)

Ingredientes: Massa - farinha (atual nº65), manteiga 150g, 2/3 ovos, sal, banha para untar e açúcar para polvilhar. Recheio - 100g amêndoa, 8 Ovos (6 gemas e 2 inteiros), açúcar 250g, 1 pedaço de toucinho gordo, canela para polvilhar, água.

Preparação: Deite a farinha numa taça onde se misturem os ovos e uma pitada de sal. Junte manteiga derretida, sem que ferva. Misture tudo e deixe a massa descansar 1h. M. P. Recheio:

Ponha ao lume o açúcar com pouca água e o toucinho, quando atingir o ponto de pérola junte a amêndoa descascada e moída, deixe ferver bem, junte os ovos e deixe cozer um pouco mais. Tire o preparado do lume, retire dele o toucinho e polvilhe com canela.

Da massa, faça bolas que se estendam até uma folha muito fina, deite o recheio na massa, perfure a parte que se vai dobrar, dobre e faça pressão sobre os bordos para aderir a massa cortando em meia-lua com uma carrilha. Após, junte os pastéis assim obtidos com banha e polvilhe com açúcar. Coza em tabuleiro untado com manteiga.

Animação

Consultar a Agenda das Festas da Cidade em www.cm-vilareal.pt. A programação do Teatro de Vila Real pode consultar em www.teatrodevilareal.com. Podem ainda visitar a Capela de S. Brás, a Capela Nova, a Igreja de S. Pedro, o Jardim Botânico da UTAD, o Jardim da Carreira, o Museu da Vila Velha, o Museu de Arqueologia e Numismática, o Museu do Som e da Imagem, o Parque Corgo, o Parque Natural do Alvão, o Santuário de Panoias, a Sé de Vila Real e a Torre de Quintela.



setembro

**Se em setembro a cigarra cantar,
não compres trigo para guardar.**

provérbio popular



À semelhança do que se vai verificando um pouco por todo o país, o bacalhau sempre marcou presença nas mesas das famílias trofenses. O seu consumo estava associado, por um lado, a motivações de natureza religiosa e por outro a reflexos da própria atividade económica da região, dada a proximidade geográfica com o mar e com importantes portos marítimos. Não obstante tais considerandos, a sua conotação sofreu uma metamorfose interessante ao longo dos tempos ... de contextos de abstinência e realidades francamente precárias, assumiu-se como um alimento exaltado e sofisticado, presença irrefutável nos dias de festa mais importantes. Poderá assim dizer-se que a fusão e absorção de todos estes fatores e inspirações terá sido determinante na influência que o bacalhau foi assumindo na gastronomia trofense.

Encontrará, com facilidade, saborosas sugestões e derivações, nos vários restaurantes do concelho, deste que é, com certeza, o alimento mais nos singulariza. No domínio da doçaria, pode dizer-se que a Trofa também terá sofrido uma grande influência das receitas conventuais guardadas e perpetradas nas congregações religiosas da região. Como refere Maria Manuel Batista (2011), a doçaria conventual terá sido a "mãe" da doçaria popular, regional e até caseira. Numa das suas derivações, a história remete-nos, em especial nos dias festivos, para o pudim de ovos.

Rojões

Ingredientes: 800 gr carne da pá do porco, 1 cebola, vinho branco q.b., alhos q.b., louro q.b., pimenta q.b., cominhos q.b., sal q.b., banha de porco q.b.

Modo de preparação: Prepara-se uma marinada com alhos picados, cebola, pimenta, vinho branco, cominhos, louro e sal. Corta-se a carne em pedaços não muito grandes (quadrados médios), envolvem-se os pedaços de carne nesta marinada e deixa-se repousar umas horas. Deita-se a banha num tacho e fritam-se os pedaços de carne, em lume brando. Serve-se numa púcara de barro.

Bacalhau à Narcisa

Ingredientes: 4 postas bacalhau demolhado, 650 g batatas, 2 dl azeite, 2 cebolas grandes, 2 folhas de louro, 2 cravinhos, q.b. sal.

Modo de Preparação: Descasque as batatas e as cebolas e corte-as às rodelas. Escalde o bacalhau em água a ferver durante 5 minutos, escorra-o e seque-o num pano. Frite-o no azeite. Dê uma fritura às batatas e cebolas

no mesmo azeite. Junte ao azeite da fritura o louro partido aos bocadinhos misturado com o colorau e os cravinhos inteiros. Leve ao lume a ferver por 5 minutos. Numa travessa, coloque o bacalhau no centro, sobre este a cebolada e à volta as batatas. Regue com o molho e sirva.

Pudim de Ovos

Ingredientes: 11 gemas, 1 ovo completo, 12 colheres de sopa de açúcar, 3 colheres de sopa de amido de milho, 1/2 litro de leite, 1 cálice de Vinho do Porto, caramelo q.b.

Modo de preparação: Bater bem as gemas, o ovo e o açúcar. Diluir amido de milho no leite e acrescentar-lhes o Vinho do Porto. Juntar esta mistura no creme de ovos e mexer bem. Deitar o preparado na forma de pudim, previamente untada com o caramelo. Cozer em banho-maria durante 1 hora.

Animação

Consultar programa alusivo ao evento "Domingar" em www.mun-trofa.pt ou www.facebook.com/cmtrofa, a divulgar oportunamente.



TROFA
6, 7 e 8 SET.
www.mun-trofa.pt



Castelo de Paiva é um Município rico em gastronomia, tradição e cultura. Os caminhos dos sabores por Terras de Payva conduzem-nos, algumas vezes no ano, a Romarias de raízes ancestrais, que atraem visitantes em grande número: o São Domingos, a Senhora das Amoras e a Santa Eufémia. Aqui, restaurantes improvisados no recinto festivo, enquadrados por soberbas paisagens, servem o tradicional Bife à Romaria, que se faz acompanhar pelo excelente Vinho Verde de Paiva e por doces tentações a que não se resiste!

Fumeiro Tradicional

ingredientes: presunto, salpicão, vários tipos de enchidos etc.
Preparação: o fumeiro tradicional é uma forma de conservar as carnes salgadas, que foi passando de geração em geração, perdurando até aos nossos dias. O nosso fumeiro é muito procurado pela sua qualidade e sabor característico, mantendo ainda tradição.

Bife à Romaria

Ingredientes: bife (bem altinho), azeite, cebola, batatas, sal, piri-piri (opcional).
Preparação: temperam-se os bifes (que devem ser grossos e tenros) com sal e vão a fritar em azeite. Corta-se a cebola às rodelas e vai a fritar no molho, de fritar os bifes, (para fazer a cebolada). Quando a cebola estiver dourada deita-se meio copo de vinho tinto, deixa-se apurar um pouco e tempera-se com sal e piri-piri a gosto. Entretanto fritam-se as batatas aos palitos. Dispor os bifes numa travessa com as batatas fritas á volta e cobre-se com cebolada. Acompanha com Vinho Verde de Castelo de Paiva.

CASTELO DE PAIVA

13, 14 e 15 SET.
www.cm-castelo-paiva.pt

Rabanadas à moda de Paiva

Ingredientes: pão (cacete), água, limão, canela, açúcar, ovos.
Preparação: numa panela coloca-se água, uma casca de limão, um pau de canela, açúcar e leva-se ao fogão até ferver. Corta-se o pão (cacete) em fatias largas. De seguida retiráramos a calda do fogão e coloca-se num recipiente e deixamos arrefecer por uns minutos. Batemos os ovos inteiros noutro recipiente. Depois passamos as fatias de pão na calda deixando demolhar bem o pão, passamos no ovo e levamos a fritar em óleo que já deve estar bem quente. Depois de fritas as rabanadas, colocam-se numa cama de guardanapos para deixar escorrer bem o restante óleo. No final adicionamos num recipiente açúcar e canela, misturamos bem e polvilhamos as rabanadas com essa mistura.

Animação

Consultar o programa completo em www.cm-castelo-paiva.pt





Neste desafio da Porto e Norte, sugerimos-lhe uma escapada à "quadrícula" para apreciar a diversidade de pratos com sabores e aromas deliciosos. Espinho eleger o Arroz de Robalo como tema de prato principal, elaborado com arte, sabedoria e mestria, nos Restaurantes locais. Comece esta rota gastronómica com o famoso Camarão de Espinho e termine com um Leite-Creme, servidos no ambiente acolhedor dos Restaurantes participantes, que se distinguem pela qualidade da confeção, do atendimento e das instalações.

Depois de experimentar a gastronomia local, não perca a oportunidade de visitar a cidade. Usufrua das condições especiais nos nossos Empreendimentos Turísticos, aproveite e fique na cidade até segunda-feira para conhecer o maior mercado tradicional de Portugal, a famosa Feira de Espinho.

Camarão de Espinho

Ingredientes: camarão de Espinho, água (de preferência do mar), sal (se confecionado sem água do mar), piri-piri.

Preparação: limpe os camarões dos restos de algas. Ponha uma panela de água ao lume com sal marinho ou água do mar e piri-piri (conforme o gosto). Quando ferver, introduza os camarões e, assim que retomar a fervura (mantenha 2 minutos) e retire do lume e deixe arrefecer por completo ou de preferência arrefeça em água, sal e piri-piri. Pode servir de seguida.

Arroz de Robalo

Ingredientes: robalo fresco, cebola, gambas, arroz carolino, cebola picada, azeite, tomate pelado, sal, alho, louro, coentros frescos.

Preparação: Comece por levar ao lume um tacho com água, sal, a folha de

louro e o dente de alho e deixe ferver. Quando começar a ferver coloque os peixes (cortados às postas com cabeça e espinhas se não optar por caldo de peixe) e coza-os por uns 10 minutos após levantar fervura ou até verificar que o peixe está cozido. Quando o peixe estiver cozido retire-o e reserve-o. Passe o caldo por um coador e reserve. Num tacho faça um estrugido com o azeite e a cebola até que esta esteja bringida (transparente). Junte o arroz e o tomate aos pedaços e deixe levantar fervura. Por fim junte o caldo onde cozeu o peixe, retifique temperos, e deixe levantar fervura, após o qual deve deixar em lume brando. Vá acrescentando o caldo para que fique malandrinho. Enquanto o arroz coze lasque o peixe. Descasque as gambas e após o arroz estar pronto, junte o peixe e as gambas, envolva, junte os coentros frescos finamente picados e tape o tacho. Sirva.

Leite Creme

Ingredientes: 1 litro de leite, 7 colheres (sopa) de açúcar, 5 gemas, 4 colheres (sobremesa) Maizena, 1 pau canela, 1 casca de lima.

Preparação: levar o leite a ferver com o pau de canela e a casca do limão. Bater ligeiramente o açúcar com as gemas e a Maizena. Quando o leite ferver, retirar a canela e o limão, e juntar lentamente à mistura de ovos, mexendo sempre. Colocar a mistura novamente no tacho onde se ferveu o leite e passar com a varinha (se necessário) para desfazer eventuais grumos da Maizena. Deixar no lume brando até engrossar, sem parar de mexer. Colocar numa travessa e polvilhar com canela ou queimar. Para queimar basta polvilhar com açúcar e queimar com ferro próprio.

Animação

Workshop dinamizado pela Confraria da Caldeirada de Peixe e do Camarão de Espinho junto à Praia dos Pescadores. Momentos de animação nos restaurantes aderentes. Visitas guiadas ao Museu Municipal – Exposição da xávega e antiga conserveira Brandão Gomes (agendamento prévio na Loja Interativa de Turismo); Visitas ao atelier do artesão Herculano Alves - barcos da xávega (agendamento prévio na Loja Interativa de Turismo). Animação inerente às comemorações do Dia Mundial do Turismo (dia 27) a definir.



ESPINHO

27, 28 e 29 SET.

www.portal.cm-espinho.pt

outubro

**Em outubro sê prudente:
guarda pão, guarda semente.**

provérbio popular



A gastronomia de Baião é tão especial que até há quem diga que Eça de Queiroz se apaixonou tanto pela paisagem desta terra como pelos sabores da sua cozinha tradicional quando escreveu “A Cidades e as Serras”. Obrigatório em dias de festa, casamentos, batizados e aniversários é o Anho Assado com Arroz do Forno. O fumeiro tradicional tem características únicas e, tal como o anho assado, dá origem a um festival que todos os anos atrai milhares de visitantes à Vila de Baião. É claro que a posta de vitela arouquesa, raça autóctone, constitui uma especialidade a não esquecer pelos apreciadores. E que dizer do mais famoso doce, sempre presente em todas as romarias do Norte de Portugal? É o Biscoito da Teixeira, é claro. Mas tem de ser genuíno! Por fim, de que valeriam todas es-

sas iguarias se não fossem acompanhadas pelo tal vinho que também é único desta terra e que “entra mais na alma do que qualquer poema ou livro santo”? Um vinho da casta Avesso, que diversos produtores cultivam como uma verdadeira arte, numa região onde até já começaram a dar provas de excelência os espumantes naturais.

Pastelão de Ovos com Salpicão

Ingredientes: 6 ovos, 8 fatias de salpicão tradicional.
Preparação: Coloque as rodelas de salpicão a fritar na frigideira antiaderente com o azeite pré aquecido até ficarem alouradas. Bata os ovos com a salsa e junte o preparado às rodelas de salpicão. Com uma espátula solte as bordas do pastelão da frigideira enquanto frita e depois vire-o para dourar o outro lado.

Arroz de Favas com Frango Alourado

Ingredientes: Água, cebola, alhos, azeite, favas, louro, sal, pimenta, arroz e frango.
Preparação: Picar a cebola e os alhos para um tacho, juntar azeite e levar ao lume. Quando começar a lousar, juntar as favas e o molho de carne assada. Tapar e deixar cozer 5 minutos. Regar com água (3 vezes o volume do arroz) e introduzir as folhas de louro e deixar levantar fervura. Temperar com sal e pimenta e juntar o arroz previamente lavado. Deixar cozer.

Creme de Água

Ingredientes: 1 litro + 7,5 dl de água, 12 gemas, 200 gr. de farinha, 400 gr. de açúcar, 1 pauzinho de canela, 1 pedacinho de casca de limão.
Preparação: Leve um litro de água a ferver com o pauzinho de canela e a

casca de limão. Deixe ferver por uns breves minutos e deixe repousar durante uns dez minutos. Entretanto, bata as gemas com o açúcar e a farinha. Junte os 7,5 dl de água restantes (esta deve estar a uma temperatura tépida). Mexa bem. Coe a água fervente e junte à mistura de gemas, mexendo sempre. Leve o preparado de gemas a lume brando e, sem parar de mexer, deixe espessar. Retire do lume, coe por um passador de rede fina e distribua o creme por taças individuais. Deixe arrefecer. Mantenha no frigorífico até ao momento de servir. Nessa altura, polvilhe de açúcar e queime com um margarico de cozinha ou ferro em brasa.

Animação

Visita gratuita ao Mosteiro de Santo André de Ancede (sábado dia 5 de outubro, 2024, das 10h30 às 13h00 (última entrada para visita às 12h00, 14h15 às 17h30 - última entrada para visita às 16h45).
Entrada gratuita no núcleo museológico da Fundação Eça de Queiroz (sábado dia 5 de outubro 2024, visita das 15h30 a quem mencionar a adesão à iniciativa).



BAIÃO
4, 5 e 6 OUT.
www.visitbaiao.pt



Chegou à "Terra de Culinária", onde "cá se fazem, cá se comem". Oliveira de Azeméis é conhecida pelos seus sabores e que melhor porta de entrada do que as suas iguarias? À mesa contamos a sua história, terra de cultivo e atividade produtiva. Começamos pelo pão de Ul, passamos pelo arroz, provamos as papas de São Miguel e detemo-nos no prato que marca a diferença: o arroz de ossos de suã. Para terminar da melhor forma, temos a regueifa de Ul, os beijinhos, os zamaçoís, as rabanadas e os corações dos namorados. Bom apetite!

Tosta "Sabores de Azeméis"

Ingredientes: Pão de Ul.

Preparação: Nesta receita a imaginação é o petisco do dia. O pão de Ul é a base do petisco "Sabores de Azeméis", o qual pode ser confeccionado como tostas, migas, croûtons entre muitas outras opções. A surpresa vai ser saborosamente agradável.

Arroz de Ossos da Suã

Ingredientes: Ossos de suã, arroz carolino, sal, cebola, azeite, banha, vinho branco, alho, salsa, pimenta, couve branca ou galega.

Preparação: Coloque os ossos de suã em sal durante alguns dias. Parta-os em parte pequenas e passe por água para tirar o excesso de sal. Coza os ossos com bastante água e reserve. Refogue a cebola e alhos em banha e azeite, dê-lhe uma frescura com vinho branco, acrescente uma pitada de pi-

menta, sal e salsa. Adicione a água da cozedura dos ossos e coloque o arroz carolino a cozer, mexendo de vez em quando. Enriqueça o prato com couve branca ou galega. Sirva o arroz numa travessa e disponha os ossos à volta do mesmo.

Rabanadas de Pão de Ul (vinho ou leite)

Ingredientes: Pão de Ul, leite ou vinho, açúcar, casca de limão, gemas de ovo, óleo, canela.

Preparação: Num tacho, leve ao lume vinho ou leite, açúcar, casca de limão e deixe ferver. Corte o pão de Ul (com alguns dias) em fatias e num recipiente bata gemas de ovo e reserve. Molhe as fatias de pão no preparado acabado de ferver e de seguida nas gemas de ovo. Numa frigideira com óleo quente frite as fatias, disponha-as em camadas numa travessa, salpicando-as

OLIVEIRA DE AZEMÉIS

4, 5 e 6 OUT.

www.cm-oaz.pt

com canela e açúcar. Faça uma calda de açúcar para acompanhar.

Animação

Aproveitem para visitar de forma gratuita os seguintes espaços: Casa-Museu Regional de Oliveira de Azeméis, a Casa-Museu e Biblioteca Ferreira de Castro, Museu Regional de Cucujães, Núcleo Museológico do Moinho e do Pão, Santuário Nossa Senhora de La Salette, Berço Vidreiro.



Peso da Régua oferece uma experiência única de comunhão entre a paisagem e o Rio Douro, porta de entrada num território Património da Humanidade. Sugerimos Tripas com arroz branco, acompanhadas por um vinho branco ou um tinto, finalizando com leite-creme.

Tripas

Ingredientes: Tripas, chouriça, orelheira, salpicão, toucinho, frango, mão de vitela, feijão, cebola, banha, cenoura, arroz, sal, limão, pimenta preta, louro e salsa

Preparação: Lave as tripas muito bem, esfregue com sal e limão e coza em água e sal. Limpe a mão de vitela e coza-a. A parte coza a chouriça, a orelheira, o salpicão, o toucinho e o frango. Coza o feijão já demolhado com uma cebola aos gomos. Faça um refogado com banha e junte todas as carnes, incluindo tripas, cortadas em pedaços pequenos e a cenoura partida às rodelas. Deixe apurar e introduza o feijão. Tempere com sal, pimenta preta, o louro e a salsa. Deixe apurar. Sirva acompanhado com arroz branco.

Leite-creme

Ingredientes: leite, casca de limão, pau de canela, açúcar, farinha, ovos.

Preparação: Ferva o leite com a casca de limão e o pau de canela. Num tacho, misture o açúcar e a farinha e adicione pouco a pouco o leite fervido até envolver toda a mistura que, mexendo sempre, deverá voltar ao lume para ferver até engrossar. Adicione, pouco a pouco as gemas batidas ao creme, e leve-o de novo ao lume, apenas 2 minutos para cozer as gemas, sem nunca deixar de bater. Coloque o leite-creme numa travessa e, depois de arrefecido, espalhe por cima um pouco de açúcar queime-o com uma pá própria.

Animação

Animação de rua.

**PESO DA
RÉGUA**

4, 5 e 6 OUT.

www.cm-pesoregua.pt



Moimenta da Beira, auzada na sua herança gastronómica, é conhecida pela diversidade de ementas que compõem a nossa gastronomia. Os sabores e saberes tradicionais permanecem na nossa região e em cada prato como vínculo entre a vida do Homem e a labuta a que o cultivo das terras obriga. Foi através da singular riqueza do seu vocabulário que Aquilino Ribeiro, oriundo de uma forte identidade cultural, ilustra a nossa intensidade territorial demonstrando um conhecimento profundo da região, e como um bom beirão, o escritor é devoto das iguarias regionais em que a presença do vinho é uma constante. A cozinha tradicional Moimentense assume várias facetas conforme as épocas festivas, os usos, os costumes e as colheitas, qual deles o mais opulento em sabedoria popular. Visite-nos e desfrute de todas as iguarias que temos para lhe apresentar.

"Fidalguia sem comedoria é como gaita que não assobia" Aquilino Ribeiro in Terras do Demo

Tábua Produtos Regionais – Queijos e Enchidos

Ingredientes: queijos variados de cabra/vaca, enchidos regionais.
Preparação: Fatiar todos os produtos e dispor numa tábua de servir.

Arroz de Salpicão

Ingredientes: cebola q.b, 2 dentes de alho, azeite q.b, louro, vinho branco, 1 caldo de carne, arroz q.b., salpicão em fatias, feijão vermelho previamente cozido e polpa de tomate (opcional).
Preparação: Pique a cebola, os alhos, junte o azeite, o tomate e a folha de louro e deixe refogar. Adicione a água, o vinho, o arroz, o caldo de carne e 10 fatias de salpicão. Depois, adicione o feijão 5 minutos antes do fim. Retire,

deite o arroz na travessa e misture com um garfo. Enfeite com 4 fatias de salpicão que sobraram.

Tarte de Maçã

Ingredientes: Massa - 1 colher de fermento, 1 ovo, 125 gr de farinha, 75 gr de margarina, 50 gr de açúcar, raspa de limão (q.b). creme: 75 gr de açúcar, 2,5 dl de leite, 30 gr de farinha, 1 casca de limão, 1 ovo, canela (q.b), cobertura: maçã cortada em meia-lua, canela (q.b).
Preparação: Prepare a massa da tarte. Deite a farinha numa tigela e faça um buraco no meio, onde deite a margarina e o açúcar, e amasse bem. Junte o ovo e a raspa de limão, amassando bem até ao fim. Forme uma bola e reserve. Preparação do creme: Ferva o leite com a casca de limão. Misture a farinha com açúcar e junte os ovos; mexa bem e junte

aos poucos o leite fervido. Leve ao lume, mexendo sempre até ferver e adicione um pouco de canela. Estenda a massa com o rolo numa superfície lisa polvilhada com farinha. Forre a tarteira com a massa e, em seguida, deite o creme. Disponha a maçã, previamente cortada, em cima do creme, em camadas regulares. Leve a cozer em forno médio (aproximadamente 30 a 40 minutos). Depois de cozida, retire a tarte do forno e polvilhe com canela. Deixe arrefecer antes de servir.

Animação

O Município de Moimenta da Beira, irá promover durante do mês de outubro o evento "Moimenta com Sabor". O mês Enogastronómico, decorrerá durante todos os fins-de-semana, onde poderá degustar as iguarias da nossa região adaptada à nova gastronomia e à inovação do receituário Aquiliano. Todas as receitas serão desenvolvidas por chefs de cozinha convidados, estimulando a qualidade dos produtos típicos da região e proporcionando verdadeiras viagens ao passado.



**MOIMENTA
DA BEIRA**

18, 19 e 20 OUT.
www.cm-moimenta.pt

novembro



**Em novembro, prova o vinho
e planta o cebolinho.**

provérbio popular



A gastronomia Mogadourense assenta em produtos genuínos da terra e na confeção tradicional, oferece uma variedade de sabores onde se destacam: posta, marrã, enchidos de carnes de porco, bulho com cascas, sopas de Xis, cabrito e cordeiro assado, queijos (ovelha e cabra), bolos secos, folares de Páscoa e cogumelos silvestres.

Torrada de Setas de Cardo

Ingredientes: (4 pessoas) 4 fatias de pão caseiro, 300gr de setas de cardo, azeite e alho.

Preparação: Refogar as setas em azeite cebola e o alho. Torrar o pão. Servir as torradas com um fio de azeite, com os cogumelos sobrepostos.

Posta à Mogadourense com Boletus

Ingredientes: (4 pessoas) 800gr de carne de vitela para grelhar, 1kg de boletus, azeite e sal.

Preparação: Grelhar a vitela temperada com sal. Saltear os boletus com azeite e alho. Servir acompanhada de batatas a murro.

Requeijão de Cabra com Compotas

Ingredientes: Requeijão de cabra e compotas

MOGADOURO

1, 2 e 3 NOV.
www.mogadouro.pt

Animação

Entrada gratuita na Sala Museu de Arqueologia e no Centro de Interpretação do Mundo Rural com visitas guiadas. Realiza-se também a XVI Semana Gastronómica Micológica e o XXIV Encontro Micológico.





Os frutos da terra, as águas das fontes, as aves de criação, o porco caseiro, o cabrito do rebanho, a caça do monte eram, e são ainda, as principais matérias-primas confeccionadas segundo o saber antigo da cozinheira. O cabrito e a vitela, assados com castanhas da Padrela e batata do Alvão, não podiam faltar na mesa farta dos dias de festa; mas nos mais corriqueiros dias de outono, eram comuns as iguarias à base de cogumelos silvestres, fossem eles estufados, em miscaradas que substituíam a carne e acompanhavam as batatas e o arroz, ou então grelhados diretamente no calor da lareira, com uma pitada de sal e um fio de azeite. Nas sobremesas, os doces à base de castanha (bolo, pudim, torta) ocupam lugar de destaque, bem como o mel de urze e as compotas caseiras (de abóbora, pêra ou figo, muitas vezes com frutos secos).

Miscarada - Cogumelos Silvestres Estufados

Ingredientes: 1 cebola, 1 dl azeite, 1kg de boletos ou miscalros (preferencialmente boletus Edulis), sal, louro, alho, salsa q.b, 500 grs batatas (preferencialmente batata do Alvão), chouriço ou outro tipo de fumeiro (opcional).
Preparação: Colocar numa panela o azeite, a cebola picada e deixe refogar (pode-se adicionar chouriço ou outro tipo de fumeiro). Acrescentar os cogumelos partidos em pedaços grandes, temperar com sal e louro. Deixe estufar, quando estiver quase pronto acrescente salsa picada.
Acompanhe a Miscarada com a batata cozida.

Cabrito à Serrana Assado no Forno

Ingredientes: 500 ml de vinho branco, banha de porco, 20 dentes de alho, 1 folha de louro, colorau, pimenta, salsa, sal, 1 cabrito.
Preparação: Limpar a carne do cabrito e escaldar com água a ferver. Fazer uma mistura com a banha, o alho picado, o sal, o colorau e a pimenta e temperar o cabrito por dentro e por fora com este preparado. Regar tudo com o vinho branco e deixar a marinar para o dia seguinte. No dia seguinte levar a assar em forno de lenha, num tabuleiro de barro, de preferência em cima de paus de loureiro. Regar, de vez em quando, com vinho branco. Quando o cabrito estiver bem assado, acompanhar com batatas miúdas assadas.

Bolo de Castanhas

Ingredientes: 1 kg de castanhas com casca, 350 g de açúcar, 6 ovos, 1 colher (chá) de canela em pó, 1 colher (chá) de fermento em pó, margarina para untar, farinha para polvilhar.
Preparação: Faça uma corte na casca das castanhas, leve-as a cozer num tacho com água e deixe ferver durante 8 minutos. Depois escorra-as, retire-lhes a casca e a pele, leve-as a cozer novamente em água e deixe ferver mais 15 minutos. Depois escorra-as e reduza-as a puré. Ligue o forno a 180°C, barre uma forma com margarina e polvilhe-a com farinha. Deite o açúcar, as gemas e a canela para uma tigela e bata bem até ficar uma mistura fofa. Adicione depois o fermento, bata mais um pouco, junte de seguida o puré de castanhas e misture bem. À parte, bata as claras em castelo bem firme e misture-as delicadamente no

preparado. Verta na forma e leve ao forno durante cerca de 30 minutos. Verifique a cozedura com um palito, retire, deixe arrefecer um pouco, desenforme e sirva decorado a gosto.

Animação

Feira de Produtos de Outono no Mercado Municipal.





Degustar os produtos regionais é valorizar todo um património que o “saber fazer” transforma em sabores únicos. A costa marítima desta região é tão grande e famosa quanto a sua oferta gastronómica. De facto, a abundante variedade de peixe e mariscos, tornaram Matosinhos num local procurado pela sua boa comida. Impulsionado pela marca Matosinhos World’s Best Fish e por diversos eventos do âmbito gastronómico, tem-se assistido ao contínuo desenvolvimento da restauração, setor de crucial importância económica no concelho. Desde os mais familiares e tradicionais restaurantes aos mais modernos e requintados, a qualidade do peixe e do marisco fresco é reconhecida por todos os nossos visitantes. Matosinhos, à sua espera junto ao mar!

Patanisca de Bacalhau

Ingredientes: 600 g bacalhau, 4 ovos ,50 g farinha ,1 cebola, 1 ramo salsa, óleo para fritar, sal q.b, pimenta q.b.
Preparação: Depois de demolhado, coza o bacalhau. De seguida escorra-o e lasque-o retirando também todas as peles e espinhas. Faça a polme juntando os ovos com a farinha até obter um creme. Se achar necessário pode acrescentar um pouco da água onde cozeu o bacalhau. Pique a cebola finamente, bem como a salsa, e junte no polme acrescentando também o bacalhau. Por fim tempere a seu gosto e frite colheradas do preparado em óleo bem quente.

Peixe Grelhado e Marisco

Não foi eleita nenhuma receita pela variedade de peixe e marisco que os restaurantes de Matosinhos têm para oferecer.

Leite Creme

Ingredientes: 1l de leite, 4 c. sopa de farinha Maizena, 200g de açúcar, 3 gemas, 2 paus de canela e 3 cascas de limão.
Preparação: Coloque o leite a ferver com as cascas de limão e os paus de canela. Misture bem o açúcar com a farinha e adicione progressivamente ao leite quente. Deixe ferver durante alguns minutos, mexendo sempre, até adquirir uma consistência menos líquida. Junte umas colheres do creme às gemas de ovo mexidas e adicione-as lentamente ao creme, mexendo sempre. Retire o pau de canela e a casca de limão e coloque num recipiente. Polvilhe com açúcar e queime com um ferro próprio (pode polvilhar apenas com canela).

Animação

Consultar o programa em www.cm-matosinhos.pt.

MATOSINHOS

15, 16 e 17 NOV.
www.cm-matosinhos.pt



A gastronomia é uma expressão de cultura e de bem viver. Os saberes e sabores tradicionais evidenciam os produtos locais de que o Homem dispunha para a sua alimentação, os modos e as formas que foi apurando para os tornar mais úteis, mais saborosos e agradáveis.

Paredes de Coura possui um vasto e rico património gastronómico, assente em produtos naturais e ecológicos de uma sã economia rural. Destacamos a truta do rio Coura, os deliciosos enchidos, as carnes de cabrito, Anho e de Cachena criados nos nossos montes, assim como a mítica batata da Boalhosa e a saborosa couve-galega. Toda esta variedade de pratos regionais e de cozinha tradicional torna-se um deleite para o nosso palato.

Cozido

Ingredientes: Batata, couves, cenouras, carnes (frango, vaca e porco e enchidos).

Preparação: Colocam-se as carnes frescas de porco (cabeça chispe, entremeada e costela) em salmoura, durante uns dias. Cozem-se as carnes que estiveram em salmoura, juntando-se a carne de vaca barrosã, o frango e os enchidos. A meio da cozedura juntam-se os legumes, batata, couve-galega, repolho, cenoura e nabo de cultivo tradicional. Deve cuidar-se o sal durante a cozedura. Para acompanhar, arroz confecionado com o caldo de cozer as carnes.

Rabanadas

Ingredientes: pão (com alguns dias), leite, ovo, canela e açúcar.

Preparação: Parte-se a peça de pão (pequena) em fatias e passa-se pelo ovo já previamente misturado com o leite ou no caso de preferirem passem-nas por vinho tinto verde morno. De seguida alouram-se de ambos os lados numa sertã com óleo.

No final passam-se as fatias por açúcar e canela.

PAREDES DE COURA

15, 16 e 17 NOV.
www.paredesdecoura.pt

Animação

Cinema. Espetáculo "La Nuit du Cirque" – espetáculo do novo circo no Centro cultural de Paredes de Coura





Em Celorico de Basto saboreiam-se pratos de qualidade confeccionados com os melhores ingredientes priorizando os produtos endógenos. Aqui come-se bem e bebe-se melhor. Desde o cabrito assado no forno até às couves com feijão, acompanhadas com toucinho, são uns pratos rústicos com tradição numa mistura intemporal de saberes e sabores. O arroz de cabidela de frango continua a fazer as delícias dos apreciadores de boa mesa, ao qual não pode faltar o acompanhamento de um verde tinto "encorpado". O bacalhau tem presença assegurada em todas as mesas e é preparado nas mais diversas formas. É conhecido e reconhecido o famoso "bacalhau à Freixeiro", preparado com broa e bom presunto, uma receita conhecida por poucos, mas que faz as delícias de muitos. A vitela assada, o cozido à Portuguesa, a feijoada com chispe e

uma carne da ilhada assada na brasa com batatas a "murro" (que se come para os lados da Lameira), e claro o nosso já tradicional cabrito assado confeccionado com a melhor qualidade que é de "comer e chorar por mais". Mas Celorico de Basto serve bem em qualquer altura, os fumeiros, com destaque para o presunto e salpicão, e as nossas pataniscas servem-se a qualquer hora, mas é no início das refeições acompanhados com um copinho de branco ou tinto, que melhor sabem. E são ideais para acompanhar nas conversas e fazer as honras aos convidados.

Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes: salsa, cebola, ovos, bacalhau, farinha.
Preparação: Depois de demolhar o bacalhau, coza-o. De seguida escorra-o e lasque-o retirando também todas as

peles e espinhas. Junte os ovos com a farinha até obter um creme. Se achar necessário pode acrescentar um pouco da água onde cozeu o bacalhau. Pique a cebola finamente, bem como a salsa, e junte o creme preparado anteriormente acrescentando também o bacalhau. Por fim tempere a seu gosto e frite colheradas do preparado.

Cabrito Assado no Forno

Ingredientes: cabrito, vinho branco, cebolas, azeite, louro, pimenta, sal, alho, colorau, batatas e arroz.
Preparação: corta-se o cabrito e pedaços pequenos e lava-se. Depois de lavado e escorrido tempera-se com vinho, alho, salsa, pimenta, louro, sal e azeite. Deixa-se a marinada para o dia seguinte. Numa assadeira colocam-se cebolas às rodellas, depois coloca-se o cabrito e rega-se com a marinada. Tapa-se a assadeira e leva-se ao forno

médio a assar durante cerca de duas horas. O Cabrito é acompanhado com bata assada e arroz seco do forno.

Flor Camélia

Ingredientes: ovos, açúcar, farinha, licor de camélia, 625 gr de gemas de ovos, 9 ovos inteiros, 650 gr de açúcar, 400 gr de farinha e 1 cálice de licor de camélia
Preparação: Juntar os ovos e o açúcar batendo até a massa ficar homogénea. Depois adicionar a farinha peneirada aos poucos e o licor de camélia. Envolver bem os ingredientes. Colocar a massa em formas de camélia, levar ao forno pré aquecido a 180 °c durante 25 a 30 minutos.
No final polvorizar com licor de camélia.

Animação

Feira Anual de Santa Catarina.

CELORICO DE BASTO

22, 23 e 24 NOV.

www.mun-celoricodebasto.pt





O concelho de Vila Verde está localizado no distrito de Braga, coração do Minho, região delimitada pela Galiza, montanhas da Serra do Gerês e Costa Marítima. O património gastronómico de cada território é o acumular de tradições, de sabores e do saber fazer das suas gentes. E Vila Verde, pela sua riqueza e diversidade gastronómica é prova disso! Reconhecido como a "capital do Pica no Chão", Vila Verde é palco de mais um Fim de Semana Gastronómico a ter lugar de 22 a 24 de novembro, com a participação dos mais prestigiados restaurantes do concelho. O "Arroz de Pica no Chão à moda de Vila Verde" é o prato de eleição, acompanhado pelo vinho verde da região, de aroma acre e delicado. Uma harmonia perfeita! Para a sobremesa recomenda-se o "Pudim Abade Priscos", o ex libris da pastelaria local, cuja receita o famoso religioso, nato no concelho, deixou em testamento.

Arroz de Pica no Chão à moda de Vila Verde

Ingredientes: frango macho - preferencialmente ser oriundo das pequenas explorações familiares, onde são criadas em regime extensivo, do concelho de Vila Verde e concelhos limítrofes. Preferencialmente, deve ser de raças avícolas autóctones, podendo ser de outras raças comerciais, criadas em regime extensivo (tipo "Frango do Campo"); arroz - deve utilizar-se, preferencialmente, o arroz Carolino; Sangue de frango - ao qual foi adicionado, preferencialmente, vinagre de vinho verde tinto ou vinagre de vinho tinto misturado com vinho verde tinto da região. condimentos base - sal, próprio para fins alimentares, dentes de alho, (allium sativum l.), cebola, (allium cepa), preferencialmente, cebola branca, pimenta branca (piper nigrum), utilização opcional, vinagre e/

ou vinho, preferencialmente, vinagre de vinho verde tinto da região, ou uma mistura de vinagre de vinho (branco ou tinto) com o tradicional vinho verde tinto, ou mistura dos dois) da região, pela acidez característica, louro, ou loureiro (laurus nobilis), utilização opcional, azeite, preferencialmente azeite de oliva nacional, piri-piri, pimenta-malagueta (capsicum frutescens), utilização opcional; carne de porco fumada - nomeadamente salpicão ou toucinho, utilização opcional
Preparação: Numa panela coloca-se o azeite, cebola (bastante) e 2-3 dentes de alho picados miudamente e 1-2 folhas de loureiro. Refogar até a cebola alourar, e o estrugido ficar com uma cor de caramelo. Adiciona-se um pouco de água e coloca-se o frango partido aos pedaços e os miúdos, tempera-se com sal, pimenta moída (opcional), uma malagueta (opcional) e vinho

verde branco (opcional). deixar cozer/ refogar lentamente durante cerca de 2 horas (tempo depende da idade e da raça do animal), adicionando água lentamente, até o frango ficar cozido e alourado. Com uma colher, vai-se retirando a gordura da superfície da calda. A carne estará pronta quando ao "picar com um garfo" a coxa, o garfo entrar. Usualmente, nesta fase as peças inteiras do frango são retiradas para outro recipiente (etapa opcional). Entra-se na fase de seguinte da confeção, a de cozedura do arroz.

Cozedura do arroz - Após o refogado e cozedura da carne do "pica no chão" com as miudezas, é adicionado o arroz (de preferência Carolino, por libertar goma para a calda, ficando o arroz mais aveludado), que coze em lume mais intenso, adicionando-se água sempre que necessitar e mexendo-o com regularidade. O tempo de cozedura do arroz varia entre 15 a 20 minutos. Antes da cozedura terminar, passa-se para a fase seguinte que é de adição do sangue e a sua cozedura. Cozedura do sangue - Antes de finalizar o prato, deita-se o sangue em quantidade q.b. (não existe uma medida certa a não ser a sensibilidade e o "olho" de quem cozinha) deixando o arroz com uma cor castanha achocolatada, mais ou menos escura. Antes de ser adicionado, o sangue é coado e mexido com uma colher (etapa opcional). Poderá ainda ser adicionado um pouco de vinho verde tinto verde da região e/ou um pouquinho vinagre para tirar algum travo de gordura, cujo excesso foi sendo retirado da superfície durante a cozedura da carne,

amaciando/ equilibrando também o sabor a sangue. O tempo de cozedura do sangue varia entre 3 e 5 minutos em lume brando. O sangue adicionado garante ao prato não só a consistência como a cremosidade.

Apresentação do produto final - Uma vez finalizada a cozedura do sangue, colocam-se em cima do arroz as peças inteiras do frango, decorando com um raminho de salsa fresca. O "Arroz de Pica no Chão à moda de Vila Verde" deve ser servido de imediato após a cozedura do sangue, para que o prato não perca as suas características organolépticas. Muitas vezes servido diretamente da panela onde é confeccionado, ou transferido para louça, travessa ou terrina com tampa.

Pudim Abade Priscos

Ingredientes: 650 gr. de açúcar, 50gr. de toucinho gordo, 1 cálice de vinho do porto, 1 casca de limão, 1 pau de canela, 1/2 litro de água, 24 gemas.
Preparação: Misture 500 gr. de açúcar e água, na qual introduziu o toucinho, a casca de limão e a canela. Leve ao forno e quando estiver no ponto, passe a calda por um passador de rede, vazando-a numa tigela, na qual já se deitaram as gemas e o vinho do porto, misturando ligeiramente. Com o restante açúcar faça uma calda em ponto de caramelo. Unte a forma com esta calda e leve ao forno para cozinhar em banho-maria.

Animação

Animação Tradicional nos restaurantes aderentes. Experimente o trilho do Vale Suspenso do Rio Vade. Podem ainda

VILA VERDE

22, 23 e 24 NOV.

www.cm-vilaverde.pt

visitar o Centro de Dinamização Artesanal/ Aliança Artesanal Espaço Namorar Portugal, o Museu do Linho, a Casa do Brinquedo e da Brincadeira, a Chocolataria Artesanal: Chocolate com Pimenta e a Cervejaria Artesanal "Letra".



dezembro

**Dezembro quer lenha na lareira
e vinho a andar na cafeteira.**

provérbio popular



Em Cabeceiras de Basto, a gastronomia é uma das quatro bases da identidade do concelho, aliando-se, de forma harmoniosa e prazerosa, à Natureza, à Cultura e ao Desporto. Este reconhecimento da importância fulcral da Gastronomia manifesta-se através de uma aposta consistente do município, na promoção das matérias-primas autóctones e dos sabores sublimes resultantes de receitas elaboradas com identidade. A edição 2024 dos Fins-de-semana Gastronómicos decorrerá, em Cabeceiras de Basto, nos dias 6, 7 e 8 de dezembro. Celebra-se o último mês do ano promovendo um programa de animação de Natal que pretende tornar Cabeceiras de Basto – Um Lugar Mágico e que se manifesta também através de uma rica variedade gastronómica, com iguarias típicas e recheadas de sazonalidade.

Indo ao encontro do objetivo dos Fins-de-semana Gastronómicos, Cabeceiras de Basto vai apresentar uma ementa autêntica, baseada em produtos endógenos certificados, tais como o fumeiro confeccionado a partir de carnes de porco de raça Bísara, da posta de vitela barrosã – Denominação de Origem Protegida (DOP) e dos codornos assados, fruto local ligado às ancestrais tradições de inverno deste território, revelando-se, a par disso, um produto diferenciador. O prato apresentado harmoniza-se perfeitamente com os excelentes vinhos verdes das Terras de Basto, sub-região vitícola da Região dos Vinhos Verdes – DOP.

Tábua de Presunto com Broa

A harmonização tradicional que resulta sempre.

Posta Barrosã com Arroz de Grelos

Ingredientes: 1 molho de grelos, 4 dentes de alho, 1 cebola, azeite q.b., 1 medida de arroz (por exemplo, 1 copo), 3 medidas de água, sal q.b.

Preparação: Numa panela com água a ferver e um pouco de sal, junte os grelos e dê-lhe só uma fervura muito rápida. Escoa-os e reserve.

Pique os alhos e a cebola, alourando-os num tacho com azeite. Acrescente ao refogado a água, o arroz, os grelos e sal q.b. Deixe cozer lentamente, mexendo regularmente e controlando a quantidade de água de modo que o arroz fique solto. Tempere a posta de vitela barrosã com sal grosso, antes de grelhar na brasa.

Codornos Assados

Ingredientes: Codornos e vinho verde tinto

Preparação: Envolve os codornos, individualmente, em folha de alumínio. Coloque-os diretamente na brasa, virando-os regularmente até ficarem macios. Depois de retirar o alumínio, descasque-os e coloque-os quentes num recipiente com o vinho verde tinto. Caso não seja apreciador de vinho, poderá saboreá-los quentes depois de descascados.

Animação

Convidamos os nossos visitantes para uma viagem de emoções, num Lugar Mágico. Embarque no Núcleo Ferroviário do Arco de Baúlhe, perca-se nos corredores da Casa do Tempo, mergulhe na História do Mosteiro de S. Miguel de Refojos. Viaje até à Casa da Lã, deixe-se encantar pelas “Mulheres de Bucos”, admire os jogadores do pau e sente-se à nossa mesa para saborear produtos gastronómicos. Percorra a levada de Víbora, respire profundamente os ares da Serra Cabreira e contemple as nossas paisagens do alto dos Miradouros de Cabeceiras de Basto!

**CABECEIRAS
DE BASTO**

6, 7 e 8 DEZ.

www.visitcabeceiras.pt



O Património Gastronómico de Paços de Ferreira é expresso na arte de bem cozinhar sendo rico e variado, contemplando diversas especialidades gastronómicas, como o Cabrito ou Anho assado com arroz de forno, Cozido à Portuguesa ou os Rojões, mas aquele que se destaca como ex-libris e genuinamente diferenciado em todo o território e que muito orgulhosamente temos Classificado como Produto IGP – Indicação Geográfica Protegida é o “Capão à Freamunde” como grande anfitrião do saber fazer da nossa gente, acompanhado com batata assada e grelos.

O Capão mereceu atenção de vários autores como Gil Vicente, D. Francisco Manuel de Melo, Camilo Castelo Branco e Eça de Queirós, referindo-o nas suas obras como “Manjar dos Reis”. Confeccionado “À Freamunde”, coleciona apreciadores famosos, que

todos os anos não perdem a Semana Gastronómica, que se realiza todos de 1 a 13 de dezembro, sendo 13 dia da famosa Feira dos Capões. Diz o provérbio popular “Do frango capão a perna, e da galinha o peito”, o escritor Camilo Castelo Branco, autor de Amor de Perdição (1862), aconselhava-o ligeiramente flambado com aguardente velha e conduzido à mesa com a pele estaladiça.

Para acompanhar esta tão “mui nobre e sublime iguaria”, aconselha-se a nossa doçaria tradicional a Sopa Seca. Saboreie os pratos e doces típicos da Gastronomia Tradicional, venha a Paços de Ferreira Reconheça... Recomende e Regresse. Experimente. Não se vai arrepender...

Capão à Freamunde*

Ingredientes: Capão, vinho branco, sal q.b., limão, alhos, vinho do porto,

azeite, pimenta ou piri-piri, cebolas, manteiga ou gordura animal, farófia, salpicão e presunto.

Preparação: Procedimento prévio - Embriaga-se o capão, com um cálice de vinho do Porto e passada meia hora, mata-se, depena-se, abre-se e lava-se. Depois de estar em água fria com rodelas de limão, cerca de uma hora, põe-se a escorrer e mergulha-se em “vinha d’alhos” (molho de vinho branco, algumas colheres de azeite, sal e pimenta, e vários dentes de alho esmagados), deve proceder-se a diversas viragens, esfregando o capão por dentro e por fora, ficando assim 24 horas. No dia de o consumir, põe-se ao lume uma caçarola com azeite, gordura de porco e cebolas às rodelas. Quando a cebola está estalada, deita-se uma boa colher de sopa de manteiga, meio quartilho (2,5 dl) de vinho branco e vinho do porto sal q.b.

Escorre-se o capão, esfrega-se todo com este novo molho. Antes de meter no forno recheia-se com o seguinte picado refogado: azeite, cebola, alho, os miúdos do capão, presunto, salpicão, chouriço de carne, um pouco de carne de vaca, temperada com vinho branco, piri-piri, louro, salsa, etc. Depois de guisado é passado e bem misturado com “farófia” no resto do molho de guisar para ligar bem. Em seguida, enche a barriga do capão e cose-se para não sair o picado durante a assadura. Coloca-se na assadeira, de preferência uma “pingadeira” de barro, e leva-se ao forno a assar lentamente (cerca de 3h), coberto com papel de alumínio para não queimar demais, deve picar-se com um garfo de vez em quando, enquanto se rega com o molho da assadeira e vinho do porto. A operação de picar com o garfo deve ser cuidadosa para não ferir a pele que deve ficar estaladiça e loura. Meia hora antes, tira-se o papel para alourar. Acompanha-se com batatas assadas e grelos.

* Produto sazonal /época – outubro a março. Há restaurantes que o confeccionam o ano todo mediante marcação prévia. Aconselhamos marcação prévia para grupos com 48 horas de antecedência

Sopa Seca

Ingredientes: 1 “alguidar” de barro, trigo de Padronelo (Trigo de Ovelhinha), 1 coxa de frango caseiro, ¼ de presunto, ¼ de carne de vaca, mel q.b., açúcar louro a gosto, rodela de limão sem casca, canela q.b.

Preparação: Retira-se a calda das carnes de porco, vaca e galinha provenientes do cozinho à portuguesa para um “alguidar” de barro e adiciona-se à calda bastante mel, açúcar louro, uma rodela de limão sem casca e canela q.b. De seguida parte-se quantidades de pão de ovelhinha às fatias dependendo da quantidade de água/calda do cozido. No fundo do “alguidar” de Barro deita-se uma boa camada de açúcar louro e canela e vai-se alterando com uma camada de pão e uma camada de calda até encher o “alguidar”. O pão terá que ficar bem molhado com a calda. Por fim rega-se as camadas com a restante calda e polvilha-se com açúcar louro.

Depois de preparado o alguidar de barro, esta vai ao forno durante meia hora devendo-se cobrir esta com papel de alumínio para apurar. Quando esta estiver a ferver, retira-se o papel de alumínio e deixa-se ficar mais um pouco no forno para a Sopa Seca ganhar cor. Devendo ser servida bem quente.

Animação

Convidamos a visitar o património e equipamentos culturais: Museu do Automóvel, Museu Arqueológico da Citânia de Sanfins, Estação Arqueológica da Citânia de Sanfins.

PAÇOS DE FERREIRA

8, 9 e 10 DEZ.

www.cm-pacosdeferreira.pt



doçaria
tradicional
e conventual



DOÇARIA TRADICIONAL (REGIONAL OU POPULAR) E CONVENTUAL

A riqueza gastronómica do Norte de Portugal é nas suas diversas dimensões sobejamente conhecida pela qualidade e diversidade doceira, que vai da tradicional (regional ou popular), aos doces conventuais e sobretudo aos doces das casas das famílias nortenhas, cheias de tradição no bem cozinhar. Saberes e sabores seculares deram corpo pelo poder da oralidade a um vasto e rico património imaterial da doçaria do Norte de Portugal. Uma doçaria alicerçada no uso da farinha, dos ovos e do açúcar, do mel e da castanha, ingredientes que fazem parte de muita e boa doçaria popular destas terras. Também, na doçaria conventual o Norte de Portugal assume papel de destaque quando falamos do acervo nacional. É a partir do séc. XVI que os portugueses e a sua diáspora se tornam perdidamente doceiros desenvolvendo um repertório único e excepcional, no qual a variedade e requinte constituem a suas principais características. É pelas mãos sábias das Mulheres nortenhas, do

Minho a Trás os Montes, do Porto ao Douro, que surgem as principais e perpetuadas receitas de doces que chegam aos nossos dias pela insistência e hábito social da passagem de conhecimentos gastronómicos de mães para filhas, muitas vezes nas grandes casas senhoriais que primavam e m manter o segredo de determinadas receitas na família.

A frequência das mulheres do mundo rural como cozinheiras, aprendendo os truques das receitas de família, que com frequência as transmitiam de formal livre colocando-as ao dispor do povo, e a frequência de meninas criadas nobres que ingressavam nos conventos levavam consigo todo o saber acumulado, colocaram ao serviço dos conventuais a confeções de ricas e consolidadas receitas que viriam a dar corpo ao que hoje chamamos de doçaria conventual. Receitas com história secular e práticas antigas representavam de forma natural os usos, costumes e tradições da Região Norte de Portugal.

ALFÂNDEGA DA FÉ

Barquinhos
Rochedos

ALIJÓ

Bolo Borrachão
Toucinho do Céu

AMARANTE

Doce Fático de S. Gonçalo
Lérias
Foguete
Brisa do Tâmega
Papo d'Anjo

AMARES

Doces de Romaria
Leite-creme
Mexidos ou Formigos
Pudim de Laranja
Rabanadas

ARCOS DE VALDEVEZ

Charutos dos Arcos*
Pão-de-ló do Soajo
Bolo de Discos

AROUCA

Castanha doces
Morcelas Doces
Pão de S. Bernardo
Barrigas de Freiras
Pão-de-ló de Arouca – Bôla
Roscas de Amêndoa
Charutos de Amêndoa
Melindres
Cavacas

BAIÃO

Biscoito da Teixeira

BARCELOS

Brisas do Cávado
Doce de Romaria
Queijadinhas de Barcelos

BOTICAS

Rabanadas
com Mel de Barroso

BRAGA

Pudim Abade de Priscos
Fatias de Braga
Fidalguinhos
Moletinhos
Pastéis dos Remédios
Sameirinhos
Viúvas de Braga

BRAGANÇA

Mel de Montesinho*
Pastel Brigantino

CABECEIRAS DE BASTO

Pão de Ló
Cavacas
Rosquilhos
Miguelitos

CAMINHA

Roscas Doces
Cavacas
Papudos
Bolos Brancos

CASTELO DE PAIVA

Rabanadas à Moda de Paiva
Pão-de-ló do Vale de São Domingos
Melindres

CELORICO DE BASTO

Pão de ló
Cavacas
Rosquilhos
Flor Camélia

CINFÃES

Bolos de Manteiga / Matulos

ESPOSENDE

Clarinhas de Fão

FAFE

Doce de Gema
Pão-de-ló

FELGUEIRAS

Pão de Ló de Margaride

GONDOMAR

Coração de Gondomar
Mimo D'Ouro

GUIMARÃES

Tortas de Guimarães
Tortas de Guimarães
(Família Sampaio da Nóvoa)
Toucinho-do-Céu

LOUSADA

Beijinhos e bolinhos de Amor
Pão-de-ló
Rosquilhos
Sopa Seca

MACEDO DE CAVALEIROS

Rosquilhas de Macedo
Calço

MAIA

Biscoitos da Maia
Leite-creme de milho
Lidador
Maiato
Rabanadas
Tigeladas
Toucinho do Céu Maiato

MARCO DE CANAVESES

Fatias do Freixo

MELGAÇO

Bucho Doce
Roscas de Melgaço

MIRANDA DO DOURO

Bola Doce Mirandesa

MOIMENTA DA BEIRA

Arroz Doce no Cesto

MONÇÃO

Barrigas de Freira
Roscas de Monção*
Bucho Doce
Sopa Seca

MONDIM DE BASTO

Pão de Ló
Galhofas
Cavacas
Bolo da Teixeira

MURÇA

Toucinho-do-céu de Murça
Queijadas de Murça

OLIVEIRA DE AZEMÉIS

Beijinhos de Azeméis
Corações dos Namorados
Fitas de carpinteiro
Regueifa de Ul
Sopa Seca
(sobremesa dos pobres)
Zamacóis

PAÇOS DE FERREIRA

Rochas da Citânia
Brisas do Pilar
Sopa Seca
Calvários

PAREDES

Pão-de-ló ao forno
Sopa Seca
Doces de festa da Mansinha

PAREDES DE COURA

Biscoito de Milho

PENAFIEL

Bolinhos de Amor
Tortas de S. Martinho
Sopa seca

PESO DA RÉGUA

Rebuçados da Régua

PONTE DA BARCA

Bolo de Mel à Terras da Nóbrega
Capuchinhos
Doces da Romaria
Magalhães
Pão-de-ló "O Navegador"
Queijadas de Laranja
Rabanada de Mel

PONTE DE LIMA

Leite Creme

POVOA DE LANHOSO

Rochas do Pilar

POVOA DE VARZIM

Barquinhos Poveiros
Rabanada à Poveira

RESENDE

Cavacas de Resende

SABROSA

Bolo Borrachão
Cavacas altas
Cavaquinhas
Pera Bêbeda

SANTA MARIA DA FEIRA

Caladinhos
Fogaça da Feira

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

Frei João de Mansilha
Flor do Marão

SÃO JOÃO DA MADEIRA

Ermelindas

SÃO JOÃO DA PESQUEIRA

Almendrados

TABUAÇO

Aletria
Bolo-Rei
Leite-Creme
Pudim de Ovos

TERRAS DE BOURO

Pasteis de Santa Eufémia

TORRE DE MONCORVO

Amêndoa Coberta*
Bolo Moreno
Canelões
Cavacas
Dormidos
Económicos
Súplicas

TROFA

Pudim de Ovos

VALENÇA

Valencianos

VALPAÇOS

Bolo de castanha
Bolo Podre
Bolos Económicos
Natas de castanha
Ouriços de castanha

VIANA DO CASTELO

Meias Luas
Torta de Viana
Manjericos
Sidónios
Princesas do Lima
Santa Luzias
Biscoitos de Viana

VIEIRA DO MINHO

Barquihêres

VILA DO CONDE

Beijos de Freira
Pastéis de Santa Clara
Rosquilhas
Sapatetas
Sopa Dourada

VILA NOVA DE FOZ CÔA

Almendrados
Doces de Amêndoa
de Mós do Douro

VILA NOVA DE GAIA

Doce de romaria - Velhotes

VILA POUCA DE AGUIAR

Doce de Aguiar

VILA REAL

Cavacório
Cristas de Galo*
Gancha de S. Brás
Pastel de Santa Clara
Pito de Santa Luzia
Tigelinha de Laranja

VILA VERDE

Pudim Abade de Priscos
Arroz-Doce
Doce de Regalados
Doces de Romaria
Leite Creme
Rabanadas

VINHAIS

Pastéis de nata de Castanha

VIZELA

Bolinho - Pão-de-ló*

* 7 Maravilhas dos Doces de Portugal



CAPÃO DE FREAMUNDE – IGP

O *Capão de Freamunde* é um frango proveniente das estirpes de crescimento lento do tipo Atlântico do grupo étnico *gallus domesticus*, castrado antes de atingir a maturidade sexual, que se destina exclusivamente à produção de carne de qualidade, tendo regras específicas de alimentação e manejo.

FOGAÇA DA FEIRA

Pão doce à base de farinha de trigo de tipo 45 ou 55, ovos muito frescos, açúcar, manteiga, fermento de padeiro, água, canela, sal grosso e sumo e raspa de casca de limão. Tem forma de um tronco de cone mais largo na base e que, estilizado na parte superior, desenha as quatro torres do Castelo de Santa Maria da Feira. A cor exterior é acastanhada, sendo este tom mais pronunciado e brilhante nas "torres do castelo". A cor interior é amarelada uniforme.

CABRITO DAS TERRAS ALTAS DO MINHO – IGP

Carne muito saborosa e suculenta de coloração avermelhada e sabor característico, devido à alimentação feita à base de leite materno, proveniente de caprinos das raças *Bravia* e *Serrana*.

CARNE CACHENA DA PENEDA – DOP

Carne muito tenra, com consistência firme e húmida, denotando suculência e coloração que oscila do rosa ao vermelho-escuro, obtida a partir de bovinos de raça Cachena.

CHOURIÇA DE CARNE DE MELGAÇO – IGP

Enchido tradicional curado pelo fumo, de forma cilíndrica, em forma de ferradura, de cor castanha clara, com diâmetro entre os 2 e 3 cm e comprimento entre 30 e 35 cm, confeccionado a partir de pedaços pequenos (2 cm e 3 cm) de carnes do lombo, lombelos, cachaço, toucinho, aparas e gorduras.

SALPICÃO DE MELGAÇO – IGP

Enchido tradicional curado pelo fumo, de forma recta, cilíndrica, de cor castanha, com diâmetro entre os 4 e os 8 cm e comprimento entre 14 e 22 cm, confeccionado a partir de carnes do lombo, lombelos, presuntos e pás de porco.

CHOURIÇA DE SANGUE DE MELGAÇO – IGP

Enchido tradicional, curado pelo fumo, de forma cilíndrica, em forma de ferradura, com um diâmetro entre 2 e 4 cm e comprimento entre 20 e 35 cm, confeccionado com aparas de carne ensanguentadas, gorduras e sangue de porco.

PRESUNTO DE MELGAÇO – IGP

Obtido a partir de pernis com peso superior a 10 kg, provenientes de porcos abatidos com o peso vivo mínimo de 110 kg e com a idade mínima de 32 semanas.

MEL DAS TERRAS ALTAS DO MINHO – DOP

Mel, predominantemente de ericáceas, de cor escura, podendo apresentar-se no estado fluido ou no estado sólido (cristalizado). O mel que possa um teor de pólen de ericáceas superior a 35 % pode utilizar a designação de “Mel de Urze” ou “Mel de Queiró”.

ALHEIRA DE MIRANDELA – IGP

Enchido tradicional, curado pelo fumo, cujos principais ingredientes são a carne e a gordura de porco, a carne de aves (galinha e ou peru ou pato), o pão regional de trigo, o azeite e banha de Trás-os-Montes e a, condimentados com sal, alho e colorau doce e ou picante. Podem ainda ser usados como ingredientes a carne de animais de caça e o salpicão e ou o presunto envelhecidos. Tem formato de ferradura, cilíndrico, sendo o interior constituído por uma pasta fina na qual se apercebem pedaços de carnes desfiadas, de tamanho reduzido e cujo invólucro é constituído por tripa natural, de vaca ou de porco.

AZEITE DE TRÁS-OS-MONTES – DOP

Azeite de baixa a muito baixa acidez, de cor amarela esverdeada, com cheiro e sabor a fruto fresco, por vezes amendoado e com uma sensação notável de doce, verde, amargo e picante. As variedades de azeitona empregadas no seu fabrico são a Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa e Cordovil.

BATATA DE TRÁS-OS-MONTES – IGP

Tubérculo da planta *Solanum tuberosum* L., da família das Solanáceas, vulgarmente designada por batateira, de forma aproximadamente cilíndrica, homogénea, de aspeto húmido ao corte e de tom branco a branco-amarelado, mais rosada na periferia e sem qualquer oquidão. A epiderme (vulgo casca) tem alguns olhos e escamas, apresentando uma coloração de branco-sujo a castanho avermelhado.

CABRITO DE BARROSO – IGP

Carne proveniente do abate de caprinos resultantes de cruzamento livre de animais das raças serrana (com origem na Serra da Estrela) e bravia (com solar nas montanhas do Alto Minho e do noroeste de Trás-os-Montes), abatidos aos 3 meses de idade. A carne apresenta cor avermelhada e sabor característico. É muito agradável e suculenta, graças às condições ecológicas da região e aos fatores humanos que contribuíram para o melhoramento genético dos animais e sua adaptação à região e às suas pastagens naturais.

CARNE BARROSÃ – DOP

Carne particularmente suculenta, tenra e fina, proveniente da desmancha de carcaças de bovinos da raça Barrosã, inscritos no Registo Zootécnico ou no Livro Genealógico da Raça Barrosã. Dependendo da idade e peso ao abate a carne distingue-se em: “Carne de Vitela” - carcaça de animais abatidos entre os 5 e os

9 meses, com peso compreendido entre 70 e 130 kg – carne rosada a vermelha clara e gordura branca a branco-sujo; “Carne de Novilho” - carcaça de animais cujas idades variam entre 9 e 36 meses, com peso mínimo de 130 kg – carne de cor vermelha clara e gordura branca a cremosa; “Carne de Vaca” - carcaça de animais abatidos entre os três e quatro anos de idade e com peso mínimo de 130 kg – carne de cor vermelha escura e gordura branco-suja.

CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DE BARROSO – IGP

Carne suculenta, tenra e muito saborosa proveniente da desmancha de carcaças de bovinos criados num sistema de extensivo tradicional, à base de pastagens naturais, com composição florística característica - os lameiros do Barroso. Dependendo do sexo e idade ao abate a carne distingue-se em: *Vitela* - machos e fêmeas abatidos até aos 8 meses de idade - carne de cor rosada a vermelha clara e gordura de cor branca a branco-sujo; *Novilho* - machos e fêmeas abatidos entre os 9 meses e os 2 anos - carne de cor vermelha clara a vermelha e gordura de cor branca a branco-sujo; *Vaca* - animais com mais de dois anos de idade ou fêmeas que já tenham parido - carne de cor vermelha escura e gordura de cor branca a branco-sujo.

CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO OU CARNE DE PORCO TRANSMONTANO – DOP

Carne muito suculenta e macia proveniente do abate de leitões ou da desmancha de carcaças de porcos bísaros, criados num sistema semi-extensivo, tradicional à base de produtos e sub-produtos da agricultura local. Os animais abatidos até aos 45 dias de vida (leitões), têm peso até aos 12 Kgs, carne pouco marmorada, gordura branca e harmoniosa, consistente e de textura macia. Os animais (machos castrados ou fêmeas) abatidos a partir dos 8 meses, têm peso a partir dos 60 Kgs, músculo vermelho claro e gordura rosada, carne não atoucinhada, bastante entremeada e de textura firme. Sabor muito característico.

CARNE MIRANDESA – DOP

Carne muito saborosa e suculenta, de consistência firme e ligeiramente húmida, obtida a partir de animais da Raça Mirandesa criados no seu solar de origem. A cor vai de rosa clara a vermelha clara, com gordura branca homogeneamente distribuída, com distribuição intramuscular moderada no novilho. O músculo é de grão fino, com consistência firme e ligeiramente húmida. Provém de Bovinos da raça Mirandesa que possuem grande corpulência, com uma cor castanha que vai escurecendo para as extremidades. Na cabeça destaca-se a marrafa saliente e coberta com um tufo de pêlos alourados. Têm particular reputação duas peças integrantes

destas carcaças e que estão protegidas pela Denominação de Origem: a Posta e o Rodião, que só podem designar-se como “Mirandeses” se cumpridas todas as regras e imposições legais.

CORDEIRO DE BARROSO OU ANHO DE BARROSO OU BORREGO DE LEITE DE BARROSO – IGP

Carne proveniente do abate de ovinos resultantes do cruzamento de animais das Raças Churra Galega e Bordaleira de Entre Douro e Minho, de ambos os sexos, criados na região e alimentados com leite materno, em sistema de exploração extensiva tradicional, abatidos a partir de um mês de idade e até aos quatro meses. Apresenta uma carne de cor rosada a vermelho claro, tenra, suculenta, muito saborosa, com sabor típico inerente ao modo de produção e ao tipo de alimentação. Segundo o seu peso, a carcaça é normalmente classificada em 3 tipos de categorias: Categoria A — entre os 4,0 Kg e o 7,0 Kg, Categoria B — entre os 7,1 Kg e os 10,0 Kg, Categoria C — entre os 10,1 Kg e os 12,0 Kg

ALHEIRA DE BARROSO-MONTELEGRE – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (agarradas aos ossos de assuã e queixadas, da cabeça, entremeada e aparas) e gordura de porco* carne de aves (galinha, peru e/ou pato) e/ou caça (perdiz e coelho) e pão, condimentado com sal, alho, colorau picante (pimento), colorau doce (pimentão), salsa, cebola

e azeite de Trás-os-Montes e cheio em tripa delgada de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, cor não homogénea, variando do amarelo ao acastanhado. Ao corte apresenta cor amarela - acastanhada, de tonalidade homogénea e a massa apresenta-se homogénea, apercebendo-se no entanto as carnes desfiadas. Sabor e aroma a fumado, muito agradável.

CHOURIÇA DE CARNE DE BARROSO-MONTELEGRE – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (pá, lombo, aparas magras da perna e dos ossos de assuã) e gordura de porco*, condimentadas com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento) e colorau doce (pimentão), cheio em tripa fina de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, cor não homogénea, variando de vermelha a castanha, com manchas, apercebendo-se exteriormente os pedaços de gordura. Ao corte apresenta cor vermelha e branca, com diversas tonalidades e a massa apresenta-se bem ligada e heterogénea. Sabor agradável, muito característico, com perceção do sabor a alho e travo acidificado.

CHOURIÇO DE ABÓBORA DE BARROSO-MONTELEGRE – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (entremeada, aparas da pá e presunto, existindo quem utilize o “boche” - pulmão) e gordura de porco*, e abóbora escorrida, condimentado com sal, alho, vinho tinto ou

branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento) e colorau doce (pimentão) e cheio em tripa grossa de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, de cor não homogénea, variando de alaranjada a castanha clara, com manchas e aspeto rugoso. Ao corte apresenta cor alaranjada e a massa apresenta-se homogénea, sendo perceptíveis pedaços de carne. Sabor agradável, muito característico, com perceção do sabor da abóbora e travo acidificado.

SALPICÃO DE BARROSO-MONTEALEGRE – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (lombo e lombinho) de porco*, cheio em tripa grossa de porco. As carnes, cortadas em cubos, são condimentadas com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento) e colorau doce (pimentão). Enchido cilíndrico, com formato reto e cor castanha clara. Ao corte apresenta cor vermelha viva, de tonalidade não homogénea e a massa apresenta-se bem ligada e homogénea. Sabor agradável, muito característico, sensação de sal muito ténue, notando-se o sabor a vinho.

SANGUEIRA DE BARROSO-MONTEALEGRE – IGP

Enchido tradicional, fumado à base de carne, gordura e sangue de porco* e fatias finas de pão de trigo, condimentado com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento), colorau doce (pimentão), salsa e cebola pica-

das e azeite de Trás-os-Montes, cheio em tripa fina de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, de cor preta e aspeto rugoso. Ao corte apresenta cor preta sendo perceptíveis pedaços de carne na massa homogénea. Sabor agradável, muito característico, sendo intenso o sabor a sangue.

ALHEIRA VINHAIS – IGP

Enchido tradicional, fumado, obtido a partir de carne (da cabeça, entremeadada, barriga e aparas) de porco*, carne de aves (apenas para a calda) e pão regional de trigo, condimentado com sal, alho, colorau e azeite de Trás-os-Montes DOP, cheio em tripa fina de porco ou vaca. Cilíndrico, em forma de ferradura, cor amarelo-acastanhado, sendo perceptíveis os pedaços de carnes. Ao corte a massa apresenta-se homogénea, apercebendo-se, no entanto, as carnes desfiadas. Sabor e aroma a fumado, muito agradável.

BUTELO DE VINHAIS; BUCHO DE VINHAIS OU CHOURIÇO DE OSSOS DE VINHAIS – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne, gordura, ossos e cartilagens (de partes das costelas e coluna vertebral) de porco, cheio em estômago (bucha), bexiga ou tripa do intestino grosso (palaio) do porco. As carnes com os ossos e as cartilagens são condimentadas com sal, alho, colorau, louro, água e, opcionalmente, vinho branco ou tinto da região de Trás-os-Montes. Tem forma redonda, oval ou cilíndrica consoante o invólucro utilizado e cor que varia

entre o amarelado, avermelhado e castanho-escuro, sendo perceptível a presença de ossos.

CHOURIÇA DE CARNE OU LINGUIÇA DE VINHAIS – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (lombo, lombinho, cachaço, entremeadada, aparas) e gordura de porco*, condimentado com sal, alho, vinho tinto ou branco da região, colorau doce e/ou picante e louro, cheio em tripa delgada de porco ou vaca. Tem forma de ferradura, cilíndrico, cor avermelhada escura e consistente semi-rija a riça. Ao corte apresenta cor vermelha viva e branca, com diversas tonalidades, não homogéneas e a massa apresenta-se bem ligada. Sabor agradável, muito característico.

CHOURIÇA DOCE DE VINHAIS – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (da cabeça, barriga, entremeadada) de porco*, pão regional, sangue de porco, azeite de Trás-os-Montes, mel e nozes ou amêndoas, cheio em tripa delgada de vaca ou porco. Tem forma de ferradura e cor preta não homogénea. Ao corte apresenta cor preta com zonas mais claras e a massa apresenta-se homogénea, apercebendo-se, no entanto, as carnes desfiadas e os frutos secos. Quando cozinhado (cozido em água) apresenta sabor doce, a mel, sendo perceptível o gosto dos frutos secos.

CHOURIÇO AZEDO DE VINHAIS; AZEDO DE VINHAIS OU CHOURIÇO DE PÃO DE VINHAIS – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (da cabeça, barriga, entremeadada) e gordura de porco*, pão regional de trigo e azeite de Trás-os-Montes, cheio em tripa grossa de porco. Tem forma recta, cilíndrica, textura pouco riça e cor entre o amarelado e o acastanhado. Ao corte apresenta igualmente cor amarelo-acastanhado e a massa apresenta-se homogénea. Quando cozinhado apresenta sabor agradável, marcadamente ácido e aroma agradável e fermentado.

SALPICÃO DE VINHAIS – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (lombo e lombinho) de porco*, cheio em tripa grossa de porco. As carnes, cortadas em cubos, são condimentadas com sal, alho, vinho tinto ou branco da região, colorau doce e/ou picante e louro. Cilíndrico, de forma recta e cor avermelhada escura. Ao corte apresenta cor vermelha viva, de tonalidade não homogénea, e a massa apresenta-se bem ligada. Sabor agradável, muito característico, sensação de sal muito ténue e aroma agradável ligeiramente fumado.

MEL DE BARROSO – DOP

Mel produzido pela abelha *Apis mellifera mellifera* (*sp. iberica*) a partir do néctar das flores da flora característica da região montanhosa do Barroso. Tem cor muito escura, cheiro e sabor reveladores da flora melífera

regional, com forte predominância de ericáceas (teor igual ou superior a 15%). Ao mel que possua um teor de pólen de ericáceas superior a 35 % poderá ser atribuída a designação de "Mel de Urze" ou "Mel de Queiró".

PASTEL DE CHAVES – IGP

Pastel em forma de meia-lua, constituído por massa finamente folhada, recheada com um preparado específico à base de carne de vitela picada. Apresenta característica elevação lateral resultante da abertura do folhado durante a cozedura. Cor entre amarelo levemente torrado e dourado. Textura exterior firme e estaladiça contrastando fortemente com o recheio espesso, macio, húmido, suculento e fundente. Comp.12 a 14 cm, larg. 6 a 8,5 cm e alt. 3 a 4,5 cm, peso entre 60 e 90 g. Ao corte a massa apresenta um conjunto de lâminas finas, folhadas. A porção superior da massa apresenta uma cor amarelo-dourado que contrasta com a porção inferior levemente humedecida e escurecida pelo picado de carne. Ao centro surge o recheio, de cor rosada escurecida, característica da carne de vitela cozinhada. Tem aspecto heterogéneo, sendo reconhecíveis pedaços de carne e de cebola.

PRESUNTO DE BARROSO – IGP

É um presunto fumado, com características organolépticas próprias resultantes do facto de os animais se alimentarem de sub-produtos da exploração. Obtido a partir de porcos abatidos com idade compreendida entre os 16 e os 18 meses, inscritos

nos registos de nascimento das explorações autorizadas. Apresenta-se com o formato próprio da perna do porco, aparado de forma arredondada, conservando a extremidade podal, com aparência característica, reveladora do tratamento pela mistura de colorau com azeite e da fumagem. O seu aspeto interior apresenta músculo de cor vermelha viva a vermelha acastanhada nacarada e gordura de cor branca suja. Sabor muito agradável e cheiro característico a fumo.

PRESUNTO DE VINHAIS OU PRESUNTO BÍSARO DE VINHAIS – IGP

Obtido a partir das pernas de porcos Bísaros, adultos, machos (excluindo os inteiros) ou fêmeas, abatidos com idade entre 9 e 18 meses, inscritos no respectivo Registo Zootécnico. Tem o formato próprio da perna deste porco, comprida e alongada, com a extremidade podal. Apresenta, no local do corte, coloração vermelho acastanhado reveladora do tratamento pela mistura de colorau com azeite e da fumagem. Ao corte apresenta cor rosa a vermelho escuro e gordura de cor branca, nacarada e brilhante. Sabor agradável, salgado e fumado e aroma ligeiramente fumado.

AMÊNDOA DOURO – DOP

Amêndoa com casca, proveniente de diversas variedades de *Prunus amygdalus* L. que apresenta características próprias da respectiva variedade, de coloração uniforme e praticamente isenta de defeitos. São amêndoas grandes e muito doces.

AZEITONA DE CONSERVA NEGRINHA DE FREIXO – DOP

Azeitona de pequena dimensão, de cor verde-amarelado a negro-violáceo, luzidia. Consoante o tratamento apresenta-se como Azeitona tipo verde, Azeitona negra tratada e Azeitona madura em salmoura.

BORREGO TERRINCHO – DOP

Carne de cor muito clara, muito tenra, com gordura quase ausente e com sabor ainda a leite, proveniente de borregos, muito jovens, da Raça Churra da Terra Quente.

CABRITO TRANSMONTANO – DOP

Carne proveniente do abate de caprinos da raça serrana (machos e fêmeas) filhos de pais inscritos no Registo Zootécnico e/ou Livro Genealógico da raça, abatidos na altura do desmame, entre os 30 e os 90 dias de vida. Esta carne diferencia-se pela sua qualidade organolética, designadamente a palatabilidade, tenrura e suculência.

CARNE MARONESA – DOP

Carne de cor rosa escura (vitela) a avermelhada escura (vaca), obtida a partir de animais da Raça Maronesa. Tem uma suculência extraordinária.

CASTANHA DA TERRA FRIA – DOP

Fruto de forma elíptica alongada, cor castanha avermelhada, muito brilhante, com estrias escuras longitudinais; muito boa aptidão para o descasque e compartimentação muito reduzida.

CASTANHA DA PADRELA – DOP

Castanha composta por frutos de cor castanha, raçada de mais claro ou mais escuro (dependendo da cultivar), de forma arredondada, com brilho natural. Boa aptidão para o descasque.

CORDEIRO BRAGANÇANO – DOP

Carne muito saborosa e tenra, com sabor característico, devido às condições agro-ecológicas da Terra Fria Transmontana, proveniente de animais da Raça Churra Galega Bragançana.

CORDEIRO MIRANDÊS OU CANHONO MIRANDÊS – DOP

Carne de cor rosada, extremamente tenra, macia, suculenta e muito saborosa, proveniente de ovinos da Raça Churra Galega Mirandesa, abatidos até aos quatro meses e nascidos e criados num sistema de exploração extensiva, tradicional.

MEL DA TERRA QUENTE – DOP

Mel de cor âmbar e elevado índice de cristalização, ao qual o pólen de rosmaninho, em predominância, confere sabor específico. Ao mel que possua um teor de pólen de rosmaninho superior a 35 % poderá ser atribuída a designação de "Mel de Rosmaninho".

MEL DO PARQUE DE MONTESINHO – DOP

Mel produzido pela abelha *Apis mellifera* (*sp. Iberica*), a partir do néctar de flores de urzes (ericáceas), rosmaninho (*Lavandula pedunculata*) e castanheiro (*Castanea sativa*). Tem

cor escura (> a 7 na escala internacional), com aspecto fluido, viscoso e homogéneo, que perde quando cristaliza. Tem cheiro forte e genuíno e textura macia com a sensação táctil a cristais finos.

QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO E QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO VELHO – DOP

Queijo curado, obtido por esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite de cabra cru, estreme proveniente de cabras da raça Serrana, por acção de coalho animal. Apresenta pasta semidura a extra-dura, não amanteigada, fechada, pouco untuosa e com alguns olhos. Tem forma de cilindro baixo, regular. A crosta é semi-dura a extra-dura, inteira, bem formada, lisa, de cor branca uniforme. Aroma intenso a agradável e sabor limpo com um ligeiro travo picante.

QUEIJO TERRINCHO – DOP

Queijo curado, produzido a partir de leite de ovelhas da Raça Churra da Terra Quente (Terrinchas), de pasta semi-dura, fechada e uniforme, com zona de corte por vezes deformada, de cor branca, ligeiramente untuosa e com alguns olhos.

CARNE AROQUESA – DOP

A carne apresenta determinadas características como: Côr variável, sendo rósea-clara a rosa pálida (vitela), rosa a vermelho-claro (novilho) e avermelhado a vermelho escuro (vaca e boi); Gordura de coloração variável, sendo branca (vitela), bran-

ca a cremosa (novilho) e amarelada (vaca e boi); Consistência firme e ligeiramente húmida; O cheiro e o sabor são sui generis. A carne Arouquesa é muito apreciada em posta ou costeleta assada na brasa, grelhada, ou assada em forno de lenha.

MAÇA BRAVO ESMOLFE – DOP

A maçã "Bravo de Esmolfe" distingue-se de todas as outras variedades pelo aroma dos seus frutos e as suas ímpares qualidades sápidas. Possui uma polpa branca, macia, sucosa, doce e com excelentes qualidades gustativas, características que lhe concedem o estatuto de "Rainha das maçãs portuguesas".

MAÇA DA BEIRA ALTA – IGP

Designa-se por Maçã da Beira Alta IGP, a maçã (espécie *Malus domestica* Borkh.) proveniente de diversas variedades dos grupos Golden, Gala, Red Delicious, Starking, Jonagold, Granny Smith, Jonared e Reinetas, obtidas na região delimitada. Caracteriza-se pelo seu bom paladar, perfume e capacidade de conservação.

AMÊNDOA COBERTA DE MONCORVO – IGP

"Amêndoa Coberta de Moncorvo" é um produto de confeitaria obtido a partir de amêndoas doces peladas, torradas e cobertas com uma pasta de açúcar. Podem ser comercializadas três versões: brancas ou comuns; morenas ou de chocolate; peladinhas. A versão comum tem uma cor exterior branca e evidencia os característicos bicos de açúcar formados no

decorrer do período de confecção. A versão morena distingue-se da versão comum apenas pela utilização da calda de chocolate na fase final da sua confecção, o que lhe confere uma cor exterior acastanhada ou de chocolate. A versão peladinha tem uma cor exterior esbranquiçada, resultante de uma fina cobertura de açúcar que não chega a evidenciar os bicos de açúcar característicos das outras versões.

CASTANHA DOS SOUTOS DA LAPA – DOP

A Castanha dos Soutos da Lapa DOP distingue-se pelas cores castanha avermelhada e muito brilhante dos frutos da cv Longal e castanha clara com brilho médio dos frutos da cv Martaiña. O sabor das castanhas constitui um aspeto qualitativo muito importante, principalmente para o consumo em fresco. Apesar de muito macias não são demasiado farinhentas e apresentam um paladar caracteristicamente suave e muito doce.

CABRITO DA GRALHEIRA – IGP

Carne de caprino de cor rosada a vermelha acastanhada escura, firme, dura e rígida, muito resistente ao corte, com sabor intenso e próprio, obtida a partir de animais da Raça Serrana. O Cabrito da Gralheira IGP desempenha um importante papel na gastronomia das serras da Beira Litoral devido à sua elevada qualidade. É também símbolo de muitas tradições antigas e costumes locais e o seu consumo está tradicionalmente

ligado a muitas festas populares e religiosas, como o Natal e a Páscoa. O Cabrito da Gralheira IGP é produzido nos concelhos de Arouca, Vale de Cambra, São Pedro do Sul, Oliveira de Frades, Vila Nova de Paiva e Castro Daire, nos distritos de Aveiro e Viseu.

FOLAR DE VALPAÇOS – IGP

O "Folar de Valpaços" é um produto de padaria, de forma rectangular, obtido a partir de massa de pão de trigo, enriquecida com ovos, azeite de Trás-os-Montes DOP ou similar, banha de porco, recheada com carne de porco gorda e/ou entremeada salgada e seca (não fumada), enchido de porco fumados (salpicão e linguça), presunto de porco curado pelo fumo ou de cura natural e/ou pá de porco fumada.

Tem uma còdea pouco espessa, lisa e brilhante cuja cor varia entre o amarelo e o castanho claro. Ao corte, apresenta uma massa fofa e alveolada, de cor amarelada contendo manchas difusas, ligeiramente engorduradas e de tonalidade encarniçada quando circundam pedaços dos produtos de fumeiro (salpicão, linguça ou outras temperadas com coraua vermelho), entremeada por pedaços dispersos e irregulares das carnes que compõem o recheio e que visualmente compõem um mosaico colorido em que se distinguem as diferentes cores das mesmas. A massa é perfumada e fofa, ligeiramente salgada, gordurosa e com sabor a ovos e azeite, sendo perceptível o aroma evocativo dos produtos de fumeiro.

restaurantes



ALFANDEGA DA FÉ

Restaurante São Sebastião &
Largo S. Sebastião, 83
5350-013 Alfândega da Fé
tel./t/m. 279 462 118 /917 138 814
email. rest.sebastiao@sapo.pt

Restaurante O Garfo 2 &

Av. Eng^o Camilo Lemos de Mendonça
5350-001 Alfândega da Fé
tel./t/m. 279 462 147 / 917 837 366
email. ogarfo2@gmail.com

Restaurante O Jardim &

Rua Dr. Ricardo de Almeida, 124
5350-004 Alfândega da Fé
tel./t/m. 279 463 038pk/914 043 247
Restaurante Acessível

Restaurante O Pipo

Praça do Jardim Municipal
5350-013 Alfândega da Fé
tel./t/m. 279 462 448
email. atiagocordeiro@gmail.com

ALIJÓ

Restaurante Cêpa Torta &

Rua Dr. José Bulas Cruz,
5070 – 047 Alijó
tel./t/m. 259 950 177
e-mail: geral@douro-gourmet.com
site: www.douro-gourmet.com

Restaurante O Barão &

Pousada Barão de Forrester
Rua Comendador José Rufino
5070 – 031 Alijó
tel./t/m. 259 959 215
e-mail:
reservas@pousadabaraoforrester.pt
site: www.pousadabaraoforrester.com

Restaurante O Cleto

Rua de São Domingos, 27 r/c
5070 - 265 Favaíos
tel./t/m. 259 958 282
e-mail: cleto_pq@hotmail.com
FB/Restaurante-o-CLETO

Restaurante O Pelourinho

Largo do Pelourinho, 8
5070 - 023 Alijó
tel./t/m. 259 959 237/ 964 229 686
e-mail. ribeirosantos56@hotmail.com
FB/ /pelourinho.alijo

Restaurante O Rabelo &

The Vintage House Hotel - Douro
R. António Manuel Saraiva,
5085-034 Pinhão
tel./t/m. 254 730 230
Reservas: (+351) 220 133 185/
128/126/137
e-mail.
reservations@vintagehousehotel.com
site. www.vintagehousehotel.com

Restaurante/Taberna A Fonte

Rua Central nº 27
5070 - 411 Santa Eugénia
tel./t/m. 259 648 113
e-mail. carlaavidago@hotmail.com
FB/ tabernaa.fonte

Restaurante Quinta de Fiães &

Quinta de Fiães
5070 – 572 Vilar de Maçada
tel./t/m. 259 919 275
e-mail: geral@quintadefiaes.pt
site: www.quintadefiaes.pt

AMARANTE

Restaurante Varanda da Serra &
Estrada nacional 101 Gondar
Amarante
4600-679 Amarante
tel./t/m. 916 821 224
email. reciclagemfmpc@gmail.com

Restaurante A Quelha

Estrada nacional 101 Gondar
Amarante
4600-679 Amarante
tel./t/m.: +351 255 425 786
email.: adegaquelha@gmail.com
FB/ adegaregionalquelha

Restaurante Amaranto

Travessa das Murtas,
R. Acácio Lino N351
4600-045 Amarante
tel./t/m. +351 255 422 006
email.:
restauranteamaranto@hotmail.com

Ciao Tílias &

Av. Gen. Silveira 91
4600-758 Amarante
tel./t/m.: +351 912 551 688
FB/ ciaoatillas

Tasca do João desde 1976 &

Rua santo André, 1185 R/C
4600-704 Padronelo-Amarante
tel./t/m.: +351 255 424 703
email.: tascadojoao@sapo.pt
site.: tascadojoaodesde1976.pt/
FB/ tascadojoaodesde1976

AMARES

Restaurante de Caldelas &

Av. Afonso Manuel Pereira
de Azevedo, nº 626
4720-249 Caldelas Amares
tel./t/m. 253 361 236
email.
geral@joseantunescatering.com
site.: www.joseantunescatering.com
Restaurante acessível

Restaurante Batucada &

Rua Monte Cova, nº 45
4720 - 623 Rendufe Amares
253 319 528
email. batucada@grupomr.pt
site.: www.quintadoesquilo.pt

Restaurante Cruzeiro &

Largo do Terreiro, nº 316
4720-633 Bouro Stª Maria Amares
tel./t/m. 253 371 115
email. restcruzeiro@sapo.pt

Restaurante Recanto da Minhota &

Rua de Cavaleiros, nº 9
4720-116 Amares
tel./t/m. 253 992 578
email. geral@recantodaminhota.com
site. www.recantodaminhota.com

Restaurante A Rival &

Rua Marques Rêgo, nº 2
4720-349 Ferreiro Amares
tel./t/m. 253 993 247
email. restaurantarival@gmail.com

Restaurante Tomada's &

Rua da Cintura, nº67
4720-342 Ferreiro Amares
tel./t/m. 253 062 504
email. tasquinhatomada@gmail.com

ARCOS DE VALDEVEZ

ASH &

Mercado Municipal de
Arcos de Arcos de Valdevez, Piso 2
4970 - 442 Arcos de Valdevez
t/m. 258 522 088 | 964 863 839

A Floresta &

Rua Amorim Soares
4970 - 598 Arcos de Valdevez
t/m. 258 515 163

Alto da Prova &

Prova - Paçô
4970 - 242 Arcos de Valdevez
t/m. 258 455 666
e-mail: rest-altodaprova@sapo.pt

Bago Food & Wine &

Largo dos Milagres
4970 - 592 Arcos de Valdevez
t/m. 258 009 410
e-mail:
booking.rch@piamontehotels.com
site: www.ribeiracollectionhotel.com

Cantinho do Abade &

Igreja - Sistelo
4970-645 Arcos de Valdevez
tel.: 258 563 201 | 968 059 383

Churrasqueira do Mercado &

Praça Salvador A. Pereira
4970 - 442 Arcos de Valdevez
t/m. 258 516 953
e-mail:
churrasqueira-do-mercado@hormail.com

Churrasqueira O Brasileiro &

Rua Soares Pereira
4970 - 465 Arcos de Valdevez
t/m. 258 521 506
e-mail:
fernandobfernandes@gmail.com

Churrasqueira da Ponte Nova &

Novelhos - S. Paio, Praça D. Manuel I
4970 - 595 Arcos de Valdevez
t/m. 258 522 260
e-mail: carlosdias4-5@hotmail.com

Costa do Vez - Grill &

Silvares
4970 - 483 Arcos de Valdevez
t/m. 258 516 122
e-mail: costadovez@gmail.com

Espigueiro de Soajo &

Lage - Soajo
4970 - 662 Arcos de Valdevez
t/m. 258 576 136
e-mail:
restaurantespigueirodesoajo@hotmail.com

Foral dos Arcos &

Luna Arcos Hotel Nature
Requeijo - Giela
4970 - 769 Arcos de Valdevez
t/m. 258 093 600
e-mail: arcoshotel@lunahoteis.com

Manjar das Hortas

Quelha das Hortas
4970 - 489 Arcos de Valdevez
7t/m. 258 521 144
e-mail: perfeitoanmar@sapo.pt

O Barriguinhas &

Ribeirinho - Parada
4970 - 272 Arcos de Valdevez
t/m. 258 515 800
e-mail: barriguinhasav@hotmail.com

O Encontro &

Rua Dr. Vaz Guedes
4970 - 604 Arcos de Valdevez
t/m. 258 515 683
e-mail:
restauranteencontro20@hotmail.com

O Lagar &

Rua Dr. Vaz Guedes
4970 - 604 Arcos de Valdevez
t/m. 258 516 002
e-mail:
barriguinhasav@hotmail.com

O Pote &

Rua Amorim Soares, nº 54
4970 - 598 Arcos de Valdevez
t/m. 258 515 245
e-mail: opoterestaurante@gmail.com

Saber ao Borralho &

Costa Velha n. 158 - Soajo
4970 - 656 Arcos de Valdevez
t/m. 258 577 296 - 933 204 718

Solar do Galvão &

Rua Dr. Germano Amorim
4970 - 656 Arcos de Valdevez
t/m. 968 805 717

Solar do Vez &

Rua Soares Pereira, nº 46
4970 - 465 Arcos de Valdevez
t/m. 258 119 385 | 938 119 392

Solar do Visconde &

Rua Visc. de Sistelo
4970 - 654 Arcos de Valdevez, Soajo
t/m. 926 005 080

O Videira &

Eiró - Soajo
4970 - 660 Arcos de Valdevez, Soajo
t/m. 258 576 205

Tasquinha TI Mélla &

Rua Visc. de Sistelo
4970 - 645 Arcos de Valdevez
t/m. 962 699 811 | 967 516 796

Restaurante do Parque do Mezio &

Mezio
4970 - 660 Arcos de Valdevez
t/m. 916 053 151

ARMAMAR

Adega da Vila

Praça da República
5110-127 Armamar
tel./t/m. 254 855 328

Bom Garfo

Av. 8 de setembro
5110-121 Armamar
tel./t/m. 254 858 194
e-mail:
celestinonogueiraunipessoal@gmail.com
FB/bom.garfo.3

Cantinho da Manuela

Av. 8 de setembro
5110-121 Armamar
tel./t/m. 254 858 303 / 966 941 377
e-mail:
cantinhodamanuela@outlook.com
FB/cantinho.manuela.9

DOC

Estrada Nacional 222, Folgosa
5110-204 Armamar
tel./t/m. 254 858 123 / 910 014 040
e-mail: doc@ruipaula.com
site: www.ruipaula.com
FB/docruipaula

Fonte Nova

Av. 8 de setembro
5110-121 Armamar
tel./t/m. 912 828 305 / 254 855 387
e-mail: rest.fontenova@hotmail.com
site: www.restaurante-regional-
fonte-nova.webnode.pt

Mercantil

Mercado Municipal
5110-121 Armamar
tel./t/m. 254 851 469
e-mail:
restaurantemercantil@gmail.com
FB/restaurantemercantilararmamar

Mira o Douro

Praça da República
5110-127 Armamar
tel./t/m. 254 858 428 / 912 769 283
e-mail: miradouro13@hotmail.com
FB/miraodouro

Misarela Gostos e Temperos

Av. Dr. Oliveira Salazar
5110-122 Armamar
tel./t/m. 254 858 116 / 919 856 520
e-mail:
gostos.temperos@hotmail.com
FB/gostos.etemperos

O Lagar

Queimada
5110-428 Armamar
tel./t/m. 254 855 806 / 967 232 111
e-mail:
pedronascimento5@gmail.com
site: www.olagar.negocio.site
FB/pedrowinebarolagar

Origens - Quinta da Barroca

Rua da Carreirinha, Queimada
5114-001 Armamar
tel./t/m. 254 850 850 / 254 855 068
e-mail:
reservas@quintadabarroca.com.pt
site: www.quintadabarroca.com.pt
FB/ QuintaDaBarrocaDouro

Churrasqueira São Domingos
Av. Ribeiro de Almeida, 69, Fontelo
5110-301 Armamar
tel./t/m. 254 102 782

Bistro Terrace
Quinta do Tedo
Vila Seca
5110-548 Armamar
tel./t/m. 254 789 165
e-mail:
bistroterrace@quintadotedo.com
site: www.quintadotedo.com
FB/ bistroterracequintadotedo

Laranja D'Ouro
Rua Alto da Portela
Travanca
5110-166 Armamar
tel./t/m. 932 849 174
e-mail: laranjadouro2020@gmail.com
FB/ ChefHugoLaranjeira90

Tasquinha Turfística
Rua dos Barreais, n.º 2 – Gogim
5110 – 616 Armamar
tel./t/m. 910 517 407
e-mail: gojimcasarural@gmail.com
FB/ tasquinhaturfistica

Val Moreira
Marmelal
5110-672 Armamar
tel./t/m. 254 247 000
e-mail:
vineyards.reservas2@vilagale.com
site: www.valmoreira.com
FB/ vilagale

La Bamba
Variante Hernâni Almeida, 7
Folgosa
5110-204 Armamar
tel./t/m. 254 851 069

AROUCA
Casa no Campo
Espinho, Moldes
4540-431 Arouca
tel./t/m. 914 252 284
email.
restaurantecasanocampo@hotmail.com
FB/r.casanocampo

Pedrogão*
Lugar do Pedrogão, Moldes
4540-000 Arouca
tel./t/m. 917 287 634
e-mail. pedratruta@gmail.com
FB/restaurantepedrogao/
*só por marcação prévia

São Pedro
Avenida Reinaldo Noronha
4540-105 Arouca
Tel/t/m. 256 944 580
email. info@hotelspedro.com
site. www.hotelspedro.com

Alto da Estrada
Alto da Estrada, Burgo
4540-102 Arouca
tel./t/m. 256 944 070
email. geral@altodaestrada.pt
site. www.altodaestrada.pt

Varandinha
Av. Reinaldo Noronha nº39
4540-105 Arouca
tel./t/m. 256 941 865
email. restvarandinha@gmail.com
FB/varandinha.arouca

Parlamento
Travessa da Ribeira nº2
4540-148 Arouca
tel./t/m. 256 949 604
email.
restaurante.parlamento@hotmail.com
site. www.parlamento.aroucanet.com

Restaurante Mota
Lamosa, Alvarenga
4540-045 Arouca
tel./t/m. 256 955 250
FB/ restaurantezemota

Manjar de Arouca
Av. 25 de Abril
4540-102 Arouca
tel./t/m. 256 940 070
email. manjardearouca@gmail.com
FB/omanjardearouca

Avistada
Sequeiros, Rossas
4540-491 Arouca
tel./t/m. 256 947 213
email. geral@avistada.com
site. www.avistada.com

Casa Caetano
Trancoso, Alvarenga
4540-048 Arouca
tel./t/m. 256 955 150
e-mail. geral@casacaetano.com
site. www.casacaetano.com

O Décio
Trancoso, Alvarenga
4540-048 Arouca
tel./t/m. 256 951 666
FB/Restaurante-O-Decio

Tasquinha da Quinta
Rua 1ª de Maio
4540-113 Arouca
tel./t/m. 256 944 080
email. tasquinhadaquinta@sapo.pt
FB/ tasquinhadaquinta

Quinta d'Além da Ponte
Carvalhal – Tropeço
4540-606 Arouca
tel./t/m. 256 026977
e-mail.
quintadalemdeponte@gmail.com
FB/ quintaalemdeponte

**Assembleia Wine Bar
& Restaurant**
Travessa da Ribeira nº 5
4540-140 Arouca
tel./t/m. 256 944 392
email. assembleia.arouca@gmail.com
FB/assembleiaarouca

Pedestre 142
Rua Dr. Ângelo Miranda nº 142
4540-140 Arouca
tel./t/m. 256 948 253
e-mail: restaurante@pedestre.pt
site. www.pedestre.pt

Casa dos Bifes Silva
Farrapa
4540 – 267 Chave
tel./t/m. 916 870 822
email. geral@casadosbifes.com
FB/ casadobifsilva

Manjar das Oliveiras
Lugar do Paço
4540 – 048 Alvarenga
tel./t/m. 256 955 443
email. manjardasoliveiras@gmail.com
FB/manjardasoliveiras

Chão D'Ave
Chão de Ave
4640 – 263 Chave
tel./t/m. 256 465 864
email. restchaodave@gmail.com
FB/ chaodave

BAIÃO
Restaurante Pensão Borges
Rua de Camões
4640-147 Baião
tel. +351 255 541 322
e-mail:
reservas@residencialborges.com
site: www.residencialborges.com

Restaurante Tormes
Caminho de Jacinto, 3110
– Quinta de Tormes
4640-424 Santa Cruz do Douro
t/m. +351 933 184 546
e-mail:
restaurantetormes@gmail.com
site: www.restaurantedetormes.com

Restaurante Fonte Nova
Praça Francisco Sá Carneiro
4640-147 Baião
tel.+351 255 541 257
e-mail: fontenovarest@hotmail.com
site: www.restaurantefontenova.pt

Restaurante Primavera
Rua Abel Ribeiro, nº 8
4640-187 Baião
tel. +351 255 542 895
t/m. +351 910 129 007
e-mail:
restauranteprimaverabaiao@hotmail.com
site:
www.restauranteprimavera.pai.pt

Restaurante Flor de Baião
Rua de Camões
4640-166 Baião
tel. +351 255 542 424
e-mail: flordebaiao@gmail.com

Restaurante O Alpendre
E.N. 321 - Lugar de Quintela
4640-264 Góve, Baião
tel. +351 255 551 207
t/m. +351 918 987 894
e-mail:
restauranteoalpendre@hotmail.com

BARCELOS
Alma dos Reis
Travessa de Paredes
4750-505 Igreja Nova
tel./t/m. 253 114 655 | 936 163 845
email. dianareis735@gmail.com
FB/ almadosreis.restaurante

Babette
Largo Dr. Martins Lima, nº 18
4750-318 Barcelos
tel./t/m. 253 083 363
email.
babette.restaurante@gmail.com
FB/ babetterestaurante

Bagoeira
Av. Dr. Sidónio Pais, nº 495
4750-333 Barcelos
tel./t/m. 253 811 236
email. geral@bagoeira.com
site. www.bagoeira.com
FB/ bagoeira

Belchior
Rua Parque Desportivo, nº 298
4750-361 Campo
tel./t/m. 253 882 503
FB/ Restaurante-Belchior

Belo Horizonte 🍷
Monte Real, nº 498
4755-481 Rio Côvo Sta. Eulália
tel./t/m. 253 897 184 | 910 660 252
FB/ BHRestaurante

Bom Gosto 🍷
Av. Paulo Felisberto, nº 164
4750-194 Arcozelo
tel./t/m. 253 814 110
email.
restaurantebomgosto@sapo.pt
site. www.restaurantebomgosto.pt
FB/ Restaurante-Bom-Gosto

Casa dos Arcos 🍷
Rua Duques de Bragança, nº 185
4750-272 Barcelos
tel./t/m. 912 539 667 | 912 539 661
email. moraisapulia@gmail.com
FB/ Restaurante-Casa-dos-Arcos

Casa Lourenço 🍷
Travessa Prof. António Macedo
4750- 245 Areias S. Vicente
tel./t/m. 964 355 380
e-mail. serre.miguel.jorge@gmail.com
FB/restaurantecasalourenco

Chuva 🍷
Avenida de S. João
4755-065 Barcelinhos
tel./t/m. 253 831 242
email.
restaurantechuva@hotmail.com
FB/ restaurantechuva

Cozinha Regional de Barcelos 🍷
Rua Monte da Gandra, nº 139, Loja C
4755-522 Várzea
tel./t/m. 253 837 250
e-mail.
cozinharegional2@hotmail.com

Dom Carlos 🍷
Rua da Estrada, nº 637
4750-677 Silva
tel./t/m. 253 881 311
email. restaurantedcarlos@sapo.pt
FB/Restaurante-Dom-Carlos

Faty Ferros 🍷
Praceta Correio Mor, Loja 36
4750-134 Arcozelo
tel./t/m. 253 813 855
email.
susanaferreira33@hotmail.com
FB/ Faty-Ferros

Furna 🍷
Largo da Madalena, nº 105
4750-314 Barcelos
tel./t/m. 253 811 177
email. restaurantefurna@gmail.com
site. www.restaurantefurna.com
FB/ restaurante.furna

Galliano 🍷
Campo 5 de Outubro, nº 20
4750-274 Barcelos
tel./t/m. 253 815 104
email.
geral.restaurantegalliano@gmail.com
FB/ restaurantegalliano

Gosto Muito 🍷
Avenida Alcides Faria,
Edif. Porta Nova, Fração "O. Peq"
4750-106 Barcelos
tel./t/m. 253 162 460
email. carlasofiamaciel@hotmail.com
site. www.gostomuito.clicou.pt
FB/Restaurante-Gosto-Muito-Comida

Maria de Medros 🍷
Avenida de S. João, nº 267
4755-064 Barcelinhos
tel./t/m. 253 832 775
email. icfranqueira@gmail.com

Muralha 🍷
Largo da Porta Nova, nº 1
4750-329 Barcelos
tel./t/m. 253 812 042
email. bilo_mura@hotmail.com
FB/ Restaurante-muralha

Os Mouros 🍷
Rua Henrique Correia
4750-164 Arcozelo
tel./t/m. 253 816 865
email.
restaurantemouros@hotmail.com
FB/ osmourosrestaurant

Pedra Furada 🍷
Rua Santa Leocádia, nº 1415
4755-392 Pedra Furada
tel./t/m. 252 951 144
email.
restaurantepedrafurada@gmail.com
FB/ restaurantepedrafurada

Pérola 🍷
Av. D. Nuno Álvares Pereira, nº 50
4750-324 Barcelos
tel./t/m. 253 821 363
email. info@restauranteperola.pt
FB/ restaurante.perola.barcelos

Restaurante Messias 🍷
Rua Imac. Conceição, nº 145
4750-485 Galegos S. Martinho
tel./t/m. 253 841 180 / 966 970 964
email.
restaurantemessias@hotmail.com
FB/ Restaurante- Messias

Restaurante O Cruzeiro
"O Rabeca" 🍷
Rua D. Elvira Gomes Barroso, nº 1421
4755-230 Gilmonde
tel./t/m. 253 832 630
email.
caferestauranterabeca@gmail.com

Rústico 🍷
Rua Nossa Srª da Conceição, nº 18
4750-571 Mariz
tel./t/m. 253 815 250
email. info@restauranterustico.pt
site. www.restauranterustico.pt
FB/ RestauranteRusticoBarcelos

Solar das Fontes 🍷
Rua de Crujeães (EN 204), nº 364
4755-536 Várzea
tel./t/m. 966 117 037
FB/ solardasfontes.restaurant

Sonho do Cávado 🍷
Rua da Igreja, nº 37
4750-556 Manhente
tel./t/m. 253 843 099
email. sonhocavado@gmail.com
FB/ sonho.docavado

Taberna do Armindo 🍷
Rua de Santa Marinha, nº 2190
4755-440 Remelhe
tel./t/m. 914 842 280
email.
tabernadoarmindo@hotmail.com
FB/ tabernadoarme

Taberna Lopes 🍷
Rua da Igreja, nº 5
4755-231 Gilmonde
tel./t/m. 253 831 530 | 915 071 263
email. cesarmblopes@gmail.com
FB/ TabernaLopes

Taberna "O Manhoso"
Avenida das Pontes, nº 264
4750-754 Tamel S. Veríssimo
tel./t/m. 253 071 820
email. taberna.omanhoso@gmail.com

Taberninha O Chlco 🍷
Largo da Nossa Senhora do Alvío
4750-622 Perelhal
tel./t/m. 253 862 289
email.
restaurantetaberninhaochlco@gmail.com

Tasca da Ponte 🍷
Rua Miguel Ângelo, nº 187
4755-054 Barcelinhos
tel./t/m. 253 172 425 | 937 696 822
email. atascadaponte@gmail.com
FB/ atascadaponte

Tasquinha O Telheiro 🍷
Largo Dr. Manuel Barbosa, nº 268
4755-255 Viatodos
tel./t/m. 252 967 369 / 919 770 343

Três Marias 🍷
Rua Barjona de Freitas, nº 137
4750-265 Barcelos
tel./t/m. 253 813 200
email.
alexandrecosta41972@hotmail.com

Vera Cruz 🍷
Av. Dr. Sidónio Pais, nº 379
4750-333 Barcelos
tel./t/m. 253 811 333
email. veracruzbarcelos@gmail.com
site. www.rveracruz.pt
FB/ VeraCruz1971

BOTICAS
Restaurante "Casa do Pedro" 🍷
Largo da Capela Nº1,
5460-030 Vilarinho Seco
tel.t/m. 276 444 112 / 965 452 620
email. pedromedeiros82@gmail.com

Rest." Casa do Ferrador" 🍷
Rua Direita
5460-010 Alturas do Barroso
tel.t/m. 276 444 137
email. casadoferrador@gmail.com

Hotel e Restaurante Rio Beça 🍷
Estrada Nacional 311 Nº 33
5460 – 125 Carreira da Lebre
tel.t/m. 276 413 003 / 964 614 299
email. riobeca@gmail.com
site. www.albergariariobeca.com

Restaurante Abstrato 🍷
Boticas Hotel Art & Spa
Rua Gomes Monteiro, 5
5460-304 Boticas
tel.t/m. 276 414 330
email. reservas@boticashotel.com
site. www.boticashotel.com

Taberna dos Sabores 🍷
Rua S. Cristóvão Nº 7
5460 – 304 Boticas
tel.t/m. 925 917 936
email. saracosta1979@hotmail.com

Restaurante Ribeiralta 🍷
Rua Camilo Castelo Branco, Nº 12
5460 – 305 Boticas
tel.t/m. 276 415 138 / 963 157 178
email. paulo_alves8@hotmail.com

Restaurante Martinho 🍷
Estrada Nacional, 311
5460 – 125 Boticas
tel./t/m. 276 415 491 / 964 319 576
email.
restaurantemartinho1983@gmail.com

Restaurante “O Caçador” 🍷
Estrada Nacional, 311, nº 34
5460 – 125 Carreira da Lebre
tel./t/m. 276 415 959 / 968 485 897
email. g.gfred@hotmail.com

Restaurante “O Pastor” 🍷
Estrada Nacional, 311
5460 – 125 Carreira da Lebre
tel./t/m. 276 415 367 / 936 588 251
email.
mfatimapfernandes@hotmail.com

Restaurante Casa de Vilar 🍷
Lugar da Lavra, EN 311
5460 – 512 Vilar
tel./t/m. 914 125 902
email. ya.go@hotmail.fr

Restaurante Bar Fernandes 🍷
Rua de Sangunhedo, nº 7
5460-304 Boticas
tel./t/m. 276 415 211

Taberna do Ti João 🍷
Rua do Lameirão, nº 1
Carvalhelhos
5460-130 Beça
tel./t/m: 938 272 698
email. geral@tabernatijoao.pt
site. www.tabernatijoao.pt

Churrasqueira da Estação 🍷
Rua do Município Nº 9
Central de Camionagem
5460-304 Boticas
tel./t/m. 276 414 139 / 961 550 386

Restaurante Barroso 🍷
Rua Camilo Castelo Branco, nº 35
5460-305 Boticas
tel./t/m. 965 637 405

BRAGA

A Típica Oficina de Sabores 🍷
Rua D. Frei Caetano Brandão, n.º 142
- Sé
4700-031 BRAGA
tel./t/m. 910 370 258
e-mail: atipicabraga@gmail.com
https: atipicabraga

Café Astória 🍷
Praça da República - S. João do Souto
4710-229 Braga
tel./t/m. 919 011 890

Café Vianna 🍷
Praça da República - S. João do Souto
4710-228 Braga
tel./t/m. 253 262 336
e-mail: cafevianna1858@gmail.com
FB/ CafeVianna

D. Frango Restaurante 🍷
Rua Nova de Santa Cruz, 395 - S. Vitor
4710-409 BRAGA
tel./t/m. 253 254 537
e-mail: geral@dfrango.net
site. www.dfrango.net
FB/dfrangorestaurante

Donna Sé 🍷
Largo do Paço, 18 - S. João do Souto
4700-317 Braga
253 265 334
e-mail: donnase@marcelo-souza.pt
www.donnase.pt
FB/donnasebraga

Restaurante A Flor do Sal 🍷
Rua do Rio, 79 - Palmeira
4700-736 Braga
tel./t/m. 253 692 513
e-mail: aflordosal@gmail.com
FB/restauranteaflordosal

Restaurante Abadia D'Este 🍷
Rua da Igreja, n.º 16 - Este S. Pedro
4715-434 Braga
tel./t/m. 253 675 112
e-mail: geral@abadiadeste.pt
site. www.abadiadeste.pt

Restaurante Bem-Me-Quer 🍷
Campo das Hortas, 6 - Sé
4700-210 Braga
tel./t/m. 253 262 095
e-mail:
rest.bemmequer@hotmail.com

Restaurante Caldo Entornado 🍷
Rua de S. João, 8
São João do Souto
4700-325 Braga
tel./t/m. 253 065 578
e-mail: geral@caldoentornado.com
FB/caldoentornado

Restaurante Casa Pimenta 🍷
Praça Conde De Agrolongo nº 46/48
S. João do Souto
4700-312 Braga
tel./t/m. 253 262 119
e-mail: restcasapimenta@gmail.com

Restaurante Centurium 🍷
Av. Central 134 - S. João do Souto
4710-299 Braga
tel./t/m. 253 206 265
e-mail: geral@bracaraugusta.com
FB/centuriumrestaurante

Colher D'Pau Taberna
Praça Velha, 17 - Sé
4700-439 Braga
tel./t/m. 917 089 023
e-mail:
colherdepau_restaurante@hotmail.com
FB/ColherdePauTabernaBraga

Cozinha da Sé
R. D. Frei Caetano Brandão, 129 - Sé
4700-031 Braga
tel./t/m. 253 277 343
e-mail: geral@cozinhadase.pt
site. www.cozinhadase.pt
FB/cozinhadase

Felix Taberna 🍷
Largo da Praça Velha 18/ 19 - Sé
4700-439 Braga
253 617 701
e-mail: felixtabernabraga@gmail.com
FB/FelixTabernaBraga

Migaitas Forum 🍷
Edifício Altice Forum
4715-558 Braga, Portugal
tel./t/m. 933 832 075
e-mail: geral@migaitasforum.pt
FB/MigaitasForum

Restaurante Diana 🍷
R. Frei Caetano Brandão, 172 R/c - Sé
4700-031 Braga
tel./t/m. 253 299 801
e-mail: info@restaurantediana.com
FB/DIANARestaurantbraga

Restaurante Dom Augusto 🍷
R. de São Vicente, 222 - S. Vicente
4700-367 Braga
tel./t/m. 965 239 320

Restaurante Dona Júlia 🍷
Via Falperra
4700 Braga
tel./t/m. 913 858 044
e-mail: reservas@donajulia.pt
site. www.donajulia.pt/
FB/restaurantedonajulia

Restaurante Espaço 12 🍷
Rua da Fábrica, 12 - S. Victor
4715-027 Braga
tel./t/m. 253 252 838
e-mail: geral@espaco12.com

Restaurante Esperança Verde 🍷
Av. Artur Soares, 312 r/c - S. Vicente
4700-401 Braga
tel./t/m. 253 218 303
e-mail: resverde95@outlook.pt
FB/restaurantesperancaverde

Restaurante Kianda
Rua Dom Frei Caetano Brandão, 120
R/c - Sé
4700-031 Braga
tel./t/m. 932 018 772
e-mail:
wellingtonjr_adm@hotmail.com
FB/restaurantkianda

Restaurante O Delfim 🍷
Rua das Oliveiras, 30 - Ferreiros
4705-269 Braga
tel./t/m. 253 112 701
e-mail: restauranteodelfim@sapo.pt
FB/restaurantedelfim

Restaurante Ninho de Sabores
Tv. Cons. Lobato 162 - S. Lázaro
4705-090 Braga
tel./t/m. 253 472 273
e-mail: ninhodesabores@gmail.com
site.www.ninhodesabores.com
FB/ninhodesabores.restaurante

Restaurante O Manel
Rua Encosta da Falperra, nº 55
Nogueira
4715-165 Braga
tel./t/m. 911 994 482

Restaurante O Gato do Rio 🍷
Trav. de Linhares, 4 - S. Pedro D' Este
4715-435 Braga
tel./t/m. 253 677 078
e-mail: info@restauranteogato.com
site. www.ogatodorio.com
FB/OGatodoRio

Restaurante O Jacó 🍷
Praceta Padre Diamantino Martins, 20
Maximinos
4700-438 Braga
tel./t/m. 253 619 962
e-mail: restauranteojaco@gmail.com
FB/RestauranteOJacó

Restaurante O Paulo
Largo de Mãe D'Água, n.º 13
(Bom Jesus) - Tenões
4715-258 Braga
tel./t/m. 936 495 229
FB/restauranteopaulobomjesus

O Rochedo Marisqueira 🍷
Av. Padre Manuel Joaquim, 25 - Priscos
4705-578 Braga
tel./t/m. 253 165 189
FB/rochedo.marisqueira

Restaurante Palatu 🍷
Rua D. Afonso Henriques, 35/37 - Sé
4700-030 Braga
tel./t/m. 253 279 772
FB/restaurante.palatu

Restaurante Panorâmico 🍷

Hotel do Elevador
Bom Jesus do Monte - Tenões
4715-056 Braga
tel./t/m. 253 603 400
e-mail: grupos@hoteisbomjesus.pt
www.hoteisbomjesus.pt
FB/restaurantepanoramico Braga

Restaurante Praça Velha 🍷

R. D. Diogo de Sousa, 6
4700-424 Braga
tel./t/m. 253 614 185
e-mail: reservas@portanovach.pt
site: www.portanovach.pt
FB/portanovach

Restaurante S. Frutuoso 🍷

Rua Costa Gomes, 168 - Real
4700-262 Braga
tel./t/m. 253 623 372
e-mail: saofrutuoso@saofrutuoso.com
site: www.saofrutuoso.com
FBrestaurante.saofrutuoso

Restaurante Satélite 🍷

Rua Marceliano Araújo, 81 - Ferreiros
4705-101 Braga
tel./t/m. 253 693 123
e-mail: geral@solaradopaco.pt
site: www.solaradopaco.pt
FB/restaurantesatelite

Restaurante Tempo 🍷

Praça Dr. Francisco Araújo Malheiro,
Nº 75 - S. Lázaro
4715-016 Braga
tel./t/m. 967 595 644
e-mail: geral@restaurantetempo.pt

Restaurante Tia Isabel 🍷

Av. Frei Bartolomeu dos Mártires,
32 - S. Victor
4715-385 Braga
tel./t/m. 968 572 281
e-mail: geral@tiaisabel.pt
site: www.restaurante-tiaisabel-braga.pt
FB/tiaisabelbraga2010

Restaurante Trota's 🍷

Lgo Senhora-a-Branca, 122 - S. Victor
4710-926 Braga
tel./t/m. 253 276 470
e-mail: a.trotasantos@hotmail.com
site: www.trotasrestaurante.pt
FB/trotasrestaurante

Taberna Migaitas 🍷

Rua Dom Gonçalo Pereira, 39 - Sé
4700-032 Braga
tel./t/m. 253 613 116
e-mail: tabernadomigaitas@gmail.com
FB/taberna.migaitas

Tasquinha Dom Ferreira 🍷

R. de São Vicente 35, - S. Vicente
4710-312 Braga
tel./t/m. 253 262 870
e-mail: tasquinhadomferreira@gmail.com
FB/tasquinha.domferreira

Velhos Tempos Taberna 🍷

R. do Carmo 7, - S. João do Souto
4700-314 Braga
tel./t/m. 253 214 368
e-mail: tabernavelhostempos@gmail.com

BRAGANÇA**Restaurante Nordeste** 🍷

Rua das Carvas
rua Tratado de Alcanices, Nr. 426
5300-534 Bragança
T/m. 932 437 314
Email. pi.lia@hotmail.com

Restaurante Turismo 🍷

Estrada do Turismo, Nr. 3542
5300-852 Bragança
T/m. 912 361 758
Email. hotel.estalagem.turismo@gmail.com

Tasca Noz 🍷

Rua d. Sancho I
5300-125 Bragança
T/m. 937 434 972
Email. sonia.m.alves.rodrigues71@gmail.com

Glamping Hills 🍷

Rua da Barreira, Nr.14
5300 - 861. Santa Comba de Rossas
T/m. 938 712 419
Email. geral@glampinghills.pt
Site: www.glampinghills.pt

Emiclau

Rua Almirante Reis, Nr.31
5300 - 077 Bragança
T/m. 963 385 306
Email. emiclau@sapo.pt

O Pote

Rua Alexandre Herculano, 186
5300-075 Bragança
Tlf. 273 333 710
Email. restaurante.opote@gmail.com
site: www.restauranteopote.negocio.site

Sabores d'Aldeia 🍷

Rua das Quintas da Seara
5300-056 Bragança
Tlf. 273 332 270
E-mail. saboresaldeia5300@gmail.com
Site: saboresdealdeia.pt

O Bilsarinho

Rua Dr. Carmona e Lima, r/c esq.
5300-403 Bragança
Tlf. 273 326 283
E-mail. geral@graoagrao.com
Site: www.graoagrao.com

O Javali 🍷

Estrada do Portelo, km 5
5300-245 Bragança
Tlf. 273 333 898
Email. geral@ojavali.pt
Site: www.ojavali.pt

Restaurante Típico D. Roberto 🍷

Rua Coronel Cepeda nº1
5300-553 Gimonde Bragança
Tlf. 273 302 510
Email. droberto@amontesinho.pt
Site: www.amontesinho.pt

Rest. Típico Q.ta das Covas 🍷

Rua Almirante Reis, Nr.31
5300-552 Gimonde Bragança
Tlf. 273 302 510
Email. geral@quintadascovas.pt
Site: www.quintadascovas.pt

Hotel Restaurante Tic Tac

Rua Emídio Navarro, nº 85
5300-210 Bragança
Tlf. 273 331 373
Email. reservas@hoteltictac.pt
Site: www.hoteltictac.pt

O Rústico 🍷

Largo do Cruzeiro Nº 16 - Caravela
5300-872 S. Julião de Palácios
Bragança
Tlf. 273 926 218
Email. orustico@hotmail.com

Tribuna 5300 🍷

Praça Cavaleiro Ferreira, 4 loja G
5300-108 Bragança
Tlf. 273 333 008
Email. tribuna.5300@gmail.com

O Acácio 🍷

Rua de Vale D'Álvoro, Nº66
5300-274 Bragança
Tlf. 273 324 617
Email. acacio.restaurante@hotmail.com

Restaurador 🍷

Av. Abade Baçal n.º 35
5300-068 Bragança
Tlf. 273 322 498
Email. r.restaurador1978@gmail.com
Site: www.restaurador.com.pt

O Copinhos 🍷

Rua Conde de Ariães, nº 9
5300-114 Bragança
T/m. 934 553 038
Email. geral@ocopinhas.com
Site: www.ocopinhas.com

O Geadas 🍷

Rua Dr. José Damasceno
de Campos, 5/N
5300-189 Bragança
Tlf. 273 324 413
Email. ogeadas@hotmail.com

Solar Bragançano

Praça da Sé, nº 34 - 1.º andar
5300-265 Bragança
Tlf. 273 323 875
Email. antoniomartins.sb@gmail.com

Lombada 🍷

Bairro São Sebastião, nº 7
5300-421 Bragança
Tlf. 273 926 425 | 918 486 780
Email. restaurantelombada98@hotmail.com
Site: www.restaurantelombada.com

Restaurante Q.ta D. Florinda 🍷

Reta da Mosca N 1
5300-701 Nogueira- Bragança
Tel. 273 333 090/961 955 066
Email: restaurante@donafiorinda.pt
Site: www.Donafiorinda.pt

CABECEIRAS DE BASTO**A Maria** 🍷

Largo do Souto
4860-157 Cavez
tel. 253 654 519
e-mail: zezinh_vasques@hotmail.com

A Paragem

Portela
4860-026 Alvite CBC
tel. 253 662 771
e-mail: ana_rebeloleite@hotmail.com

Bom Caminho 🍷

Paçô
4860-207 Basto
tel./t/m. 253 666 472 / 926 951 879
E-mail: luisbranco114@gmail.com

Cantinho dos Leitões

R. Gen. Humberto Delgado, 17
4860-351 Cabeceiras de Basto
tel. 253 661 034 / 925 317 391
e-mail: oficial@cantinhodosleitoes.pt
Site: www.cantinhodosleitoes.pt

Cá Te Espero

Rua de Ribeiro do Arco, 816
4860-176 Cavez
tel. 253 654 275
e-mail: tonistop2@hotmail.com

Dois Irmãos

Rua do Alambique, n.º 84
4860-064 Arco de Baúlhe
t/m. 917 498 962
e-mail: tonistop2@hotmail.com

Cozinha Real de Basto

Rua de S. Sebastião, 233
4860-369 Cabeceiras de Basto
tel./t/m. 253 661 795 / 911 022 663
e-mail: joabarro88@live.com

Nariz do Mundo

Moscoco
4860-430 Riódouro
tel./t/m. 253 662 746 / 934 605 765
e-mail: joanotafernandes99@gmail.com

O Botas

Arosa
4860-152 Cavez
tel./t/m. 253 654 171
e-mail: info@quintadobotas.pt
Site: www.quintadobotas.pt

O Caneiro

Caneiro
4860-063 Arco de Baúlhe
tel./t/m. 253 663 566 / 962 895 277
e-mail: restaurante.caneiro@hotmail.com

O Paço

Rua da Viscondessa
do Peso da Régua, 97
4860-068 Arco de Baúlhe
tel./t/m. 253 665 051 / 969 328 335
e-mail: geral@bosquedaharmonia.com
Site: www.bosquedaharmonia.com
FB/OPacoRestaurante

Restaurante MAT

Rua Prof. Emídio Guerreiro,
n.º 14 - R/c
4860-146 Cabeceiras de Basto
Tel. 912 581 348 / 916 187 947
e-mail: restauracaomale@gmail.com
Site: www.restaurantemat.pt
FB/RestauranteMAT

Grelhados & Companhia

Rua 25 de Abril, 14 - L/3
4860-350 Cabeceiras de Basto
Tel./t/m. 253 666 221 / 965675785
e-mail: antoniorodriguesto@hotmail.com
Site: www.grelhadosecompanhia.pt

CAMINHA

Adega do Chico
Rua Visconde Sousa Rego, n.º 30
4910- 156 Caminha
tel./t/m. 258 921 781
email. adegadochico@sapo.pt
FB/RestauranteAdegadoChico

A Tasca da Quintinha

Rua do Altinho, Chão do Porto
4910-188 Dem
tel./t/m. 258 958 397
email. geral@quintinhadarga.pt
site. www.quintinhadarga.pt
FB/ atascadaquintinha

A Torre

Rua Ricardo Joaquim de Sousa
4910-155 Caminha
tel./t/m. 258 958 247
FB/ A Torre Restaurante

Baptista

Praça Conse. Silva Torres, 24/26
4910-122 Caminha
tel./t/m. 258 722 564
email. baptistacomidasebebidas@gmail.com
FB/ Restaurante Baptista

Degrau

Rua da Corredoura, 73
4910-133 Caminha
tel./t/m. 966 757 529
email. manuelafonso.rs@sapo.pt

Design & Wine Hotel

- Restaurante
Praça Conselheiro Silva Torres, n.º 8
4910-122 Caminha
tel./t/m. 258 719 040
email. info@designwinehotel.com
site. www.designwinehotel.com
FB/ Design & wine hotel

Dona Matilde

Rua do Coto da Pena, 33
4910-604 Vilarelho
tel./t/m. 258 728 132
email. donamatilde@live.pt
FB/ Restaurante dona Matilde

Espelho de Água

Avenida Dantas Carneiro
4910-104 Caminha
tel./t/m. 258 710 360
email. reservas@hotelportadosol.com
site. www.hotelportadosol.com

Foz do Minho

Largo de Esteiró, 207
4910-605 Vilarelho
tel./t/m. 258 921 784
email. restaurante@fozdominho.pt
FB/ Restaurante Foz do Minho

Gaiivota

Rua do Cruzeiro, 145
4910-253 Moledo
tel./t/m. 258 921 661
email. belita1965@hotmail.com
FB/ Restaurante Gaiivota

Girassol

Av. Joaquim Maria Portela 62
4910-348 Seixas
tel./t/m. 258 727 811
email. geral.restaurantegirassol@gmail.com
FB/ Girassol

Muralha de Caminha

Rua Barão de S. Roque, 69
4910-128 Caminha
tel./t/m. 258 728 199
email. muralhadecaminha@hotmail.com
FB/ Muralha de Caminha

Marisqueira Valadares

Travessa Cabo Custódio
4910 -157 Caminha
tel./t/m. 258 921 097
email. nunocostapereira@hotmail.com
email. mariaqueiravaladares@gmail.com
FB/ Marisqueira Valadares Caminha

Ondas de Moledo

Avenida 25 de Abril n.º 1272
4910-228 Moledo
tel./t/m. 258 072 970
email. ondasdemoledo@hotmail.com
FB/ Ondas de Moledo

Primavera

Praça Conselheiro Silva Torres,
99/101
4910-122 Caminha
tel./t/m. 258 921 306
email. restauranteprimavera@sapo.pt
FB/ Primavera Caminha

Remo

Av. Dr. Dantas Carneiro
4910-103 Caminha
tel./t/m. 258 722 707
email. rest.remo@portugalmail.pt
site. www.restauranteremo.pt
FB/ Restaurante Remo Caminha

Retiro da Ponte

Caminho da Ponte 6
4910-582 Vilar de Mouros
Tel./t/m. 258 723 274/914 119 456
Email. info@retirodaponte.pt
FB/ Retiro da Ponte

S. Bento

Avenida Joaquim Maria Portela,
EN 13
4910-344 Seixas
tel./t/m. 258 723 111
email. albertomiguelsilva@sapo.pt

Solar do Pescado

Rua Visconde Sousa Rego n.º 85
4910-156 Caminha
Tel./t/m.258 922 794
Email. armenio@soldardopescado.com
Site. www.soldardopescado.com
FB: Solar do Pescado

Rest. Casa dos Caracóis

Rua 13 de Fevereiro, n.º 36
4910-454 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 964 517 751

Restaurante Âncora-mar

Rua Cândido dos Reis, n.º 14
4910-360 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258 911 183
email. restaurantearcoramar@hotmail.com
FB/Restauranteancoramar

Restaurante Fonte Nova

Rua Miguel Bombarda, n.º 20
4910-524 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258 911 191
email. Brunopires77@sapo.pt
FB/Restaurante-Fonte-Nova

Restaurante Âncora-parque

Largo Dr. Ramos Pereira, n.º 32
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258 912 664

Restaurante Fortaleza
Av. Dr. Ramos Pereira, nº 81
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258 915 276/964 817 586
email. rest_fortaleza_vpa@sapo.pt
FB/ fortaleza2

Restaurante o Marinheiro
Rua Laureano de Brito, nº 6
4910-518 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 936 350 853
email.
paulojorgeteixeiracosta@hotmail.com
FB/ marinheirovpa

Restaurante Camarão 🍷
Av. Forte do Cão, nº 497
4910-012 Âncora
tel./t/m. 965 704 489
email. camarao.reservas@gmail.com
FB/ rest.camarao

Restaurante Verdes Lírrios
Av. Dr. Ramos Pereira
4910-457 Vila Praia de Âncora
tel./t/m.258 911 113/965 414 952
email. verdeslirios@vpancora.pt

Restaurante Vitoria Mar
Av. Dr. Ramos Pereira, nº 100
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel./t/m.258 405 109/918 812 505
email.vitoriamar@sapo.pt
FB/ vitoriamar

CARRAZEDA DE ANSIÃES
Restaurante Grapple Hotel 🍷
Rua da Safnça, nº 357
5140-080 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278 616 055/926 357 504
e-mail: info@grapplehotel.pt
site. www.grapplehotel.pt

Churrasqueira Mateus
Rua Bombeiros Voluntários, 88
5140-060 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278 992 227/932 345 347
e-mail: carlos6mateus8@gmail.com

Restaurante O Terraço 🍷
Rua Luís de Camões
5140-080 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278 618 106
e-mail: terracos.poeticos@gmail.com

Restaurante Avenida
Rua Luís de Camões, 922
5140-080 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278 616 014/916 092 357
e-mail: restauranteavenida@sapo.pt
FB/restaurante.avenida.9

Tua Mercaria
Rua dos Ferroviários – Foz Tua
5140-133 Foz Tua
tel./t/m. 968 590 982
e-mail: Liliana.oliv@hotmail.com
FB/Tua'Mercaria

Restaurante Vinhatelro 🍷
Rua Aquilino Ribeiro
5140-058 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278 616 120
e-mail: sandraaiaros@hotmail.com

Quintinha do Manel 🍷
Rua Tenente Aviador
Melo Rodrigues, 599
5140-100 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278 617 487/912 193 918
e-mail:
quintinha.do.manel@gmail.com

Restaurante Convívio
Rua Marechal Carmona, nº 16
5140-083 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278 615 169/914 592 051
e-mail: gestao.convivio@gmail.com

Restaurante O Minhoto 🍷
R. Marechal Gomes da Costa, nº 160
5140-083 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278 618 149/938 517 810
e-mail: luismateus24@gmail.com

Castelo de Paiva
Restaurante/Pizzaria Éme
Rua Dr. Ribeiro Chaves, nº 20
Sobrado
4550-124 Castelo de Paiva
tel.t/m. 912 633 061
email. enormeargumento@gmail.com

Restaurante Típico
Casa de São Pedro 🍷
Quinta de São Pedro - Sobrado
4550-261 Castelo de Paiva
tel.t/m. 255 698 700
email: gmourarest@hotmail.com

Restaurante Esplanada
Jardim do Arda 🍷
Além da Ponte - Pedorido
4550-517 Castelo de Paiva
tel.t/m. 255 762 618 / 965 880 223
email: jardimdoarda@gmail.com

Rest. Churrasqueira Ideal 🍷
Rua da Boavista – Sobrado
4550-117 Castelo de Paiva
tel.t/m. 255 699 345
email:
antoniosousa@churrasqueiraideal.pt

Restaurante Adega A Ramadinha
Rua das Concas - Pedorido
4550-509 Castelo de Paiva
tel.t/m. 255 762 046 / 917 783 062
email: onofreleitao@gmail.com
Restaurante Acessível

Restaurante/Snack-Bar
O Malhadoura 🍷
Avenida Principal de Real, 631 – Real
4550-673 Castelo de Paiva
tel.t/m. 255 174 208 / 916 607 807

Restaurante O Cantinho 🍷
Lugar do Cantinho
Oliveira do Arda - Raiva
4550-588 Castelo de Paiva
tel.t/m. 255 762 196
email: vieira130@sapo.pt

Restaurante Flor do Paraíso 🍷
Santa Eufémia – S. Pedro do Paraíso
4550-468 – Castelo de Paiva
tel.t/m. 912 720 425
email:
antonio.correia@cm-castelo-paiva.pt

Casa do Talho 🍷
Santa Eufémia – São Pedro Paraíso
4550-468 Castelo de Paiva
tel.t/m. 255 688 162 / 963 336 885 /
934 916 961
email: andreiasduarte@gmail.com

Tasquinha da Aldeia 🍷
Santa Eufémia – S. Pedro do Paraíso
4550-468 Castelo de Paiva
tel.t/m. 255 071 190 / 919 078 043
email: celiapereira3@sapo.pt

CELORICO DE BASTO
Restaurante Nova Vila 🍷
Rua Rodrigo Sousa e Castro, Gémeos
4890-377 Celorico de Basto
tel./t/m: 255 322 494 / 914 776 337

Bem Bom
Rua de S.to António, n.º 54 - Molares
4890-414 Celorico de Basto
tel./t/m: 964 876 134

Quinta da Fontinha 🍷
Rua da Fontinha,
Lugar de Barrega Borba da Montanha
4890-104 Celorico de Basto
tel./t/m: 255 489 197 / 916 015 282
Email: quintadafontinha@sapo.pt

Sabores da Quinta 🍷
R. Dr. Francisco Xavier Meireles,
Molares
4890-416 Celorico de Basto
T/m. 965 041 113 / 963 928 369
FB/ saboresdaquintamolares
Email: sabores.da.quinta@sapo.pt

Bons Costumes
Rua Largo da Feira, 52 Carvalho
4890-153 Celorico de Basto
tel./t/m: 255 496 012
FB/ bons.costumes

Aldeia Nova
EN 206, Gandarela
4890-542 Celorico de Basto
Tel: 253 655 121 / 253 323 300
FB/RestauranteResidencial-Aldeia-Nova

O Cantinho
Rua Rodrigues de Freitas, n.º 28
4890-235 Celorico de Basto
tel./t/m: 255 321 118 / 962 333 151

CHAVES
Alecrim 🍷
Rua do tabolado, 71
5400-722
tel./t/m: 968 818 905
e-mail:
alecrimaosmolhoschaves@gmail.com

Cervejaria Restaurante
O Príncipe 🍷
Av. Xavier Teixeira
5400-569 Chaves
tel./t/m. 276 332 235
e-mail:
marisqueiraprincipe@gmail.com

Restaurante Casa do Capador 🍷
Estrada Nacional 2, km 13
Vilarinho das Paranhos
5425-401 Vidago
tel./t/m. 276 098 463/932 641 942
e-mail: casadocapador@hotmail.com

Leitões.come 🍷
Av. da Reposeira, Loja 4
5400-336 Chaves
tel./t/m. 926 9232 308
e-mail: leitoes.come@gmail.com
site: www.leitoescome.com

Restaurante Copacabana
Rua do Sol, 38
5400-517 Chaves
tel./t/m. 276 323 570
e-mail: augustavalongueiro@sapo.pt

Restaurante "A Talha"
R. Comendador Pereira Silva 6/8
5400-443 Chaves
tel./t/m. 276 342 191 / 969 104 581
e-mail:
restaurantetalha@hotmail.com
Site. www.atalha.com

Restaurante Quinta da Cêra &

Rua Quinta da Cêra, Lt. 25
5400-264 Chaves
tel./t/m. 919 463 965
Email: quintadacera@gmail.com
Site: www.quintadacera.com

Mister Prago &

Alameda do Tabolado, edifício 3, lj. 3
5400-108 Chaves
tel./t/m. 914 184 669
Email:
amadeunogueirachaves@gmail.com

Restaurante Kátia

Rua do Sol, nº 28
5400-517 Chaves
Tel./Telm: 276 324 446
Email: hotelkatia@sapo.pt

Imperium Restaurant &

Hotel Premium Chaves
Praça do Brasil
5400-123 Chaves
tel./t/m: 276 309 000
Email:
reservas.chaves@hotelpremium.com
Site: www.premiumchaves.com

Restaurante Dinastia &

Hotel Casino de Chaves
Lugar do Extremo – Vale de Anta
5400-001 Chaves
tel./t/m: 276 309 600
Email:
hotelcasinochaves@solverde.pt
Site: www.gruposolverde.pt

Restaurante La Palette &

Hotel Casino de Chaves
Lugar do Extremo – Vale de Anta
5400-001 Chaves
tel./t/m: 276 309 600
Email:
hotelcasinochaves@solverde.pt
Site: www.gruposolverde.pt

Restaurante Biclaque Trajano &

Largo Santa Maria Madalena, 6 R/c
5400-165 Chaves
tel./t/m. 276 096 190/967 043 340
email: reservas@biclaque-trajano.pt
site: www.biclaque-trajano.pt
FB/ biclaquetrajano

CINFÃES**Restaurante Varanda de Cinfães**

Rua Gen. Humberto Delgado, nº 22
4690-040 Cinfães
Tel./t/m. +(351) 255 561 236
email. varandadecinfaes@hotmail.com

Restaurante Encosta do Ameal &

Lugar do Ameal, Espadanedo
4690-084 Cinfães
Tel/tel/m: 936 917 303/255 640 019
Email:
linofernandovieira@hotmail.com

Restaurante Recanto dos Carvalhos

Largo dos Carvalhos, Cx101,
Gralheira
4690-300 Cinfães
Tel./t/m. (+351) 255 571 566
Email:
recantodoscarvalhos2020@gmail.com

Restaurante O Pinhal &

Lugar de Várzea, Moimenta
4690-310 Cinfães
Tel./t/m. (+351) 255 640 504
Email:
anapaulamendes.am18@gmail.com

Restaurante 13 &

Lugar da Cruz – 4690 – 327
Nespereira
Tel./t/m. (+351) 256 958 097
Email. ruitelesed@hotmail.com

Restaurante A Carvalha &

Rua da Carvalha, Travanca
4690-858 Cinfães
Tel./t/m. (+351) 255 689 232
Email. talhopindelo@gmail.com

Restaurante Solar do Montemuro

Lugar de Azevedo, Tendais
4690-765 Cinfães
Tel./t/m. (+351) 255 571 715
Email:
solardomontemuro@gmail.com
FB/ restaurantesolar.domontemuro

Restaurante Escritório &

Rua da Barragem do Carrapatelo,
nº 2153 S. Cristóvão de Nogueira
4690-550 Cinfães
Tel./t/m. (+351) 910 170 218
Email. restaurante@welcomedouro.pt
Site. www.welcomedouro.pt

Restaurante Sabores do Montemuro

Rua Capitão Salgueiro Maia, Cinfães
4690-047 Cinfães
Tel./t/m. (+351) 255 192 229
Email:
saboresdemontemuro@gmail.com

ESPINHO**Bafa Sol**

R. 2, 811
4500-259 Espinho
tel./t/m. 22 732 8297
email. baiasol@live.com.pt
site. Baiasol.eatbu.com
FB/ baiasol

Casa Meireles

Av. 8 672,
4500-002 Espinho
tel./t/m. 22 731 1140
email.
casameirelesespinho@gmail.com
site. www.casameirelesespinho.com
FB/casameirelesespinho

Conde Real

R. 62 596,
4500-365 Espinho
tel./t/m. 912 399 125
email. marialara1622@hotmail.com

Marreta

Rua 2 1355
4500-261 Espinho
tel./t/m. 912 985 726
email.
manuel.fernando.santosmail.com

A Tasca da Maria

R. 2, 1119
4500-261 Espinho
tel./t/m. 22 732 5061
email. tasca.da.maria@gmail.com
FB/restaurante.petisqueira.tasca.
da.maria/

MY Casa

R. 4, 918
4500-346 Espinho,
tel./t/m. 919 033 344
email. info@mycasa.pt
FB/ mycasaguesthouse

Ondamar

R. 2, 1255
4500-261 Espinho
tel./t/m. 22 731 0002
email. ondamar.espinho@gmail.com
site. www.onda-mar9.webnode.pt
FB/ restauranteondamar.espinho

Parque

R. Nova da Praia 076,
4500-493 Espinho
tel./t/m. 22 732 7405
email. zepedrom.silva@gmail.com
FB/ Restaurante-do-Parque

Zagaló

R. 2, 1379
4500-261 Espinho
tel./t/m. 22 734 1615
email. zagalo64@hotmail.com
FB/ restaurante.zagaló

Canastra

R. 16, 42
4500-242 Espinho
tel./t/m. 22 734 0347
email. restocanastra@gmail.com
FB/ restaurantecanastra/

ESPOSENDE**Tiro no Prato**

Rua Miguel Pacheco de Azevedo
Lugar de Azevedo
47470-011 Antas
tel.t/m. 253 871 242
e-mail. juniortironoprato@gmail.com

D. Quina

Marginal de Cedóvém
4070-031 Apúlia
tel.t/m. 253 982 717
e-mail. restdonaquinacr@gmail.com

Camelo &

Rua do Facho lt. 14, lj. 3
4740-055 Apúlia
tel.t/m. 253 987 600
email. rui.camelo@gmail.com

Pedrinhas Praia &

Av. Marginal Cedóvém, 112
4740 Apúlia
tel.t/m. 253 982 211
e-mail. pedrinhaspraia@gmail.com

A Salgueira &

Rua da Salgueira - Cedóvém
4740-031 Apúlia
tel.t/m. 253 982 538
email. salgueira@hotmail.com

Água Pé &

Av. Dr. Henrique Barros Lima, 6
4740-203 Esposende
tel.t/m. 253 968 519
email. aguaperestaurante1@sapo.pt

Salé Food & Drink &

Rua Vasco da Gama, loja D
4740-291 Esposende
tel.t/m. 253 983 152/ 967 461 557
email.
casa.sale.esposende@gmail.com

O Buraco

Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira, 50
4740-204 Esposende
tel.t/m. 253 986 385
e-mail. josejmqm7@gmail.com

Salitra

Av. da Colónia, 11
4740-204 Apúlia
tel.tlm. 253 102 995
e-mail. josejmqm7@gmail.com

D. Sebastião

Rua Conde Castro, 3
4740-238 Esposende
tel.tlm. 253 961 414
e-mail. ruiiosa@gmail.com

Varandas do Cávado &

Hotel Suave Mar
Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira
4740-204 Esposende
tel.tlm. 253 969 400
email. info@suavemar.com

Tio Pepe &

Rua dos Bombeiros Voluntários, 4
4740-366 Fão
tel.tlm. 253 981 510
e-mail. tiopepe.fao@gmail.com

Mananita &

Largo Rodrigues Sampaio
4740-218 Esposende
tel.tlm. 253 963 888
e-mail. mananita@netcabo.pt

Atelier Gastronómico

Sra. Peliteiro
Quinta da Barca
4740-476 Gemeses
tel.tlm. 936 438 384 / 253 966 051
e-mail. geral@srapeliteiro.com

Cantinho dos Lírrios

Rua dos Lírrios
4740-368 Fão
tel.tlm. 253 982 381
e-mail. rcantinhodoslirrios@gmail.com

Moinho de Sal

Rua do Facho 13
4740 Apúlia
tel.tlm. 253 968 033
e-mail. temperadas.ideias@gmail.com

Rita Fanguelra

Rua Azevedo Coutinho, 23
4740-339 Fão
tlm. 253 981 442
e-mail. mikelima32@netcabo.pt

Três Arcos

Rua Augusto José Teixeira
4740-343 Fão
tel.tlm. 253 966 049 / 963 025 892

Zé dos Leitões

Av. Marcelino Queirós, 130/140
Ent. E, Loja 14
4740-444 Forjães
tel.tlm. 253 876 074
e-mail. zedoslitoes@restauranteponteneiva.com

FAFE

A Cabana
Rua Luís de Camões, n.º 121
4820-275 Fafe
tel.tlm. 253 503 233

A Desportiva

Rua Aquilino Ribeiro, n.º 80/88
4820-169 Fafe
tel.tlm. 253 494 750
email. padaria.silva@sapo.pt
FB/ padariassilva

Adega Popular

Praça 25 de Abril, n.º 286
4820-142 Fafe
tel.tlm. 253 599 747
email. adegapopular@hotmail.com
site. exploremoinho.wixsite.com/
adegapopular
FB/ adegapopularfafe

Aldeia do Pontido &

Rua dos Pisões - Pontido, n.º 99
Queimadela
4820-630 Fafe
tel.tlm. 253 508 108 / 937 670 047
email. geral@aldeiadopontido.com
site. www.aldeiadopontido.com
FB/ aldeiadopontido.fafe

Casa de Pasto Reis

Rua Visconde Moreira de Rei, n.º 319
4820-290 Fafe
tel.tlm. 253 598 542
email. geral.casadepastoreis@gmail.com

Desigual &

Rua do Assento, Arões São Romão
4820-742 Fafe
tel.tlm. 916 181 060
email. djpeterffafe@hotmail.com
FB/ Desigual Arões Fafe

Dom Egas &

Praceta Egas Moniz, n.º 24
4820-157 Fafe
tel.tlm. 253 599 062 / 961 872 444
email. restaurantedomegas@gmail.com
FB/ restaurantedomegas

Feira Velha &

Praça Mártires do Fascismo, n.º 167
4820-146 Fafe
tel.tlm. 253 599 680
email. carlosfeiravelha@hotmail.com
FB/ feiravelharestaurante

Porto Seguro

Rua de Moçambique, n.º 300
4820-216 Fafe
tel.tlm. 253 599 160
email. portoseguro.restaurantefafe@gmail.com
FB/ PortoSeguro.Rest.Fafe

Quinta das Vinhas &

Rua de Pestana, Arões S. Romão
4820-640 Fafe
tel.tlm. 912 296 736 / 917 604 346
email. quintadasvinhas@gmail.com
site. www.quintadasvinhasfafe.pt
FB/ quintadasvinhasfafe

Vice Versa &

Rua dos Aliados, n.º 325 R/C Esq.
4820-248 Fafe
tel.tlm. 911 700 700
email: viceversafafe@gmail.com
FB/ viceversarestaurantefafe

FELGUEIRAS

Adega Sousa &

Cimo de Vila
4650-324 Rande
tel. 255 341 286
tlm. 917 323 213

Breca dos Leitões &

Rua de Guilhomil, n.º 102
4610-420 Lagares FLG
tel. 255 314 148 / tlm. 964 578 968
e-mail: breca_dos_leitoes@hotmail.com

Caffé Caffé

Rua da Liberdade, n.º 4213
4610-670 Refontoura
tel. 255 921 455 / tlm. 918 513 892
e-mail: geral@restaurantecaffe.pt
site: www.restaurantecaffe.pt

Cantinho Rústico &

Rua Nicolau Coelho, n.º 2882
4610-741 Sendim FLG
tel. 255 346 560
e-mail: cantinho_rustico@hotmail.com

Casa Teles

Rua de Simões, 1170, Moure
4610-457 Moure
Tel: 255 312 491
E-mail: luiseccosta@hotmail.com

João da Reta

Av. Dr. Ribeiro de Magalhães, n.º 794
4610-108 Felgueiras
tel. 255 311 828 / tlm. 966 226 828
e-mail: restaurante.jooadareta@gmail.com

Mikas &

Rua 25 abril
4650-450 Sermande
tel. 255 165 198 / tlm. 916 788 805
e-mail: carlosfaria@sapo.pt

O Primo Basílio &

Rua da Vinha, n.º 21
4650-362 Revinhade
tel. 253 482 364 / tlm. 961 323 295
e-mail: restauranteprimobasilio@gmail.com

O Veleiro

Rua da Indústria do Calçado, n.º 620,
Lagares
4610-409 Felgueiras
tel. 255 313 919 / tlm.964 143 569
e-mail: restaurante.oveleiro@sapo.pt

Quinta da Laranjeira &

Rua do Cidral, n.º 1161
4615-230 Borba de Godim
tel. 255 483 638 / tlm.917 696 011
e-mail: quintadobastos@live.com.pt
site: www.quintadalaranjeira.com

GONDOMAR

Restaurante Kim Kim

Rua D. António Castro Meireles, 1240
4435-658 Baguim do Monte
Gondomar
tel./tlm. 22 489 2409
email. restaurantekimkim@gmail.com
site. www.restaurantekimkim.pt
FB/ Kim-Kim

Restaurante O Cardeal &

Largo São Brás 102/104
4435-804 Baguim do Monte
Gondomar
tel./tlm. 22 480 1268
email. cardealrestauranteg@gmail.com
site. www.restaurantecardeal.pt
FB/ Restaurante O Cardeal

Restaurante Churrasqueira de Baguim

Rua Dom António Castro Meireles,
4435-666 Baguim do Monte
Gondomar
tel./tlm. 22 975 2608
email. andremartins_porto@hotmail.com
FB/ Churrasqueira de Baguim

GUIMARÃES

Restaurante D. Mafalda &

Pousada Mosteiro de Guimarães
Largo Domingos Leite Castro
4810-011 Guimarães
tel.tlm. 253 511 249
email:
recepcao.stamarinha@pestana.com
site. www.pousadas.pt/pt/hotel/
pousada-guimaraes
FB/ PousadaMosteiroGuimaraes

Vira Bar &

Rua do Bom Viver, nº 26
4810-030 Guimarães
tel.tlm. 911 006 641
email. reservas@virabar.pt
site. www.virabar.pt
FB/ @virabarpt

Restaurante O Pinguin

Travessa do Picoto, nº 18
4800-157 Guimarães
tel.tlm. 253 097 246
email.
opinguinrestaurante@gmail.com
FB/opinguin.restaurante

Cor de Tangerina

Lg. Martins Sarmento, nº 89 – 1º
4800-432 Guimarães
tel.tlm. 253 542 009 / 966 878 165
email. cordetangerina@gmail.com
site. www.cordetangerina.pt

Restaurante Dan José

Parque São Cristóvão - Penha
4810-000 Guimarães
tel.tlm. 253 418 844 / 912 303 073
email. info@restaurantedanjose.com
Site. www.RestauranteDanJose

Já Cá Estou e Tu?

Onde se Come e se Bebe!!
Rua Val de Donas, nº 3
4800-076 Guimarães
tel.tlm. 918 213 358
email. jacaestouetu@gmail.com
site. www.jacaestou.earbuds.com

Restaurante Paraquá &

Rua da Cruz D'Argola, nº 265
4810-225 Guimarães
tel.tlm. 253 432 505
email. restauranteparaqui@gmail.com

S.R. Petisqueira

Rua D. João I, nº 281
4810-422 Guimarães
tel.tlm. 253 514 063
email. sr_petisqueira@outlook.pt

Restaurante Virtudes

Praça de S. Tiago, nº 13-15
4810-422 Guimarães
tel.tlm. 926 463 686
email. reservas.virtudes@gmail.com
FB/restaurante virtudes

Casa das Merendas

Rua da Penha, nº 8 - Costa
4810-038 Guimarães
tel.tlm. 253 516 875/927 411 604
email.
casadasmerendas2020@gmail.com
FB/casadasmerendas

Histórico by Papaboa &

Rua de Valdonas, nº 4
4800-476 Guimarães
tel.tlm. 253 415 872 / 915 429 700
email. historico@papaboa.pt
site. www.papaboa.pt

Open Village Sports &

Hotel & Spa Club
Travessa da Ribeira,
nº 629 – Mesão Frio
4810-235 Guimarães
tel.tlm. 253 540 630
email. geral@ovs.pt
site. www.ovs.pt

Restaurante Buxa &

Largo da Oliveira, nº 23 R/c
4800-438 Guimarães
tel.tlm. 911 175 763
email.
buxa.restaurantesnack@gmail.com
site. www.restaurantebuxa.com

Eurostars Santa Luzia &

Rua Francisco Agra, nº 100
4800-157, Guimarães
tel.tlm. 253 071 800
email.
reservas@eurostarssantaluzia.com
site. www.eurostarssantaluzia.com

Restaurante Fentelhas

Rua Pedro Homem Melo, nº 111
São Torcato
4800-860 Guimarães
tel.tlm. 253 551 292 / 917 108 796
email. fentelhas@gmail.com

Restaurante Solar do Arco &

Rua de Santa Maria, nº 48/50
4810-443 Guimarães
tel.tlm. 253 035 233
email.
solardoarcoguimaraes@hotmail.com

Doce Parque &

Urbanização do Picoto
S. Jorge de Selho
4835-003 Guimarães
tel.tlm. 253 531 695
email.
restaurante.doceparque@gmail.com
FB/ Doce-Parque

Florêncio

Madre Deus – Azurém
4800-022 Guimarães
tel.tlm. 253 415 820
email. geral@restauranteflorencio.pt
site. www.restauranteflorencio.pt

O Batista

Rua A, Urb. Cruz D'Argola, 280
Mesão Frio
4810-217 Guimarães
tel.tlm. 253 432 216 / 919 309 018
email.
restaurantetipicobatista@hotmail.com

Oriental

Largo do Toural, nº 11
4810-407 Guimarães
tel.tlm. 253 414 048
email.
restaurante.cafeoriental@gmail.com
site. www.restaurantecafeoriental.com

Pedrinhas &

Lugar Pedrinhas – Nespereira
4835-517 Guimarães
tel.tlm. 253 587 800
email.
geral@restaurantepedrinhas.com
site. www.restaurantepedrinhas.com

Príncipe Parque &

Rua Joaquim F. Monteiro
Caldas das Taipas
4835-517 Guimarães
tel.tlm. 253 577 427
email. geral@principeparque.pt
site. www.principeparque.pt

LOUSADA

Restaurante Visconde &

Rua Visconde de Alentém 4/6
4620 -650 Lousada
tel. 255 815 008
e-mail:
geral@visconderestaurante.com
site: www.visconderestaurante.com
FB/Restaurante Visconde
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

Restaurante Brazão &

Rua Santo António
4620-697 Silves
tel. 255 811 532
e-mail:
brazaorestaurante@gmail.com
site: www.brazaorestaurante.com
FB/Restaurante Brazão
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

Assembleia Food Experience

Rua Visconde de Alentém nº 512
4620-650 Silves
Tel. 913 544 969
e-mail: avilflora2022@gmail.com
FB/ Assembleia Food Experience
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

Foral - Tapas & Wine Bar

Rua Doutor Pinto Mesquita 3,
4620 Lousada
tel. 255 116 711
e-mail: geral@foral.pt
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

Restaurante Recantos

D'harmonia &

Largo da Esperança nº 13
4620-609 Lousada
tel. 255 813 301
e-mail: recantoharmonia@outlook.pt
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

Natura

Restaurante Bar-Lounge

Praça das Pocinhas, nº 37
4620 Lousada
tel. 255 829 250
e-mail: geral@naturacaffe.pt
site: www.naturacaffe.pt
FB/Natura Caffé
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

Restaurante Petisqueira Moura

Avenida Cidade de Tulle nº 20 R/C.
4620-664 Silves
tel. 255 815 736
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

Restaurante Parabéns

Avenida Combatentes da Grande
Guerra nº 799
4620 Cristelos
tel. 255 815 631
e-mail: cafeparabens@hotmail.com
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

Restaurante Passion Flower

Avenida João Oliveira Peixoto nº 14
Código postal: 4620-034 Boim
tel. 255 912 032
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

Restaurante Q.ta de Cedovezas 🍷
Rua de Cedovezas nº 102
4620-505 Pias
tel. 255 811 513/ 939 646 668
e-mail: zitaquinta@gmail.com
site: www.quintadecedovezas.com
FB/Restaurante Quinta de Cedovezas
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

Restaurante Estrada Real 🍷
Avenida Estrada Real nº 414
4620-797 Torno
tel. 255 733 154
e-mail: geral@estradaREAL.pt
site: www.estradaREAL.pt
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

MACEDO DE CAVALEIROS

Restaurante O Cantinho do Alexandre 🍷
Rua Viriato Martins, nº 38
5340 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 964 946 280 / 964 543 564

Restaurante Capriço 🍷
Rua Viriato Martins N.º 4 R/C
5340-281 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 967 297 464
e-mail:
caprichorestaurante2020@gmail.com

Convento de Balsamão 🍷
Chacim
5340-091 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 468 010
e-mail:
conventodebalsamao@gmail.com
site: www.conventodebalsamao.com

Restaurante D. Antónia 🍷
Rua Pereira Charula
5340-278 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 421 731
e-mail: mail@donaantonia.com

Restaurante Casa Jaiminho
Rua Damião de Góis
5340-244 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 422 640
e-mail: jaimeafonso@sapo.pt

Restaurante Rodízio 🍷
Rua Gil Vicente
5340-271 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 431 072
e-mail: rodizio.macedo@gmail.com

Restaurante O Mazeda 🍷
Rua Comendador A.º Joaquim Ferreira
5340-289 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 937 270 301

Restaurante O Montanhês 🍷
Rua Camilo Castelo Branco
5340-237 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 422 481
e-mail: omontanhes1@gmail.com

Restaurante Monte velho
Rua Antero Quental
5340-232 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 937 583 963
e-mail: montevelho01@gmail.com

Restaurante O Panorama 🍷
Pontão de Lamas
5340-291 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 421 444/917 343 125
e-mail: panorama@sapo.pt

Restaurante Casa do Lago 🍷
Albufeira do Azibo
Praia da Fraga da Pegada
5340-410 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 421 444/917 343 125
e-mail: panorama@sapo.pt

Restaurante DI Roma 🍷
Rua da Juventude
5340-243 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 098 110
e-mail: pizzariadiroma@hotmail.com

Restaurante Cinco Coroas
EN216
5340-082 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 421 556
e-mail:
cincocoroasmacedo@gmail.com

Restaurante O do Mercado 🍷
Rua do Mercado, 246
5340-246 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 421 841/939 537 696
e-mail: rochavera.m@hotmail.com

Restaurante O Sineta
Av. Eng.ª Moura Pegado
5340-246 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 426 100
e-mail: luis-sineta@live.com.pt

MAIA
Fidelity's 🍷
R. de Augusto Nogueira da Silva 226
4475-615 Maia
tel./t/m. 229 810 740
e-mail: raul.r@sapo.pt
site: fidelys.eatbu.com/?lang=pt

Grelhador da Giesta 🍷
R. Dom Afonso Henriques 1475
4425-057 Maia
tel./t/m. 22 971 4379
e-mail: grelhador.giesta@gmail.com
site: https://ogrelhadordagiesta.pt/
FB/ grelhadorgiesta

House Teixeirinha 🍷
Rua Argentat 78
4470-170 Maia
tel./t/m. 224 951 468
e-mail:
restaurantehouse Teixeirinha@gmail.com
site:
www.house Teixeirinha restaurant.eatbu.com
FB/ house Teixeirinha restaurant

Maia dos Reis 🍷
Av. da Igreja, 366
4425-339 Folgosa, Maia
tel./t/m. 229 823 535
e-mail: reservas@maiaadosreis.pt
site: www.maiadosreis.pt

O Forno 🍷
R. do Dr. Farinhote 740,
4470 -602 Moreira Maia
tel./t/m. 22 948 7076
e-mail: mariajosegp1969@gmail.com
site: www.pt.restaurantguru.com/
O-Forno-Maia

O Rodrigo 🍷
R. Cardosas,
4470 Maia
tel./t/m. 22 967 0588
e-mail: rosamaria lima8@gmail.com
site: pt.restaurantguru.com/Rodrigo-
Águas-Santas
FB/ Restaurante-Rodrigo

Portas da Maia 🍷
Av. Dom Manuel II, 1350
4470-248 Cidade da Maia
tel./t/m. 229 489 001
e-mail: portasdamai@gmail.com
site: www.portasdamai.eatbu.com

Quinta das Raparigas 🍷
R. Souto 920
4470 Maia
tel./t/m. 22 942 0505
e-mail:
contactos@quintadasraparigas.com
site: www.quintadasraparigas.com
FB/: quintadasraparigas

Reis da Maia 🍷
Av. da Igreja, 366
4425-339 Folgosa, Maia
tel./t/m. 229 823 535
e-mail: reservas@maiaadosreis.pt
site: www.maiadosreis.pt

Stone Cervejaria 🍷
R. do Outeiro 1313,
4470-637 Gemunde
tel./t/m. 22 942 1107
e-mail:
stone.restaurant.snackbar@gmail.com
site: cervejariastone

Tasca do Zé 🍷
R. Elias Garcia 197,
4425-402 Folgosa Maia
tel./t/m. 22 967 1739
e-mail: Tascadoze@outlook.com
site: restaurante-tasca-do-ze

Via Lidador 🍷
Via Lidador Igreja 180
4470-132 Vila Nova da Telha
tel./t/m. 22 942 1542
e-mail:
novais_carlos10@hotmail.com

MARCO DE CANAVESES
Restaurante Albufeira 🍷
Rua Rainha Dona Mafalda, 709
4630-331 Marco de Canaveses
Tel./t/m. 255 534 420
email: rest.albufeira@gmail.com
FB/ AlbufeiraMarco

Restaurante A Ver o Douro 🍷
Rua do Barreiro, 617
4625-199 Paços de Gaiolo MCN
tel./t/m. 961 877 738
email: averodouro@gmail.com
FB/ Averodouro

Restaurante Cancela Velha 🍷
Praça Movimento das Forças
Armadas, 36
4625-224 Marco de Canaveses
tel./t/m. 255 523 630 / 918 641 145
email: cancelavelha@hotmail.com
site: www.cancelavelha.pt

Rest. Pensão Magalhães 🍷
L.ºgo António Queirós Montenegro, 31
4630-214 Marco de Canaveses
tel./t/m. 255 522 134 / 917 621 455
email:
restaurantemagalhaes@hotmail.com
FB/ pensaomagalhaes

Restaurante O Plátano 🍷
L.ºgo António Queirós Montenegro, 57
4630-214 Marco de Canaveses
tel./t/m. 255 523 137 / 919 371 929
email: oplatano.geral@hotmail.com

A Tasca da Joana
Rua de São Nicolau, 52
4630-261 Marco de Canaveses
tel. /t/m. 915 653 284
email: atascadajoana@gmail.com
FB/ A-tasca-da-Joana

Restaurante Aldeia 1375 🍷

R. São Nicolau, 1375
4630-261 Marco de Canaveses
tel./t/m. 915 612 329
email: aldeia1375@gmail.com
FB/ Aldeia1375

Restaurante Alquimia Bistrô 🍷

Rua da Pontinha, 1533
4630-416 Marco de Canaveses
tel./t/m: 255 523 004/ 911 830 238 /
924 454 914
email. alquimia.mcn@gmail.com
site: www.alquimiabistro.pt

MATOSINHOS**A Chalandra** 🍷

Av. Serpa Pinto, 322
4450-276 Matosinhos
tel./t/m. 229 382 060
email.
restauranteachalandra@gmail.com
FB/ AChalandra

Avô Arnaldo Petiscaria**& Restaurante** 🍷

R. Dr. José Ventura, 178
4450-172 Matosinhos
tel./t/m. 926 895 993
email.
ana@avoarnaldorestaurante.com
FB/avoarnaldo

Restaurante Cisma 🍷

Rua Roberto Ivens, 1273
4450-257 Matosinhos
tel./t/m. 22 495 1503
email. geral@cisma.com.pt
Site. www.cisma.com.pt
FB/Restaurante.cisma

Consolado Soulfood 🍷

Mercado Municipal de Matosinhos,
R. Álvaro Castelões, Loja 16
4450-037 Matosinhos
tel./t/m. 229 380 594

Marisqueira Serpa Pinto 🍷

Av. Serpa Pinto, 39
4450-280 Matosinhos
tel./t/m. 913 0234 64
email.
rest.marisqueiraserpapinto@gmail.com
FB/restaurante.serpapinto

Palato Restaurante 🍷

Rua Heróis de França, 487
4450-159 Matosinhos
tel./t/m. 229 350 936
email.
restauranteachalandra@gmail.com
Site. www.palato.pt
FB/palato.restaurante

Ramada do Mar 🍷

Rua Roberto Ivens, 1058
4450-250 Matosinhos
tel./t/m. 229 380 574
email. ramadadomar@gmail.com
FB/ramadadoamarrestaurante

Sabor Típico 🍷

Rua Ló Ferreira 89
4450-176 Matosinhos
tel./t/m. 229 380 342
email. sabortipicomts@gmail.com
Site. www.sabortipicomts.com
FB/sabortipicomts

A Knaipa 🍷

Rua Dr Augusto Córdia Pires 97
4450-623 Leça da Palmeira
tel./t/m. 916 045 939
email. miloureiro@gmail.com
FB/aknaipa

Intze Restaurante Petisqueira

Rua Hintze Ribeiro 234
4450-690 Leça da Palmeira
tel./t/m. 915 812 690
email. ola@intze.pt
Site. www.intze.pt
FB/intze.pt

Maria Moita 🍷

Travessa do Castelo 55
4450-633 Leça da Palmeira
tel./t/m. 968 783 378
email.
mariamoitarestaurante@gmail.com
Site. www.mariamoita.pt
FB/mariamoitarestaurante

Casa do Gordo

Travessa Rodolfo Mesquita, 37
4455-204 Lavra
tel./t/m. 929 005 963
email.
restaurantecasadogordo@gmail.com
Site. www.restaurantecasadogordo.pt
FB/restaurantecasadogordo

Lobo do Mar

travessa Rudolfo Mesquita n 48 /52
4455-204 Lavra
tel./t/m. 930 487 918
email. geral@lobodomar1894.pt
Site.
www.restaurantelobodoamor.eatbu.com
FB/lobodomar1894

Solar do Gordo 🍷

Rua de Aveiras, 191
4455-036 Lavra
tel./t/m. 935 408 973
email. destaquesalgado@gmail.com
Site. www.solardogordo.eatbu.com
FB/solardogordo

Mercado Food & Drinks 🍷

Rua França Junior, Loja 15
4450-135 Matosinhos
tel./t/m. 224 065 155
email.
mercadofooddrinks@gmail.com
Site. www.mercadofooddrinks.com
FB/mercadofoofdrinks

Bar Fuzelhas 🍷

Avenida da Liberdade, 997
4450-171 Leça da Palmeira
tel./t/m. 229 952 4 10
email. geral@barfuzelhas.com
Site. www.fuzelhas.com
FB/fuzelhas

Taberna Lusitana

Rua de França Júnior
Mercado Municipal
4450-167 Matosinhos
tel./t/m. 936 762 035
email.
tabernalusitanagourmet@gmail.com
Site. www.tabernalusitana.com
FB/tabernadomercado

MELGAÇO**Mini-Zip** 🍷

Alameda Inês Negra, nº 74
4960-534 Melgaço
tel./t/m. +351 251 418 286
email. vaniafaria34@gmail.com
FB/ restaurante.minizip.7

O Brandeiro 🍷

Endereço: Branda da Aveleira, Gave
4960-160 Melgaço
tel./t/m. +351 933 894 259
email. alves1.1@hotmail.com
FB/ Restaurante-O-Brandeiro

Tasquinha da Portela 🍷

Portela- Paderne
4960-263 Melgaço
tel./t/m. +351 968 825 682
email. tasquinha.daportela@sapo.pt
FB/ tasquinha.portela

O Adérito 🍷

Quinta do Pombal Remoães
4960-330 Melgaço
tel./t/m. +351 251 404 412
email.
restauranteaderito@gmail.com
Site: www.aderito.com
FB/oaderitorestaurante

Verde Minho 🍷

Estrada do Rio 51 -Peso
4960-235 Melgaço
tel./t/m. +351 251 416 081
email. verde_minho@outlook.com

Adega Sabino

Largo Hermenegildo Solheiro
4960- 551 Melgaço
tel./t/m. +351 251 404 576
email. restaurante.sabino@sapo.pt
Site: http://www.adegasabino.com/

O Foral de Melgaço 🍷

Monte de Prado – Prado
4960-320 Melgaço
tel./t/m. +351 251 400 130
email. reservas@hotelmontep Prado.pt
Site: www.hotelmontep Prado.pt
FB/ montep Pradominho

Mira Castro 🍷

Vila - Castro Laboreiro
4960- 061 Melgaço
tel./t/m. +351 251 460 020
email. geral@hotelmiracastro.com
Site: www.miracastro.com
FB/ HotelMiracastro

Miradouro do Castelo 🍷

Vila-Castro Laboreiro
4960-061 Melgaço
tel./t/m. +351 251 465 469
email.
geral@miradourodocastelo.com
Site: www.miradourodocastelo.com
FB/ miradouro.do.castelo

O Laboreiro 🍷

Vila - Castro Laboreiro
4960-061 Melgaço
tel./t/m. +351 922 190 499
email.
rodriguesfrancelina67@gmail.com

Tasquinha Castreja 🍷

Vila- Castro Laboreiro
4960-061 Melgaço
tel./t/m. +351 910 839 757
email. tasquinhacastreja@gmail.com

Restaurante & Bar A Serra 🍷

Vila – Castro Laboreiro
4960-061 Melgaço
tel./t/m. +351 967 594 502
email.
barestauranteaserra21@gmail.com
FB/aserra21

MIRANDA DO DOURO

Restaurante do Hotel Parador Santa Catarina &

Largo da Pousada
5210-183 Miranda do Douro
tel./t/m. 273 431 255 / 273 431 005
email.
info@hotelparadorsantacatarina.pt
site.
www.hotelparadorsantacatarina.pt

Restaurante Capa d'Honras &

Travessa do Castelo
5210-234 Miranda do Douro
tel./t/m. 273 432 699 / 934 981 905
email. capadonras@hotmail.com

Restaurante Miradouro &

Rua do Mercado Nº 53/55
5210-210 Miranda do Douro
tlf./t/m. 273 431 259
email. brunomiradouro@gmail.com
site.
www.restaurantemiradoudouro.com

Hotel/Restaurante O Encontro &

Estrada Nacional 221
5225-103 Sendim
tlf./t/m. 273 738 050 / 919 453 076
email. geral@hnencontro.pt
site. www.hnencontro.pt

MIRANDELA

Restaurante Adega Regional &

Av. 25 de Abril, 866
5370-202 Mirandela
tlf./t/m. 278 263 330
email. adega1@live.com.pt

Restaurante Dona Maria &

Rua Dr. Jorge Pires, 3
5370-430 Mirandela
tlf./t/m. 278 248 455
email.
restaurantedonamaria@gmail.com

Restaurante Flor de Sal &

Parque Dr. José Gama
5370-607 Mirandela
tlf./t/m. 278 203 063
email. flordesal@hotmail.com

Restaurante O Pomar &

Av. Francisco Sá Carneiro
5370-209 Mirandela
tlf./t/m. 278 249 277
email. restaurantepomar@gmail.com

Restaurante Távora

Av. Varandas do Tua, Loja 4
5370-212 Mirandela
tlf./t/m. 278 249 200
email. restaurante.tavora@sapo.pt

Rest. Cantinho do Romeu &

Lugar Passagem de Nível
5370-620 Romeu
tlf./t/m. 278 939 029 / 926 287 436

Restaurante O Recanto &

Travessa de Santa Luzia
5370-497 Mirandela
tlf./t/m. 278 098 274 / 278 261 188

MOGADOURO

Restaurante Estoril &

Rua da República, nº 61
5200-233 Mogadouro
Telm. 939 330 243
email. manuelopesestoril@gmail.com
FB/ restaurante Estoril

Espelho d'Água &

Ribeira do Juncal S/N
5200-244 Mogadouro
Telm. 933 212 550
email.
novosabormogadouro@gmail.com
FB/ Espelho d'Água

Kalifa OK &

Rua da República, nº 18
5200-233 Mogadouro
Telf. 279 342 115
email. anamarcos89@hotmail.com
FB/ Kalifa Mogadouro

O Cantinho &

Rua dos Frades, nº 59
5200-267 Mogadouro
Telm. 938 317 214
email. gfp@portugalmail.com

Pensão Russo &

R. Dr. Francisco António Vicente, nº 12
5200-271 Mogadouro
Telf. 279 342 134
email.
guilhaumerodrigues@hotmail.com

Rolima &

Avenida de Espanha, nº 27
5200-203 Mogadouro
Telf. 279 342 732

Europeu &

Rua Santa Marinha, nº 7
Telf. 279 343 891
5200-241 Mogadouro
email.
restauranteeuropeu@hotmail.com
FB/ Restaurante Europeu

A Lareira &

Av. Nª Senhora do Caminho, nº 58
5200-207 Mogadouro
Telf. 279 342 363
email. alareirarest@gmail.com
FB/ A Lareira

MOIMENTA DA BEIRA

Varandas &

Av. 25 de Abril, 68
3620-304 Moimenta da Beira
tel./t/m. 254 583 257 / 914 901 845
e-mail. prato.dourado@hotmail.com
FB/pratodourado

Peto Real &

Quinta do Verdeal
3620-201 Moimenta da Beira
Tel. 254 584 061
e-mail. hotelverdeal@gmail.com
site. www.hotel-verdeal.com
FB/Hotelverdeal

Pico do Melo Dia &

Rua Eng. Adelino Amaro Costa, 95
3620-304 Moimenta da Beira
tel./t/m. 254 582 381 / 938 447 133
email. picomeiodia1@gmail.com
FB/pico.domeiodia

Bela Vista &

Av. Comendador Acácio Osório
Cardoso, 2
3620-388 Moimenta da Beira
tel./t/m. 254 584 316 / 938 627 734
email. belavistaa2010@gmail.com
FB/Restaurante Bela Vista

Grill da Costa &

Av.ª Dr. João Lima Gomes
Alagoa, lote 4
3620-368 Moimenta da Beira
tel./t/m. 960 287 266
email. v.c.costalopes@gmail.com
FB/Restaurante Grill da Costa

Coisas D'Aldela

Largo da Feira, nº 11
3620-304 Moimenta da Beira
tel./t/m. 934 723 137
email.
emiliana.pacheco.lucas@gmail.com
FB/Coisasdaldeia

Quinta do Melião &

EN226 Arcas
3620-050 Moimenta da Beira
T/m. 912 656 502
email.
restaurantequintameliao@gmail.com
FB/Restaurante Quinta Melião

Iris Bar &

Largo da Igreja - Porto da Nave
3620-050 Alvite
tel./t/m. 254 586 746 / 934 561 804
email. rodrigues.odete@hotmail.com

MONÇÃO

Restaurante A Cozinha do Convento &

Quinta do Convento de Stª Antónia
4950-527 Monção
tel./t/m. 251 640 090
email.
gerencia@conventodoscapuchos@gmail.com
site. www.conventodoscapuchos.com

Restaurante Bar Regional

Val de Poldros*
St.ª Antónia de Val de Poldros
Riba de Mouro
4950-717 Monção
Tl: 251 561 401

Restaurante Cabral

Rua 1ª de Dezembro
4950-426 Monção
tel./t/m. 251 651 775
FB/ Restaurante Cabral

Restaurante Casa Lara

Av. Portas do Sol
4950-500 Monção
tel./t/m. 251 651 894

Restaurante Célumar* &

Av. Portas do Sol
4950-500 Monção
tel./t/m. 251 654 343
FB/ Restaurante Célumar

Restaurante Cuckoo*

Urbanização da Boavista, nº 4, lj. 14
4950-500 Monção
tel./t/m. 251 651 894

Restaurante Deu-la-Deu

Praça da República
4950-506 Monção
tel./t/m. 251 652 137 / 966 036 429
email:
restaurantedeuladeu@hotmail.com
FB/ Restaurante Deu la deu

Restaurante Firmino's

Praça da Deu-la-Deu
4950-425 Monção
tel./t/m. 251 652 491
email.
restaurantefirminos@gmail.com

Restaurante Fonte da Vila &
Avenida Porta de S. Bento, nº 891
4950-483 Monção
tel./t/m. 251 640 050
email. hfontedavila@gmail.com
site. www.hotelfontedavila.com
FB/hotelrestaurantefontedavila

Restaurante 7 à 7
Rua Conselheiro João da Cunha
4950-469 Monção
tel./t/m. 251 652 577
FB/Restaurante 7 à 7

Restaurante Lagoa Verde &
Lugar da Gandra – Cortes
4950-850 Monção
tel./t/m. 251 648 285
email.
lagoaverderestaurante@gmail.com
FB/Lagoa Verde-restaurante

Restaurante O Arado
Rua dos Nerys
4950-487 Monção
tel./t/m. 251 653 371
FB/Restaurante Arado

Restaurante O Calhau
Urb. Qtª das Andorinhas, loja 14
Veiga Velha - Cortes
4950-855 Monção
tel./t/m. 251 656 358

Restaurante O Rosal
Rua D. Pedro V
4950-497 Monção
tel./t/m. 251 656 372
email. restauranterosal@hotmail.com
FB/Restauranterosal

Rest. Paladares do Minho &
Zona Industrial da Lagoa
Avenida 12 de Março
4950-850 Cortes
tel./t/m. 258 027 438

Restaurante Recanto D'Avó* &
Portela do Alvíte – Merufe
4950-310 Monção
tel./t/m. 966 713 810
email. joao-domingues@sapo.pt
FB/recantodavo

Restaurante Rua D
Rua Conse. Adriano Machado, 14
4950-430 Monção
tel./t/m. 251 656 381

Restaurante Solar S. Pedro &
Avenida S. Pedro
UF Monção e Troviscoso
4950-495 Monção
T/m: 964 656 42

*Mediante marcação prévia

MONDIM DE BASTO

Adega Regional 7 Condes
Travessa do Escourido, nº 13
4880-253 Mondim de Basto
T/m. 255 382 342
Email. adega7condes@gmail.com
FB/ Adega-Regional

Adega Regional Escondidinho
Rua Velha, nº134
4880-256 Mondim de Basto
T/m. 255 072 643/ 917 489 754
Email. samuelpenada@hotmail.com
FB/ Escondidinho

Adega Regional Srª da Graça
Av. Retá da Pena, nº 48
4880-260 Mondim de Basto
T/m. 927 213 007
Email.
franciscoantunespereira@hotmail.com

Churrasqueira 2 Palmeiras
Avenida Padre Martinho, nº 51
4880-259 Mondim de Basto
T/m. 255 386 916
Email.
salvador.cardoso88@gmail.com
FB/ churrasqueira2palmeiras

Restaurante Chasselik
Av. da Igreja, nº 20
4880-231 Mondim de Basto
T/m. 255 381510
Email. augustopenada@hotmail.com
FB/ Chasselik

**Restaurante Esplanada
Casa do Lago** &
Rua do Barrio, nº 26
4880-164 Mondim de Basto
T/m. 255 381 065/ 962 916 375
Email. antoniojrseca@gmail.com
FB/Casa-do-Lago-Restaurante-Esplanada
Restaurante Sabores do Alvão &

Rua Principal, nº 695
4880-132 Ermelo Mondim de Basto
T/m. 963 763 900/918 519 442
Email. sofiaach202.sc@gmail.com
Site. www.saboresdoalvao.pt

**Restaurante Tâmega
- Água Hotels** &
Rua da Paradela, nº953
4880-162 Mondim de Basto
T/m. 255 389 040
Email. reservas@aguahotels.pt
Site. www.mondim.aguahotels.pt

Tasquinha da Sobreira
Rua de São Pedro de Atei
4880-054 Mondim de Basto
T/m. 963 365206
Email. ritaepaulo84@gmail.com
FB/tasquinhadasobreira2020

MONTALEGRE
Restaurante Águia Real
Rua 25 de Abril – nº 1
tel./t/m. 962 935 691

Restaurante Fojos dos Lobos
Rua da Portela do Monte, nº 10
5470-017 Fafão
tel./t/m. 253 658 495

Restaurante Retiro do Gerês
Rua da Escola, nº 14
5470-017 Fafão
tel./t/m. 966406084 / 964442890
e-mail: geral@retirodogeres.pt

Restaurante Taberna S. Tiago
Largo do Carvalho da Eira 12
5470-017 Fafão
tel./t/m. 969 183 066 / 915 036 034
e-mail: geral@stiagotaberna.pt

Restaurante Ponte Nova
Rua 25 de Abril, nº 30
5470-013 Cabril
tel./t/m. 276 659 882

Restaurante O Transmontano
Rua da Escola, nº 10
5470-127 Sidrós
tel./t/m. 924 041 371
e-mail:
transmontanorestaurante@hotmail.com

Restaurante Costa Azul
Rua do Outeiro, nº 1
5470 – 069 Penedones
tel./t/m. 276 555 008 / 916 051 987

Restaurante Foz do Rabagão
Rua de S. Gonçalo, nº 24
5470 – 071 Travassos da Chã
tel./t/m. 276 549 328
e-mail:
restaurantefozdorabagao@gmail.com

Rest. Taverna do Mercado
Rua Victor Branco, Mercado
Municipal 4/7
5470 – 245 Montalegre
tel./t/m. 967 920 342
e-mail: geral@tavernadomercado.pt

Restaurante Terra Fria
Rua Victor Branco, nº 2
5470 – 425 Montalegre
tel./t/m. 276 512 101 / 938 669 619
e-mail:
restauranteterrafria31@gmail.com

Restaurante O Castelo
Terreiro do Açougue, nº 1
5470 – 250 Montalegre
tel./t/m. 276 511 237
e-mail: toucinheira@outlook.pt

Restaurante O Brasileiro
Rua do Avelar, nº 15
5470 – 235 Montalegre
tel./t/m. 276 512 161

Restaurante Nevada
Bairro do Crasto, nº 11
5470 – 206 Montalegre
tel./t/m. 276 512 411 / 938 349 304

Restaurante Sabores de Barroso
Rua da Portela, nº 111
5470 – 229 Montalegre
tel./t/m. 276 518 231 / 965 102 204
e-mail: saboresdebarroso@gmail.com

Restaurante Adega o Fumelro
Avenida Dom Afonso III, nº 41
5470-241 Montalegre
tel./t/m. 935 125 010

Restaurante Costa
Rua Victor Branco, nº 22
5470-325 Montalegre
tel./t/m. 276 511 437

Restaurante Tasca do Açougue
Terreiro do Açougue, nº 7
5470 – 250 Montalegre
tel./t/m. 276 511 164
e-mail: ruialvesmadeira@gmail.com

Restaurante S. José
Rua Ferreira de Castro, nº 98
5470 – 246 Montalegre
tel./t/m. 276 512 384
e-mail:
churrasqueira-saojose@hotmail.com

Restaurante O Poeta
Rua João Rodrigues Cabrilho, nº 329
5470 – 204 Montalegre
tel./t/m. 276 511 023 / 965 457 206
e-mail: odelopes@gmail.com

Restaurante A Ilha
Rua Principal, nº 2
5470 – 323 Vilarinho de Negrões
tel./t/m. 276 549 529 / 964 492 387

Restaurante 7 Maravilhas
5470 – 323 Vilarinho de Negrões
tel./t/m. 276 010 206
e-mail: geral@7-maravilhas.com

Restaurante O Pinto
Rua Principal, nº 7
5470 – 302 Criande
tel./t/m. 276 549 231

Restaurante Casa Albêlo do Gerês
Rua Lages nº 17
5470 – 332 Outeiro
tel./t/m. 939 665 753
e-mail:
casaalbelodogeres@gmail.com

Restaurante Taberna da Elra
Rª Cabeça do Castelo
5470 – 333 Parada
tel./t/m. 935 720 842 / 913 496 989
e-mail: tabernaeira@gmail.com

Restaurante O Monte Alegre
Rª do Casal, nº 7
5470 – 091 Covelães
tel./t/m. 276 563 085

Restaurante Casa do Preto
Largo do Salgueiro, n.º 3
5470-370 Pitões das Júnias
tel./t/m. 276 566 158
e-mail: info@casadopreto.com
site: www.casadopreto.com

Restaurante D. Pedro
Rua do Toleiro, nº 4
5470 – 370 Pitões das Júnias
tel./t/m. 276 566 288
e-mail: gloriapitões@sapo.pt

Rest. Taberna do Cascais &
Rua do Santinho, nº 10
5470 – 370 Pitões das Júnias
tel./t/m. 276 011 598
e-mail: cascais.pitões@gmail.com

Restaurante Rabagão
(encerra à noite)
EN 130, nº 56
5470 – 528 Viade de Baixo
tel./t/m. 276 555 207
e-mail:
decoracoes_eventos_rabagao@hotmail.com

Restaurante Albufeira
Rua Central 520, n.º 120
5470-524 Pisões
tel./t/m. 276 556 213

e-mail:
restaurantalbufeira@gmail.com
FB/restaurantealbufeira

Restaurante Dias
Largo do Penedo, n.º 2
5470-525 Parafita
tel./t/m. 276 556 123
e-mail:
restaurantedias1979@gmail.com

Restaurante Pólo Norte
Rua da Pombeira, nº 30
5470-073 Travassos da Chã
tel./t/m. 276 549 230

Museu dos Presuntos
Rua de Trás, nº 2
5470-071 S. Vicente da Chã
tel./t/m. 276 548 058
e-mail:
manueladuarte.adv@gmail.com

Restaurante Sol e Chuva &
Rua do Ridante n.º 1
5470-526 Pisões
tel./t/m. 276 556 171
e-mail: geral@solechuva.pt
site: www.solechuva.com

Restaurante Cabaço
Avenida da Igreja, nº 4
5470 – 461 Vilar de Perdizes
tel./t/m. 276 536 136

Restaurante São Cristóvão
Rua da Seara Velha, n.º 14
5470-504 Venda Nova
tel./t/m. 253 659 387 / 963 671 672
e-mail: geral@s-cristovao.com
site: www.s-cristovao.com

Restaurante Assador Barrosão
R. Ferreiro 14
5470-504 Venda Nova
tel./t/m. 253 173 629
e-mail:
sabeoresgeometricos@hotmail.com

MURÇA

Restaurante Borges &
Lugar do Ratiço - Murça
5090-143 Murça
tel.t/m. 259 511 302
email. residencialborges@gmail.com
site: www.residencialborges.pt/
restaurante

Restaurante Terra Quente &
Lugar de Covelas
5090-102 Murça
tel.t/m.259 512 651/ 934 135 760
email.
geral.terraquenterestaurante@gmail.com

OLIVEIRA DE AZEMÉIS

Adega Tamanqueira &
Calçada de Tamanqueira, 64
3720-004 Ossela
tel./t/m. 918 468 066
e-mail.
tamanqueira.adega@gmail.com
FB/ adegadatamanqueira

Dom Gomado
Av. Dr. Albino dos Reis, r/c
3720-241 Oliveira de Azeméis
tel./t/m. 256 661 371/925 698 104
e-mail. reservas@hotel-dighton.com
site. www.hotel-dighton.com
FB/dongomado

Épico Restaurante &
Rua Ernesto Soares dos Reis, 922
3720-256 Oliveira de Azeméis
tel./t/m. 968 158 606
e-mail. reservas@epicorestaurante.pt
site. www.epicorestaurante.pt
FB/epicorestaurante

PAÇOS DE FERREIRA

Restaurante Aldé
– Paços Ferrara Hotel &
Av. 1.º de Dezembro, 137
4590-505 Paços de Ferreira
tel./t/m. 255 962 548
e-mail. geral@pacosferrarahotel.com
site. www.pacosferrarahotel.com

Restaurante A.Rei.A &
Rua Tenente Leonardo de Meireles, 28
4590-516 Paços de Ferreira
tel./t/m. 223 257 349

Restaurante "O Marceneiro" &
Rua D. João I, 15
4590-577 Paços de Ferreira
tel./t/m. 255 865 583

Restaurante RARO &
R. da Boavista 146,
Carvalhosa, Paços de Ferreira
tel./t/m. 255 195 904

Restaurante A Presa &
Rua Além do Rio, 15
4590-293 Freamunde
tel./t/m. 255 870 872

Restaurante A Parrilhada &
Rua da Plaina,166
4590-399 Freamunde
tel./t/m. 255 879 317/915 873 201

Restaurante O Tarasco &
Av. Da Liberdade, 62
4590-196 Figueiró
tel./t/m. 255 881 794/915 005 461

Restaurante São Domingos &
Av. De São Domingos, 295
4590-006 Paços de Ferreira
tel./t/m. 255 962 933/917 210 382

Restaurante Casa de São Francisco - Wine Bar &
Largo de São Francisco, 48
4590-296 Freamunde
tel./t/m. 910 180 836

PAREDES

Casa do Baixinho Hotelaria LDA. &
Rua do Baixinho n.º 579
4580-184 Paredes
tel./t/m. 255 785 808/914 006 916
e-mail.
casadobaixinhorestaurante@gmail.com
FB/ casadobaixinho

Churrasqueira do Vasco &
R. de Timor, 45
4580-017 Paredes
tel./t/m. 255 783 214
e-mail. pintovasco1@hotmail.com
FB/ churrasqueiradovasco

Cozinha da Terra &
Largo da Herdade, 8
4580-582 Louredo
tel./t/m. 255 780 900
e-mail. geral@cozinhadaterra.pt
FB/ CozinhaDaTerra

Cozinha do Românico &
Rua do Dólmén, 2
4580-019 Baltar
tel./t/m. 913 239 003
e-mail.
cozinhadoromnico@gmail.com
FB/CozinhadoRomanico
site. www.cozinhadoromnico.pt

Restaurante O Rei &
Rua Central do Bairro, n.º 680
4580-594 Mouriz
tel./t/m. 255 781 798/918 743 763
e-mail. restauranteorei@gmail.com
FB/ Restaurante OREI

Taberna do Careca &
Rua do Engenho Velho
4580-319 Cete
tel./t/m. 223 291 861
e-mail.
tabernadocareca12@gmail.com
FB/ TabernaDoCareca

Temos Pena Restaurante &
Tv. do Casal, 40
4580-250 Paredes
tel./t/m. 910 712 698
e-mail.
temospenarestaurante@gmail.com
FB/ temospena - restaurante

Tasca do S'Zé 🍷

Rua Dona Albertina Meireles, 34
4580-352 Cristelo
tel./t/m. 223 193 479/914 398 605
FB/ tascadoszé

Solar da Brita 🍷

Rua da Força, 86
4580-581 Louredo
tel./t/m. 255 776 370/918 285 845
FB/ SolardaBrita

PAREDES DE COURA

O Barbaças

Rua Dr. Narcizo Alves da Cunha, 19
4940-538 Paredes de Coura
tel./t/m. 963 276 578
FB/BarbaçasBar Restaurante

Albergaria 🍷

Rua Dr. Narcizo Alves da Cunha, S/N
4940-538 Paredes de Coura
tel./t/m. 251 782 450
e-mail.
albergariarestaurante@gmail.com
FB/Restaurante Albergaria

Miquelina 🍷

Rua Conselheiro Miguel Dantas, 66
4940-529 Paredes de Coura
tel./t/m. 251 783 298/961 731 533
FB/restaurante Miquelina

Romântica

Rua Dr. Afonso Viana, 34
4940-531 Paredes de Coura
tel./t/m. 251 782 280
FB/Restaurante Pizzaria Romântica

Xisto 🍷

Boalhosa Insalde
4940-344 Insalde Paredes de Coura
tel./t/m. 963 824 614
e-mail.
sementesdopassado@gmail.com
FB/Casa do Xisto

Os Mouras 🍷

Rua Conselheiro Miguel Dantas, 42
4940-529 Paredes de Coura
tel./t/m. 251 788 221
e-mail.
restauranteosmouras@gmail.com
FB/Restaurante Os Mouras

Merendas 🍷

Corredouras Castanheira
4940-105 Castanheira PCR
tel./t/m. 251 656 402
FB/Restaurante Merendas

PENAFIEL

Casa das Lampreias

EN 106, Rua da Torre, 403
4575 Entre-os-Rios, Eja
tel./t/m. 255 612 403

Aurora 🍷

Rua dos montes novos
4560 061 Croca, Penafiel
tel./t/m. 255 735 167
e-mail.
restaurantedaaurora@hotmail.com
FB/ Restaurante-DAurora

Solar do Souto 🍷

Rua Central de Ribaçais, 240
4560 027 Abragão
tel./t/m. 255 941 001
e-mail. solardosouto@gmail.com
FB/ restaurantesolardosouto

Miradouro

Estrada Nacional 108, 578
4575 218 Eja
tel./t/m. 255 613 422
e-mail.
miradourorestaurante@gmail.com
site. www.rest-miradouro.com

O Veraz

Avenida Araújo Silva, 21
4560-451 Penafiel
tel./t/m. 255 723 560
e-mail.
geral.favoresdaeira@gmail.com
FB/ OverazRestaurante

Engaço 🍷

Av. de Recezinhos, 4667
4560-800 S. Martinho de Recesinhos
tel./t/m. 255 724 209
e-mail. engacorh@gmail.com
FB/ Engaco

Restaurante Rocha 🍷

Rua Central de Ribaçais, 629
4560-027 Abragão
tel./t/m. 255 942 455
e-mail. restauranterocha@gmail.com
FB/ Restaurante-Rocha

Taberna da Carreira 🍷

Av. de Recezinhos, 2749
4560-800 S. Mamede
tel./t/m. 913 917 407
e-mail. casadacarreira@hotmail.com
FB/tabernacasadacarreira

Restaurante Fininha 🍷

Rua principal, 1090
4575-218 Entre-os-Rios
tel./t/m. 255 612 306
e-mail. bia.martelo@hotmail.com
FB/RestauranteFininha

Plaza Grill 🍷

Avenida José Júlio, nº 1
4560-547 Penafiel
tel./t/m. 255 711 227
e-mail. plaza_grill@hotmail.com
FB/Plazagrill

PESO DA RÉGUA

Cacho d'Oiro 🍷

Travessa dos Afiltos, nº 120
5050-292
tel./t/m. 254 321 455/963 121 120
e-mail. cachodoiro@live.com.pt
site. www.restaurantecachodoiro.pt

Douro In

Av. Joao Franco, S/N 1ª
5050-226 Peso Da Régua
tel./t/m. 963 263 268
e-mail. info@restaurantedouroin.pt
site. www.restaurantedouroin.pt

Quinta de São Domingos

Avenida Diocese de Vila Real,
Quinta de São Domingos
5050-221 Peso da Régua
tel./t/m. 964 601 085
e-mail. restauranteqs@gmail.com
site. www.quintadesaodomingos.com

Restaurante LImonete

Rua da Ferreirinha
5050-261 Peso da Régua
tel./t/m. 254 313 713
FB/ pizzarialimonete

Tasca da Plasca

Lugar da Ribeira do Rodo, Godim
5050-092 Peso da Régua
Tel./t/m. 254 336 263/914 867 104
e-mail. silva.madalena79@gmail.com
FB/ Restaurante-Tasca-da-Plasca

Manel da Aninhas, Lda

Juncal de Cima - Corgo
5050-207 Peso da Régua
tel./t/m. 254 323 356
e-mail.
geral@restaurantemaneldaaninhas.com
site.
www.restaurantemaneldaaninhas.com

PONTE DA BARCA

Casa do Destro

Lugar do Castelo Lindoso
4980-451 Ponte da Barca
tel./t/m. 258 400 598 /912 358 152
e-mail. restaurante@casadodestro.pt
site. www.casadodestro.pt

Casa dos Leitões – Philadélfia 🍷 N101

Avenida Terras da Nóbrega, nº 1702
4980-778 Ponte da Barca
tel./t/m. 258 455 444/936 890 938
e-mail. info@casadosleitoesparca.pt
site. www.casadosleitoesparca.pt
FB/ casaleitoesphiladelfia

Churrasqueira Barquense 🍷

R. Dr. Francisco Sá Carneiro, 50
4980-053 Ponte da Barca
tel./t/m. 258 454 104
e-mail.
churrasqueirabarquense@gmail.com
site.
www.churrasqueirabarquense.com

Novas Pontes

Calçada da Igreja,
Entre Ambos-os-Rios
4980-646 Ponte da Barca
tel./tel. 258 113 401/934 988 183
e-mail.
restaurantenovaspontes@gmail.com
FB/ RestauranteNovasPontes

O Molinho 🍷

Largo do Côrro, 1
4980-614 Ponte da Barca
tel./tel. 258 452 035/915 315 672
e-mail. geral@restauranteomoinho.pt
site. www.restauranteomoinho.pt
FB/ omoinhopontedabarca

PONTE DE LIMA

Açude

Lugar de São Gonçalo, Arcozelo
4990-150 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 944 158
e-mail. geral@restauranteacude.com
site. www.restauranteacude.com

Adega do Adão 🍷

Lugar da Seixosa, Ribeira
4990-403 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 409 105 | 965 295 766

Brasão

Rua Formosa, nº 1
4990-117 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 941 890
e-mail:
restaurantebrasao_pontelima@hotmail.com
FB/ restaurantebrasaopt

Braulius

Passoio 25 de Abril, nº 17
4990-058 Ponte de Lima
tel./t/m. 932 568 966
e-mail: braulius2021@outlook.com
FB/ Restaurante-Braulius

Cantinho da Queijada 🍷

Rua de São João Batista, nº 250,
Queijada
4990-685 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 741 370 | 964 200 887

Carvalheira &

Rua do Eido Velho, nº 73, Fernelos
4990-620 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 742 316 | 931 100 062
e-mail: reservas@acarvalheira.com
site: www.acarvalheira.com

Casa Antiga &

Rua S. João Batista da Queijada,
nº 1695, Queijada
4990-685 Ponte de Lima
tel./t/m. 963 044 903 | 961 844 424
e-mail:
restaurante.casa.antiga@gmail.com
FB/ Restaurante-Casa-Antiga

Casa do Provedor

Rua da Porta Nova, nº 22
Arca e Ponte de Lima
4990-092 Ponte de Lima
tel./t/m. (+351) 258 944 087
e-mail: casadoprovedor@hotmail.com
FB/casadoprovedor.pontedelima

Confrade

Passeio 25 de Abril,
Mercado Municipal Loja 1
4990-058 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 753 609
e-mail:
restauranteoconfrade@gmail.com
FB/ OConfrade

Cozinha Velha &

Lugar de Faldejães, Arcozelo
4990-240 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 749 664 / 961 136 653
/ 969 653 812
e-mail:
geral@restaurantecozinhavelha.com
site:
www.restaurantecozinhavelha.com

Diamante Azul

Rua de Vandoeuvre Bl.3 r/c Loja AM
4990-145 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 742 754
e-mail:
restaurante.diamante.azul@gmail.com
FB /restaurante.d.azul

Encanada

Rua Doutor António Magalhães,
Mercado Municipal Loja 8
4990-110 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 941 189
e-mail: geral@encanada.pt
FB/encanada

Escondidinho &

Rua do Rosário, nº 5
Arca e Ponte de Lima
tel./t/m. 258 942 828

Expresso &

Rua Inácio Perestrelo, nº 70
4990-120 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 942 849
e-mail:
restaurantexpresso@hotmail.com

Katekero &

Rua do Mercado, nº 87
4990-104 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 941 625
FB/restaurantekatekeroptl

Lusitano

Largo do Terreiro, Gandra
4990-643 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 931 117
e-mail:
restaurantebarlusitano@hotmail.com
FB/Restaurante-Lusitano

Manuel Padeiro

Rua Senhor do Bonfim, nº 20
4990-105 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 941 649
e-mail: geral@manuelpadeiro.com
site: www.manuelpadeiro.pt

Mercado

Rua do Mercado,
Mercado Municipal Loja 13
4990-102 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 753 700
e-mail:
restaurantemercado2013@gmail.com
FB /restaurantemercado

A Montanha &

Lugar Pedra Fendida, Rendufe
4990-725 Ponte de Lima
tel./t/m. 963 517 983 / 968 910 435
FB/Restaurante-Montanha

Monte da Madalena &

Rua de S.ta Maria Madalena, nº 860,
Fernelos
4990-620 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 102 951
e-mail:
montemadalenarestaurante2019@gmail.com
FB/Monte-da-Madalena-Restaurante

Morgado's Tavern

Rua da Feitosa, nº 1644, Feitosa
4990-175 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 742 003
e-mail: morgadostavern@gmail.com

Muralha &

Largo da Picota, nº 17-19
4990-090 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 741 997

Petiscas

Largo da Alegria, Arcozelo
4990-240 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 931 347 / 964 006 607
e-mail:
petiscasrestaurante@gmail.com
FB/Petiscas

O Porão Limliano &

Rua de Souto, nº 37
4990-107 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 941 183 / 966 135 453
e-mail:
restauranteporao@live.com.pt
FB/Limiano-Restaurante

Porta do Lima &

Rua da Ponte de Crasto, nº 90,
Ribeira
4990-373 Ponte de Lima
tel./t/m. 968 294 505

O Prego &

Rua General Norton de Matos,
4990-118 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 743 472
e-mail:
restauranteprego@hotmail.com
FB/Restaurante-O-Prego

S. Nicolau II &

Rua António Amorim, nº 10
4990-074 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 742 806 | 963 160 744
e-mail: snicolau2@snicolau.com
site: www.snicolau.com

Sabores do Lima &

Lgo Dr. António Magalhães, nº 78
4990-057 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 931 121
e-mail: saboresdolima@hotmail.com
site: www.saboresdolima.com

Solar do Taberneiro &

Centro Comercial Rio Lima
Praceta Doutor Vieira de Araújo,
nº 2, Loja 1
4990-064 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 942 169
e-mail: solardotaberneiro@gmail.com

Sonho do Capitão &

Rua da Vila Cornelianiana, nº 360,
Correlhã
4990-280 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 741 138
e-mail: sonhodocapitao@gmail.com
site: www.sonhodocapitao.com

Torre

Rua do Postigo, nº 17
4990-103 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 258 101 377

PÓVOA DE LANHOSO**Velho Minho &**

Rua Doutor Manuel Ferreira, 8 PVL
4830-542 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 634 522
e-mail: velhominho@gmail.com
site: www.velhominho.wixsite.com

Restaurante Panorâmico**Diverlanhoso &**

Lugar de Porto de Bois U.F.
Fontarcada e Oliveira
4830-602 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 635 763
e-mail: info@diver.com.pt
site: www.diverlanhoso.pt

Teotónio

Rua Dr. Francisco Vieira e Brito Talde
4830-737 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 968 452 552/253 947 195
e-mail:
teotonio1964conde@gmail.com
FB/ teotoniorestaurante

Taberna S. Francisco &

Rua de Simões - Fontarcada
4830-203 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 633 156

ABBA

Avenida de Águas Santas, 320
Águas Santas e Moure
4830-004 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 992 796
e-mail: geral@restaurante-abba-net

Avenida

Avenida da República, 144 - PVL
4830-513 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 042 701
e-mail:
restauranteavenida@outlook.com

Cantinho das Eiras

Rua das Eiras, Garfe
4830-290 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 911 106 946
FB/ cantinhodeiras

Churrasqueira Luanda &

R. Teixeira Ribeiro 104, PVL
4830-535 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 633 445
e-mail:
catarinarodriguez98@gmail.com
FB/RestauranteChurrasqueiraLuanda

Dulcídio

Rua Dr. Francisco Vieira e Brito -Taíde
4830-737 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 966 292 818/253 941 213
FB/ restaurantedulcideo

JOB – Copos e Petiscos

R. Veteranos de Guerra, 262 - A, PVL
4830-571 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 632 274
e-mail. geral@job-food.pt
site. www.job-food.pt
FB/ jobcoposepetiscos

O Castelo

Monte do Pilar
4830-513 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 927 574 044/253 064 657
e-mail. costacartosk@gmail.com
FB/ restaurantedocastelo

O Calva

Calva, Geraz do Minho
4830-299 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 968 912 127
e-mail. ocalva@outlook.com
FB/ ocalvarestaurante

O Coelho

Rua da Calçada, 13 - Lanhoso
4830-348 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 633 517
e-mail. vtr.8@hotmail.com

O Fernando

Avenida de Águas Santas, 866
4830-004 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 925 415 568
e-mail. geral@quintadofernando.com
site. www.quintadofernando.com

O Pereira

Rendufinho
4830-625 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 631 803

Fundão

Quinta do Fundão, ap.do 92
4830-065 Calvos e Frades
tel./t/m. 253 639 600
e-mail. info@mariadafonte.com
site. www.mariadafonte.com

Montenegro

Rua de Santa Marta, 7 U.F.
Calvos e Frade
4830-076 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 631 048
e-mail. manuillage1720@gmail.com

Marinela

E. N. 103 – Vadieiro Covelas,
4830-129 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 636 851

Moinhos

Gaveto Moinhos, loja 11
4830-538 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 309 970 763
site. www.moinhoscafe.blogspot.com
FB/ moinhoscafe09

O Lapa

Rua das Tulipas 19 – Fontarcada
4830 – 193 Póvoa de Lanhoso,
tel./t/m. 253 636 165
FB/ restaurantelapa

O Trancoso

Rua dos Moinhos Novos, 70 - PVL
4830-538 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 966 450 520/253 633 041
e-mail.
restauranteo.trancoso@outlook.pt
FB/ Restaurante-O-Trancoso

O Victor

Rua do Laranjal, 3 - São João de Rei
4830- 668 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 909 100
e-mail.
restaurantevictor@net.sapo.pt
site. www.ovictor.com

O Piairo

N103 331 Rendufinho
4830-625 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 909 100
e-mail. piairo@piairo.pt
site. www.piairo.pt
FB/ restaurantepiairo

Narcisus Eventos

Rua de Várzeas, 1026 – Fontarcada
4830-205 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 632 951
e-mail. geral@narcisuseventos.com
site. www.narcisuseventos.com

Sabor do Campo

Rua da Fonte, 835 - Geraz do Minho
4830-323 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 635 305
e-mail. sabordocampo2@sapo.pt

**Prontinho Take-Away
& Churrasqueira**

R. Maria da Fonte, 144 loja 1, PVL
4830-548 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 633 753
e-mail.
prontinhotakeaway@hotmail.com
site. www.takeawaytaprontinho.com
FB/ prontinhotakechurrascaria

PÓVOA DE VARZIM

31 de Janeiro
Rua 31 de Janeiro, 163
4490-533 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 614 116/924 483 839
e-mail. rest.31dejaneiro@gmail.com

3 Rapazes

Rua Toca do Silva, 67
4570-442 Rates
tel./t/m. 252 951 456/965 391 165
e-mail. ferreira3rapazes@gmail.com

Adega S. Sebastião

Rua Paulo Barreto, 9
4490-673 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 610 774
e-mail.
adega.saosebastiao@gmail.com

Bodegão

Rua Paulo Barreto, 2
4490-673 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 624 716/936 549 438
e-mail.
bodegaopovo@grupobodegao.com

Costa

Rua Dr. Armindo Graça, 193, Lj 1
4490-608 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 684 139
e-mail. rest.costa.pv@gmail.com

DI António

Rua D. Manuel I, 132
4490-592 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 916 278 366
e-mail.
antoniomota1966@hotmail.com

Firmino

Rua Caetano de Oliveira, 100
4490-610 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 684 695/913 104 999
e-mail. leonardo2010@netcabo.pt

Leonardo

Rua Tenente Valadim, 75
4490-585 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 622 349
e-mail. leonardo2010@netcabo.pt

Nosso Café

Rua Ramalho Ortigão, 119
4490-678 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 684 920/936 549 442
e-mail. info@grupobodegao.com

O Franganito Garrett

Rua José Malgueira, 6
4490-647 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 615 243/965 782 527
e-mail. artur_barroso75@hotmail.com

O Marcelino

Rua N. Sr^a Imaculada Conceição, Lj 5
4490-038 Aguçadoura
tel./t/m. 252 601 534/960 105 143
e-mail. pires.taz@sapo.pt

O Tacho

Rua José Malgueira, 46
4490-647 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 683 393/929 065 890
e-mail. restaurantetacho@gmail.com

Petisqueira Barca

Rua António Graça, 31 R/ch
4490-471 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 619 531/917 101 523
e-mail. americo_barca@hotmail.com

Romero

Rua José Malgueira, 21
4490-647 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 178 980/938 485 158
e-mail.
restauranteromero@gmail.com

Villa Mendo

Rua da Estela, 1020
4570-209 Estela PVZ
tel./t/m. 252 618 675/913 853 003
e-mail.
restaurantevillamendo@gmail.com

RESENDE**Restaurante do Marina
Hotel & Spa**

Caldas de Aregos
4660-013 Anreade
tel./t/m. 254 870 700
e-mail. geral@douromarinahotel.com
site. www.douromarinahotel.com
FB/douromarinahotel

Restaurante Douro à Vista

Lugar de Quintela
Cimo de Resende
4660-202 Resende
tel./t/m. 254 877 900
e-mail.
geral@restaurantedouroavista.com

Restaurante das Caldas

Av. Dr. Correia Pinto
Caldas de Aregos
4660-013 Anreade
tel./t/m. 254 403 279
e-mail. inacio-isa55@hotmail.com
FB/restaurantedascaldas

Restaurante O Gentleman

Rua Egas Moniz, n.º 7
4660-222 Resende
tel./t/m. 254 878 100
e-mail.
idaleciopereira21228@gmail.com
FB/gentlemanrestaurante

Restaurante Paga Tú

Largo do Município, n.º 5
4660-214 Resende
tel./t/m. 254 878 178
e-mail. isabelmarisapinto@sapo.pt

Restaurante Fonte Luminosa

Rua Prof. Edgar Cardoso, n.º 44
4660-241 Resende
tel./t/m. 925 125 203
e-mail. vera-xavier@hotmail.com

Restaurante D. Maria &

Rua Vila da Nazaré, n.º 66
4660-105 Miomães
tel./t/m. 938 216 224
e-mail. fcolacomelo@gmail.com

Rest. O Bom Sabor da Nela

Rua Prof. Edgar Cardoso
4660-241 Resende
tel./t/m. 933 320 339

Churrasqueira Pepitos

Rua Humberto Coelho, Lote 5
4660-216 Resende
tel./t/m. 915 803 986
e-mail.
churrasqueirapepitos23@outlook.pt

RIBEIRA DE PENA**Audácia**

Mercado Municipal
4870 Ribeira de Pena
tel./t/m. 933 700 413
e-mail. rest.audacia@gmail.com

Central

Rua Manuel José de Carvalho -
Ribeira de Pena
4870-162 Ribeira de Pena
tel./t/m. 913 711 133

O Cantinho do Churrasco

Estrada Nacional 312,
Rua da Variante n.º 3 – Salvador
4870-163 Ribeira de Pena
tel./t/m. 259 042 375
e-mail.
ocantinhodochurrasco.rp@gmail.com

**Restaurante Blicaque
(Pena ark hotel)**

Rua do Complexo Turístico
de Lamelas, n.º 1
Portela de Santa Eulália
4870-129 Ribeira de Pena
tel./t/m. 259 100 880
e-mail. info@penaparkhotel.pt

SABROSA

Restaurante Quinta do Portal &
Quinta do Portal EN 323
5060-020 Celeirós
tel./t/m. 915 803 986
e-mail. reservas@quintadoportal.pt
site. www.quintadoportal.com
FB/ Quinta do Portal

Solar I &

Av. dos Combatentes
da Grande Guerra
5060-315 Sabrosa
tel./t/m. 259 930 540
e-mail. restaurantesolar1@gmail.com

Típico &

Lugar do Bairro do Bouço
5060-317 Sabrosa
tel./t/m. 259 106 478

SANTA MARIA DA FEIRA

Os Vinte - Feira Hostel Suites &
Rua Dr. Elísio de Castro, n.º 22
4520-212 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 256 318 004/924 299 089
e-mail. infofeirahotel.pt
site. www.feirahotel.pt
FB/ feirahostelsuites

**Deja Vu - Restaurante
& Esplanada**

Rua Dr. Roberto Alves, n.º 42/46
4520-220 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 937 700 701
e-mail. dejavuifeira@gmail.com
site. www.restaurantedejavu.com
FB/ dejavufeira

D'Olive - Mesa Mediterrânea &

Praça República n.º 2
4520-174 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 917 805 326
e-mail. dolivefeira@gmail.com
site. www.dolive.pt
FB/ dolivefeira

Feltoria Rest & Lounge

Rua Roberto Alves 15
4520-220 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 256 362 061/927 601 112
e-mail. restloungefeltoria@gmail.com
FB/ feltoriarestlounge

A Botica de Baco &

Praça República n.º 8
4520-174 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 933 356 152
e-mail. geral@aboticadebaco.pt
FB/ boticadebaco

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

Restaurante Santa Marta
Rua dos Combatentes
5030-477 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 254 821 144

Restaurante São Gabriel

Alameda 13 de janeiro
5030 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 917 829 025

Restaurante Santo António

Rua das Árvores, EN2
5030 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 915 079 154

Adega do Beça

Rua São João Baptista 1663, EN2
5030-413 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 254 012 582

Restaurante Oásis

Rua dos Combatentes n.º 24
5030-477 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 254 821 532
e-mail. hotel2oasis@gmail.com

Hermínia do Marão

Tabuadelo - Fontes
5030-133 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 254 812 398

D'vino Restaurante &

Rua Marechal Teixeira Rebelo, 136
Cumieira
5030-059 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 259 104 910
e-mail. info@mwdourohotel.com
site. www.mwdouro.com

Come na 2

Rua Dr. Amândio Figueiredo, 1964
Cumieira
5030-046 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 932 594 086
e-mail. soengapt@gmail.com
site. www.comena2.pt
FB/ comena2

SÃO JOÃO DA MADEIRA**Restaurante O Boinas &**

Rua Oliveira Júnior 501
3700-204 São João da Madeira
tel./t/m. 910 984 540
e-mail. info@oboinas.pt
FB/ RestauranteO.Boinas

Restaurante Tudo Aos Molhos &

Largo de Santo António 35
3700 – 260 São João da Madeira
tel./t/m. 919 109 086
e-mail. restaurante@orfeu.pt
Fb/ francesinhasetudoaosmolhos

Restaurante Casa D'Avó &

Av. da Liberdade 243
3700-304 São João da Madeira
tel./t/m. 256 824 073
e-mail.
geral@restaurantecasadavo.com
FB/restaurantecasadavo

Restaurante Taverna do Zé

Largo de Santo António 45
3700 – 240 São João da Madeira
tel./t/m. 966 242 043
e-mail. tabernazesjm@gmail.com
FB/tabernadozesjm

Restaurante A Harpa &

Avenida da Misericórdia, 278
3700-191 São João da Madeira
tel./t/m. 256 038 334/938 773 775
e-mail. geral@aharparestaurante.pt

Restaurante O País &

Av. Adelino Amaro da Costa, 573
3700-023 São João da Madeira
tel./t/m. 256 106 700
e-mail.
bookings@goldentulipsaomadeira.com
FB/goldentulipsjm

SÃO JOÃO DA PESQUEIRA**Cantiflas &**

Rua Nova, n.º 13 - Espinho
5130-301 S. João da Pesqueira
tel./t/m. 254 484 474/934 208 415
e-mail. Cantiflas_douro@live.com.pt

Costa Verde &

Rua da Praça 83-A
5130-072 Ervedosa do Douro
tel./t/m. 254 422 142/936 641 082
e-mail.
caterina_pinto_fonseca@hotmail.com

Toca da Raposa &

Rua da Praça, n.º 72 A
5130-072 Ervedosa do Douro
tel./t/m. 254 423 466/961 586 199
e-mail. geral@atocadaraposa.com.pt

Tasquinha da Praça 🍷

Praça da República, nº 3
5130-348 S. João da Pesqueira
tel./t/m. 925 834 855/919 890 449
e-mail.
anunciacaoferreira@gmail.com

Cruzeiro 🍷

Estrada Municipal 505, nº54
5130-272 Paredes da Beira
tel./t/m. 254 463 012 / 967 799 022
e-mail.
restaurantecruzeiro505@gmail.com

Ruby Douro 🍷

Rua Cândido Jazás, nº 32
5130-077 Ervedosa do Douro
tel./t/m. 966502290
e-mail. Beta-512@hotmail.com

Churrasqueira Avenida 🍷

Avenida Marquês de Soveral
n.º 60 A
5130 – 321 S. João da Pesqueira
tel./t/m. 254 105 267/936 766 008
e-mail. lvone.fsv@hotmail.com

Cais da Ferradosa 🍷

EN222-3 Ferradosa
5130-453 S. João da Pesqueira
tel./t/m. 965 082 387/254 402 899
e-mail.
ferradosa.caisdaestacao@gmail.com

Sobreiro 🍷

Senhora da Estrada, nº 3
5130-555 Vilarouco
tel./t/m. 254 452 111/939 352 675
e-mail.
martins.8bruno78@hotmail.com

Adega da Ana 🍷

Largo do Torrão, 4 A
5130-331 S. João da Pesqueira
tel./t/m. 254 488 223/938 538 862
e-mail. Silvia.veloso1@hotmail.com

Forno da Devesa

Rua da Fonte da Devesa n.º 6
5130-328 S. João da Pesqueira
tel./t/m. 254 484 414/961 509 819
e-mail.
casaregionalofomodadevesa@gmail.com

TABUAÇO**5120 Taberna** 🍷

Largo 5 de outubro, nº 11
5120-390 Tabuaço
tel./t/m. 961 914 374

Adega Típica A Tarraxa 🍷

Rua Fornos dos Arcos, Sendim
5120 - 342 Sendim, Tabuaço
tel./t/m 254 536 164/967 281 916
e-mail. lucilenepinto@hotmail.com

Adega Típica “O Tonel” 🍷

Rua cimo de vila, nº1
5120 – 011 Adorigo, Tabuaço
tel./t/m. 254 782 405/938 810 100
e-mail.
adega.regional.otonel@gmail.com

Casa dos Peixinhos 🍷

Estrada Nacional 222, Adorigo
5120 - 012 Adorigo, Tabuaço
tel./t/m. 254 789 486/917 007 045
e-mail. palmeidaportal@gmail.com

Café Restaurante “Europa” 🍷

Estrada Nacional 323, Sendim
5120 - 352 Sendim, Tabuaço
tel./t/m. 254 536 232 / 966 784 356
/ 936 784 356
e-mail. amilcar.soeiro@sapo.pt

Churrasqueira “O Foguetelro” 🍷

Rua Doutor Manuel Moutinho,
5120 - 416 Tabuaço
tel./t/m. 938 093 908
e-mail.
churrasqueirafoguetelro@gmail.com

Restaurante Douro Inn 🍷

Avenida Marechal Carmona
5120 - 385 Tabuaço
tel./t/m. 254 782 392/936 729 073
e-mail.
reservetion@hoteldouroinn.com
site. www.hoteldouroinn.com

O Tachinho da Té 🍷

Rua Conde Ferreira,
5120 - 400 tabuaço
tel./t/m. 254 787 082/967 153 937
e-mail.
restaurantetachinhodate@hotmail.com
site. www.otachinhodate.com

Quinta dos Magusteiros 🍷

Quinta dos Magusteiros, Barcos
5120 - 082 Barcos, Tabuaço
tel./t/m. 254 789 783/933 900 491
e-mail. info@quintadosmagusteiros.pt
site. www.quintadosmagusteiros.com
(mediante reserva)

Tábua d’Aço 🍷

Rua Abel Botelho, Piscinas Municipais
5120 - 376 Tabuaço
tel./t/m. 254 781 711/912 507 829
e-mail.
geral@restaurantetabuadaco.com
site. www.restaurantetabuadaco.com

Foz do Távora 🍷

EN 222, Cais foz do Távora
5120 - 011 Adorigo, Tabuaço
tel./t/m. 254 535 234/963 452 747
e-mail. cs@quintadopego.com
site. www.quintadopego.com

Casa Cimeira 🍷

Rua Cimo do Povo
5120 - 503 Valença do Douro
tel./t/m 254 732 320/914 550 477
e-mail. geral@casacimeira-douro.com
site. www.casacimeira-douro.com

Restaurante do Seixo 🍷

Quinta do Seixo
5120 - 503 Valença do Douro
tel./t/m. 937 021 206
e-mail. geral@restauranteseixo.pt
site. www.restauranteseixo.pt

Restaurante Quinta de São Luiz 🍷

Quinta de São Luiz
5120 – 011 Adorigo
e-mail. geral@casacimeira-douro.com
site. www.casacimeira-douro.com

TERRAS DE BOURO**Adega do Ramalho**

Av. da Assureira, 409
4845-064 Vilar da Veiga
tel./t/m. 253 391 336
e-mail. casinhasdogeres@gmail.com
site. www.casinhasdogeres.pt
FB/adeгарamalho

Adelaide

Rua de Arnassó, 275
4845-063 Vila do Gerês
tel./t/m. 253 390 020
e-mail. geral@adelaidehotel.pt
site. www.adelaidehotel.pt
FB/ Adelaide-Hotel-Gerês

Albergaria Stop 🍷

Rua de S. João, 915
4840-030 Campo do Gerês
tel./t/m. 253 350 040/966 542 270
e-mail. geral@albergariastop.com
site. www.albergariastop.com
FB/ albergaria

O Bem Cozinhado 🍷

Lugar do Outeiro, 257
4840-130 Souto
tel./t/m. 253 351 392/966 459 237
e-mail. bem.cozinhado@sapo.pt
site. www.bemcozinhado.com
FB/ restaurantequintaobemcozinhado

Cantinho do Antigamente

Lugar de Sá, 145
4840-080 Covide
tel./t/m. 253 353 195/918 170 837
e-mail.
calcedoniafundacao@gmail.com
site. www.calcedonia.com.sapo.pt
FB/ cantinho-do-antigamente

Casa Capela 🍷

Rua Dr. Manuel Gomes de Almeida,
131
4845-067 Vila do Gerês
tel./t/m. 253 391 192/918 929 358
e-mail. paula.capela.70@hotmail.com
FB/Restaurante-Casa-Capela

Cerdeira 🍷

Rua de Cerdeira, 400
4840-030 Campo do Gerês
tel./t/m. 253 191 441
e-mail. info@parquecerdeira.com
site. www.parquecerdeira.com
FB/parquecerdeira

Modelo

Av. Dr. Paulo Marcelino, 84
4840-100 Vila Terras de Bouro
tel./t/m. 253 299 995/962 986 966
e-mail.
restaurantemodelo81@gmail.com

Lua de Mel 🍷

Av. D. Manuel I, 75
4840-100 Moimenta TB
tel./t/m. 253 351 322/965 295 460
e-mail. oluademel@hotmail.com
site.
www.restauranteluademel.pai.pt
FB/ RestauranteLuadeMel

Lurdes Capela

R. Dr. Manuel Gomes de Almeida, 143
4845-067 Vila do Gerês
tel./t/m. 253 391 208/918 653 185
e-mail. joacapelageres@gmail.com
FB/Restaurante-Lurdes-Capela

Pedra Bela

Travessa do Ramalhão, 2
4845-067 Vila do Gerês
tel./t/m. 913 531 555
e-mail. tiagobacsilva@gmail.com
site. www.pedrabelapt
FB/ Restaurante-Pedra-Bela-Gerês

Rio Homem 🍷

Av. Dr. Paulo Marcelino, 64
4840-100 Moimenta TB
tel./t/m. 253 351 136/966 264 687
e-mail. geral@riohomem.pt
site. www.riohomem.pt
FB/ RioHomemAL

São Bento 🍷

Av. S. Bento da Porta Aberta, 2993
4845-026 Rio Caldo
tel./t/m. 965 525 386
e-mail. hotel@sbento.pt
site. www.hotel.sbento.pt
FB/hotelsbento

Toca do Caçador

Av. D. Manuel I, 598
4840-100 Moimenta TB
tel./t/m. 253 351 137/918 157 982
e-mail. toca.cdor@gmail.com
FB/Restaurante-Toca-Do-Caçador

TORRE DE MONCORVO**O Artur** 🍷

Lugar do Rebentão, n.º 5
5160-069 Carviçais,
Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 098 000/91 276 21 52
e-mail. ruifiliperei1987@gmail.com

O Lagar 🍷

Rua do Hospital velha, n.º 16
5160-242, Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 252 828/915 413 721
e-mail. susanafernandes30@sapo.pt
site. www.restauranteolagar.com

Romanzeira 🍷

Rua da Romanzeira, n.º 11
5160-011 Açoreira, Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 25 30 65/93 32 50 730
e-mail. marisa79@live.com.pt

O Frango 🍷

Rua Tomás Ribeiro, n.º 18
5160-294 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 937 659 015
e-mail. victorfrango@hotmail.com
FB/ Restaurante o Frango

Restaurante “A Lareira” 🍷

Rua Abade Tavares, n.º 17
5160-233 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 25 44 15/93 69 55 800
e-mail. raquelsofia99@sapo.pt
FB/ Restaurante “A Lareira”

Restaurante “O Botelho” 🍷

Estrada Nacional 220
5160-081 Carvalhal, Torre de Moncorvo
tel./t/m. 964 865 687
e-mail.
antoniomanuelbotelho@hotmail.com
FB/ Restaurante o Botelho

As Piscinas 🍷

Quinta da Ferreira (Piscinas Municipais)
5160-308 Torre De Moncorvo
tel./t/m. 279 254 324/933 393 041
e-mail. rest.piscinas@sapo.pt

Taberna do Carró 🍷

Largo General Claudino, n.º 24
5160 - 243 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 252 699/965 542 387
e-mail. artesaboredouro@iol.pt

Pizzaria Panorâmica 🍷

Largo da Corredoura, n.º 66
5160-222 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 252 080/960 024 853

Restaurante o Jardim 🍷

Av. Eng.º Duarte Pacheco 19,
5160-218 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 935 380 128
e-mail. geral@jardimrestaurante.pt
FB/ Restaurante Jardim

Restaurante “O Caneco” 🍷

Rua Constantino Rei dos Floristas
n.º 15, T
5160-218 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 253 172/968 934 365

100 sabores 🍷

Av. Jorge Luís Borges, n.º 16
5160- Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 254 091
e-mail.
cristinasacras1979@gmail.com

Restaurante Típico 🍷

Rua Dom Frei São Bartolomeu
5160- Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 254 091
e-mail.
cristinasacras1979@gmail.com

Cantinho da Terrincha 🍷

Estrada Nacional 102/Adeganha
5160 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 034 053/933 014 895
e-mail. neusa-batista@live.com.pt
FB/cantinho da Terrincha

Cozinha Regional de Carviçais 🍷

R. Cabo dos Tapados 19,
5160-068 Carviçais – Torre de
Moncorvo
tel./t/m. 279 939 490
e-mail. antoniobataalves@gmail.com
FB/ Cozinha regional de Carviçais

TROFA**Rest. Lina “O Bebedouro”** 🍷

Rua 16 de Maio, n.º 655
4785-655 Trofa
tel./t/m. 252 416 070
e-mail. restaurantelina@hotmail.com
site. www.restaurantelina.com
FB/restaurantelinaobedouro

Restaurante Flor do Ave 🍷

Rua 16 de Maio, n.º 2291
4785- 520 Trofa
tel./t/m. 252 417 598
e-mail. apoio@flordoave.com
site. www.flordoave.com
FB/ restauranteflordoave

Rest. MotoClube da Trofa 🍷

Rua Moinho da Carneira
4785-627 Trofa
tel./t/m. 916 587 000
e-mail. pratos.petiscos@gmail.com
FB/motoclubetrofa

**Restaurante Casa da Elra
- Cozinha Regional**

Rua Blandina Sampaio, n.º 131
4785-575 Trofa
tel./t/m. 916 992 402
e-mail.
geral@cozinharegionalcasadaeira.pt
FB/ casadaeiracozinharegional

Restaurante Pintor Pobre 🍷

Rua S. Miguel, n.º 263
4785-528 Trofa
tel./t/m. 962 637 332
FB/ restaurantepintorpobre

VALENÇA**Adega do João** 🍷

Lugar de Passos - Cerdal
tel./t/m. 251 839 359

Baluarte 🍷

Rua Apolinário da Fonseca
tel./t/m. 251 824 042

Bom Jesus 🍷

Largo do Bom Jesus
Coroada - Valença
tel./t/m. 251 822 088

Coroa Verde 🍷

Rua do jardim – Valença
tel./t/m. 251 825 759

Cristina 🍷

Centro Comercial Lara - Valença
tel./t/m. 251 825 368

Fatum 🍷

Fortaleza de Valença
Porta da Coroada
tel./t/m. 251 818 140

Fortaleza I 🍷

Rua Apolinário da Fonseca, n.º 29
tel./t/m. 251 823 146

Fortaleza II 🍷

Rua Apolinário da Fonseca, n.º 5
tel./t/m. 251 818 461

Fronteira Gastrobar 🍷

Avenida de Espanha, 1
tel./t/m. 969 650 029

Manó 🍷

Avenida Miguel Dantas
tel./t/m. 251 823 402

Maritona 🍷

Estrada Nacional, 13 – Tuído, Gandra
tel./t/m. 251 826 713

Merendola 🍷

Oliveira da Mosca - Ganfe
tel./t/m. 251 822 201

Muralha 🍷

Travessa da Secretaria Militar
tel./t/m. 913 135 138

O Escondido 🍷

Rua de Chamosinhos 511
4930-503 – São Pedro da Torre
tel./t/m. 251 839 256

O Neves 🍷

Estrada Nacional n.º 13, n.º 87
São Pedro da Torre
tel./t/m. 251 823 146

Pousada São Teotónio 🍷

Baluarte de Socorro - Valença
tel./t/m. 251 800 260

Quinta do Caminho 🍷

Caminho de Santiago, n.º 2417
4930-107 Cerdal
tel./t/m. 251 821 183

Rocha e Grill 🍷

Ed. Cidade Nova Bl.8
Lj. E,R, Dr. Ibérico Nogueira
tel./t/m. 251 107 672/251 826 455

Solar do Bacalhau 🍷

Rua Mouzinho de Albuquerque, 99
tel./t/m. 251 822 161

STOP 🍷

Rua do Monte, n.º 130
São Pedro da Torre
tel./t/m. 251 839 160

VALONGO

Restaurante Sandes & Pratos

Rua de São Mamede, nº 62 /
Largo do Centenário, nº 268
4440-107 Valongo
tel./t/m. 224 220 100/917 862 134
e-mail.
israelpaulobernardo@gmail.com

Café Costa

Praça Machado Santos, nº 149 - R/C
4440-511 Valongo
tel./t/m. 224 220 123/966 848 491
e-mail. dias.costa.lda@gmail.com

7 Zé das Francesinhas &

Rua D. Pedro IV, 1111
4440-633 Valongo
tel./t/m. 224 222 471
email. geral@7zedasfrancesinhas.pt
site. www.7zedasfrancesinhas.pt
Instagram/ jorge_7ze

Barril Avenida

Avenida 5 de Outubro, 43
4440-503 Valongo
tel./t/m. 918 152 834
email. geral@barril.pt
Instagram/ barrilavenida

O Sítio das Francesinhas &

Rua Dr. Mário Cal Brandão, 861
4440-678 Valongo
tel./t/m. 224 210 901
FB/ ositiodasfrancesinhas

Rest. Taberna da Maninha &

Rua Dr. Nunes da Ponte, 10
4440- 645 Valongo
tel./t/m. 220197754

VALPAÇOS

Restaurante O Ouriço &

Edif. Cidade Vitória, Av. Dom Dinis
5545-173 Carrizado de Montenegro
tel./t/m. 278 990 292

Restaurante Central &

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro nº 34
5445-160 Carrizado de Montenegro
tel./t/m. 278 783 173
e-mail. soniamaria.99@hotmail.com

Restaurante S. Jorge

Av. Bombeiros Voluntários
5445-151 Carrizado de Montenegro
tel./t/m. 278 105 148/934 024 555
e-mail. click.seguros@gmail.com

Restaurante Toronto &

Rua Jorge Malheiro Lage, nº 4
5430-422 Valpaços
tel./t/m. 278 714 166/914 638 560
e-mail. rboacepa@gmail.com

Restaurante Cidade Nova

Av. Eng. Adelino Amaro da Costa, nº 4
5430-409 Valpaços
tel./t/m. 934 030 529
e-mail.
restaurantecidadenova@gmail.com

Restaurante Horta da Fonte &

Rua Júlio do Carvalhal, nº 19
5430-481 Valpaços
tel./t/m. 278 717 477/963 744 737

Restaurante Terra Quente &

Rua das Camélias, nº 9
5430-417 Valpaços
tel./t/m. 278 993 382/964 218 078

Restaurante Grill &

Rua horta da Fonte nº 19 R/C
5430-481 Valpaços
tel./t/m. 278 714 261

Restaurante O Nicho

Av. Eng. Luis Castro Saraiva, nº 1
5430-472 Valpaços
tel./t/m. 278 711 597

Restaurante Azeite q.b. &

Rua Professor Amândio Tavares
5430-487 Valpaços
tel./t/m. 278 996 417

Restaurante Brasa & Mar

Rua Passos Manuel, nº 42
5430-444 Valpaços
tel./t/m. 278 096 791

Rest. Quinta Dona Adelaide &

Rua do Pomar
5430-434 Valpaços
tel./t/m. 926 636 299
e-mail.
reservas@quintadonaadelaide.com
site. www.quintadonaadelaide.com

VIANA DO CASTELO

Restaurante Adegas do Padrinho

Rua Gago Coutinho, 162
4900-510 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 826 954
e-mail. adegadopadrinho@gmail.com
FB/ adegadopadrinho

Restaurante Alcazar &

Av. S. Romão, n. 7
4935-546 Neiva
tel./t/m. 258 871 125 / 963 324 954
/ 913 487 540
e-mail. alcazar@alcazar.pt
site. www.alcazar.pt
FB/ RestauranteMarisqueiraAlcazar

Hotel AP Dona Aninhas

- Restaurante &
Largo Vasco da Gama, 38
4900-322 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 248 570
e-mail.
bookdonaaninhas@ap-hotelsresorts.com
site.www.hotelsresorts.com

Rest. As Quatro Colunas &

Rua João Paulo II, R/Ch.D.F. Lote 4,
Meadela
4900-719 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 408 215
e-mail. quatrocolunas@hotmail.com

Restaurante Átrio

Rua da Gramática, 77
4900-506 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 823 944/963 088 926
e-mail.
laurestifernandes@gmail.com

Restaurante - Axis Viana do Castelo & SPA Hotel &

Av. Capitão Gaspar de Castro
4900-462 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 802 000 / 021
e-mail. reservas@axisviana.com
site. www.axishoteis.com
FB/ axishoteis

Restaurante Bandeira

Rua da Bandeira, 13-15
4900-528 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 822 794
e-mail.
soaresdomingos1@hotmail.com

Restaurante Bota D'Água &

Largo João Tomás da Costa, n.44
4900-509 Viana do Castelo
tel./t/m. 960 271 121
e-mail. botadaguageral@gmail.com
FB/ restaurantebotadagua

Restaurante Camelo &

Rua de Santa Marta 119, Santa
Marta de Portuzelo
4925-104 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 839 090/937 598 565
e-mail.
geral@camelorestaurantes.com
site. www.camelorestaurantes.com
FB/ CameloRestaurantes

Restaurante Casa de Pasto Maria de Perre

Rua de Viana, 118
4900-549 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 822 410
e-mail. casa.mariaperre@gmail.com
site. www.casamariaperre.pt
FB/ Casa-de-Pasto-Maria-de-Perre

Restaurante Coral &

Praça Timor – Zona Empresarial
da Praia Norte
4900-056 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 847 176
e-mail. restaurantecoral@live.com
FB/ coralrestaurante

Restaurante D. Augusto

Travessa dos Antúrios, 80/70,
Darque
4935-133 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 322 491
e-mail. franciscorochoa6@sapo.pt

Restaurante Espigueiro

Lugar de Santoinho, Darque
4935-241 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 322 156
e-mail. rest.espigueiro@gmail.com
site. www.santoinho.pt
FB/ oespigueiro

Restaurante Manus &

Avenida do Atlântico, 216, R/c esq.,
Amorosa – Chafé
4900-408 Viana do Castelo
tel./t/m. 964 033 794
e-mail.
carlosmachadogomes@hotmail.com

Restaurante Maraberto Docas &

Rua dos Mareantes, lote 19
4900-370 Viana do Castelo
tel./t/m. 964 506 932
e-mail. edukiko.soares@hotmail.com
FB/ Maraberto

Restaurante Montanha

Estrada de Santa Luzia
4900-408 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 821 307
e-mail. luisnovorodrigues@gmail.com

Restaurante O Garfo

Largo 5 de Outubro, 28
4900-515 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 829 415
e-mail. ogarforestaurante@gmail.com
FB/ garforestaurante

Restaurante O Laranja

Rua Manuel Espregueira, 24
4900-318 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 822 258
e-mail. restaurante@olaranjeira.com
site. www.olaranjeira.com
FB/ olaranjeira

Restaurante O Vasco
Rua Grande, 21
4900-523 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 824 665
e-mail.
ovascorestaurante@gmail.com
site. www.ovasco-restaurante.com

Restaurante Saleiro
- **Hotel Flôr de Sal** &
Av. de Cabo Verde, nº 100, Praia Norte
4900-568 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 800 100
e-mail. reservas@hotelflordesal.com
site. www.hotelflordesal.com

Restaurante Scala Caffè &
Avenida do Atlântico, Praia Norte
4900-350 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 836 600/964 334 602
e-mail.
scalacafferrestaurante@gmail.com
site. www.scalaviana.pt
FB/ Scala.caffe.viana

Restaurante Teresa
Largo Capitão Gaspar de Castro, 350
- Lanheses
4925-411 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 731 409
e-mail. fonsecaj2473@gmail.com
FB/ Restaurante-Teresa

Sport Restaurante
Rua dos Manjovos, 2-10
4900-326 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 822 117
e-mail.
cafesport.restaurante@gmail.com

Zip Zip Restaurante & Bar &
Rua Luís Jácome, nº 19
4900-327 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 826 594
e-mail. zip.restaurante.bar@gmail.com
site. www.ziprestaurante.com
FB/ ziprestaurantebar

VIEIRA DO MINHO
Restaurante A Tasquinha
Rua Pe. Casimiro José Vieira, nº 186
4850-537 Vieira do Minho
tel./t/m. 917 170 488
e-mail. tasquinha.v.m@hotmail.com

Restaurante Agra na Boca
Rua Dr. Boaventura Fernandes, nº60
4850-281 Rossas - Vieira do Minho
tel./t/m. 915 850 017

Restaurante Arijal
Rua Pe. José Carlos Alves Vieira, nº 179
4850-422 Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 262
e-mail. reservas@arijal.pt
site. www.arijal.pt

Restaurante Bela Vista
Rua Panorâmica
4850 Soengas – Vieira do Minho
tel./t/m. 934 571 692

Restaurante Cabreira Terrace
Avenida da Ribeira n. 835
4850-214 Vieira do Minho
tel./t/m. 253 645 281

Restaurante Casa Pancada
Salgueiros – Mosteiro
4850-245 Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 252

Restaurante Central
Praça Guilherme de Abreu, nº 19
4850-527 Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 179
e-mail. ade.l.ramalho@gmail.com

Restaurante Martins
Avenida Entroncamento, nº 189
4850-422 Tabuaças - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 640 042

Restaurante O Parque
Lugar de Entre-os-Rios – Cantelães
4850-073 Vieira do Minho
tel./t/m. 253 645 276

Restaurante Pousada da Caniçada
Avenida da Caniçada, nº 1518
4850-054 Caniçada - Vieira do Minho
tel./t/m. 210 407 650
e-mail. rececao.sbento@pestanda.com
site. www.pousadas.pt

Restaurante Retiro da Cabreira
Rua do Emigrante, nº102
4850-273 Pinheiro-Vieira do Minho
tel./t/m. 932 905 447
e-mail. retirodacabreira@gmail.com
site. www.retirodacabreira.com

Restaurante Sol da Cabreira
Rua Padre José Carlos Alves Vieira
213, 4850-538 Vieira do Minho
tel./t/m. 253647369

VILA DO CONDE
Adega do Monte &

Rua das Donas, 2
4480-768 Vila do Conde
tel./t/m. 252 631 666/966 716 309
e-mail. adega.monte@gmail.com
FB/adegadomonte

Adega do Testas &
Rua Comendador António Fernandes
da Costa, 63
4480-740 Vila do Conde
tel./t/m. 252 098 530/917 377 318
FB/Adega-do-Testas

Aloha Restaurante & Lounge &
Via Pedonal Manuel de Barros
4480-659 Vila do Conde
tel./t/m. 252 618 886
e-mail. geral@alohapraia.com
FB/aloha.vdc

Bastardos &
Largo da Roda, 21
4480-754 Vila do Conde
tel./t/m. 913 186 111
e-mail. geral.bastardos@gmail.com
FB/21bastardos

Bifeiros Steakhouse &
Rua da Igreja, 12
4480-754 Vila do Conde
tel./t/m. 252 081 795
e-mail. viladoconde@bifeiros.pt
FB/ bifeiros

Casa d'Aldela &
Travessa S. Simão, 4
4480-252 Junqueira VCD
tel./t/m. 252 657 203
e-mail. junqueira@umacasadaldeia.pt
FB/umacasadaldeia

Portuguesia Restaurante &
Rua do Lidador, 128
4480-791 Vila do Conde
tel./t/m. 252 613 315
e-mail. viladoconde@portuguesia.pt
FB/portuguesia.restaurante

Quinta D. Curado &
Rua de Casal Pedro, 890
4480-307 Junqueira VCD
tel./t/m. 252 046 864/913 265 222
e-mail. martapsilva@hotmail.com
FB/quintadcurado

Recanto do Luís &
Rua de S. Bartolomeu, 23
4480-848 Vila do Conde
tel./t/m. 912 271 835
e-mail. recantodoluis@gmail.com
FB/recanto-do-luis

Restaurante Alfândega &
Largo da Alfândega, 90
4480-702 Vila do Conde
tel./t/m. 252 041 613
FB/Restaurante-Alfândega

Restaurante A Rendilheira &
Praça da República, 1/2
4480-715 Vila do Conde
tel./t/m. 252 615 113
FB/restaurantearendilheira

Restaurante Cais da Vila &
Rua Cais das Lavandeira, 42
4480-789 Vila do Conde
tel./t/m. 252 641 010/967 289 686
e-mail. caisdavila@gmail.com
FB/restaurante.caisdavila

Restaurante Costa Verde &
Rua Dr. Pereira Júnior, 138
4480-813 Vila do Conde
tel./t/m. 252 631 835
e-mail. duelodosabor@gmail.com

Restaurante O Cangalho &
Rua Cais das Lavandeiras, 48
4480-789 Vila do Conde
tel./t/m. 252 110 898/912 392 382
e-mail. ocangalho@hotmail.com
FB/ocangalho

Restaurante S. João &
Avenida Brasil, 582
4480-659 Vila do Conde
tel./t/m. 252 631 275
e-mail. restaurantesjoao@gmail.com
FB/restaurantesjoaviladoconde

Restaurante Villa do Conde &
Avenida Dr. João Canavarró, 191
4480-668 Vila do Conde
tel./t/m. 252 663 304
e-mail.
restaurantevilladoconde@gmail.com
FB/restaurantevilladoconde

Saura Cool &
Praça de S. João, 3
4480-716 Vila do Conde
tel./t/m. 252 633 333
e-mail. pedroacsaura@gmail.com

Villazur Restaurante & Tapas &
Rua da Junqueira, 325
4480-156 Azurara VCD
tel./t/m. 252 614 759/913 877 490
e-mail.
villazur.restaurante@gmail.com
FB/va.villazur

VILA NOVA DE CERVEIRA
Abriço das Andorinhas &
Rua Queiroz Ribeiro
4920-296 Vila Nova de Cerveira
tel./t/m. 251 795 335
e-mail.
abrigodasandorinhas@gmail.com
FB/ abrigodasandorinhas

Adega Real 🍷

Terreiro
4920 – 296 Vila Nova de Cerveira
tel./t/m. 251 795 366
e-mail.
restauranteadegareal@hotmail.com
FB/restauranteadegarealncerveira

Cantinho dos Amigos 🍷

Rua Queirós Ribeiro
4920 – 296 Vila Nova de Cerveira
tel./t/m. 251 795 725
e-mail. vanda_martins@sapo.pt
FB/ restaurantecantinhodosamigos

Dom Júlio 🍷

Rua da Tomada, EN 13, Campos
4920 - 140 Vila Nova de Cerveira
tel./t/m. 251 700240
e-mail. comercial@domjulio.com
site. www.domjulio.com
FB/restaurantedomjulio

Casa das Velhas 🍷

Quinta das Mineirinhas
4920-217 Vila Nova de Cerveira
tel./t/m. 251 708 482
e-mail. casadasvelhas@gmail.com
FB/casadasvelhas

Casa Lau 🍷

Lugar da Igreja, Loivo - VNC
4920 – 070 Vila Nova de Cerveira
tel./t/m. 251 795 162/962 438 444
e-mail. beatriz-vaz@hotmail.com
site. casalau.business.site
FB/casalauceveira

Central 🍷

Terreiro
4920 – 296 Vila Nova de Cerveira
tel./t/m. 251 794 898
e-mail. restaurante25@hotmail.com
FB/cafécentral

Costa Verde 🍷

Avenida, EN13, nº 15 - Campos VNC
4920 – 012 Vila Nova de Cerveira
tel./t/m. 251 795 430
e-mail. geral@costaverde.com.pt
site. costaverde.com.pt
FB/restauranteresidencialcostaverde

Glutão

Sta. Marinha -Loivo
4920-072 Vila nova de Cerveira
tel./t/m. 251 795 654
e-mail. filipe270682@hotmail.com
FB/restauranteglutão

Lavrador 🍷

Alto das Cerejas, nº 15 - Campos
4920 – 011 Vila Nova de Cerveira
tel./t/m. 251 796 604
e-mail.
geral@restaurantelavrador.com
site. www.restaurantelavrador.com
FB/restaurantelavrador

Luso Galalco 🍷

Terreiro
4920 – 296 Vila Nova de Cerveira
tel./t/m. 251 795 225
e-mail. lusogalaicovnc@hotmail.com
FB/restaurantelusogalaico

VILA NOVA DE FOZ COA**Aldeia Douro**

Rua Dr. José Augusto Saraiva
de Aguiar, 19
5150-616 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 279 094 403
e-mail. aldeiadouro@gmail.com
FB/ aldeiadouro

Côa Museu 🍷

Rua do Museu
5150-610 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 279 765 400/932 150 155
e-mail. restcoamuseu@hotmail.com
FB/ CoaMuseuRestaurante

Preguiça

Quinta Chão do Ribeiro
5155-401 Mós
4920-072 Vila nova de Cerveira
tel./t/m. 279 789 432/938 728 908
e-mail. geral@petiscariapreguica.pt
site. www.petiscariapreguica.pt

Quinita 🍷

EN 222 - Vale da Teja
5155-337 Horta
tel./t/m. 279 779 240
e-mail.
quinita_desde1982@hotmail.com

Santo Amaro

EN 222, nº 74
5155-807 Touça
tel./t/m. 279 011 507
e-mail. zeantonio.porfirio@gmail.com

VILA NOVA DE GAIA**A Casa do Pescador** 🍷

Rua Vasco da Gama, 18
4400-603 Vila Nova de Gaia
Tlf.: 227 813 077
Email: rufinagomes.rg@gmail.com

Adega do Lila 🍷

Rua Heróis do Ultramar, 2335
4430-432, Vila Nova de Gaia
Tlf./T/m. 227 848 266 / 933 403 558
Email:
restauranteamargem@gmail.com
FB/ adegadolila

Adega Regional dos Carvalhos 🍷

Av. D. Moreira de Sousa, 916
4415-284 Vila Nova de Gaia
T/m.: 913 379 519
Email:
adegaregionalcarvalhos@gmail.com
FB/ adegaregionalcarvalhos

Agudamar 🍷

Av. Jorge Correia, 641
4410-340 – Arcozelo, Vila N. de Gaia
Tlf.: 227 621 448
Email: geral@agudamar.com
Email:
restaurante.agudamar@gmail.com
Site: www.agudamar.com
FB/ agudamarmarisqueira

Ar de Rio 🍷

Av. de Diogo Leite 5
4400-111 Vila Nova de Gaia
Tlf.: 223 701 797
Email: arderio@arderio.pt
Site: www.arderio.pt
FB/ Restaurante-Ar-De-Rio

Assim&Assado 🍷

Rua 5 de Outubro, 2200
4430-805, Vila Nova de Gaia
Tlf./T/m. 224 023 629 / 917 768 132
Email: savanadasdelicias@gmail.com
FB/ assimeassadorestante

Bairra 🍷

R. Paniceiro 364 - Canidelo
4400-536, Vila Nova de Gaia
Tlf./T/m.: 935 949 420
Email: restaurantebairra@gmail.com
FB/ bairra

Casa Branca 🍷

Avenida da Beira Mar, 757
4400-044 Vila Nova de Gaia
Tlf.: 227 727 400
Email. info@goldentulipportogaia.com
FB/ casabranca.pt

Castela 🍷

Rua das Oliveiras, 342
4405-889, Vila Nova de Gaia
Tlf.: 227 113 741
Email.
restaurantecastela@gmail.com
Site. www.restaurantecastela.com
FB/ RestauranteTakeawayCastela

Ciprianu's 🍷

Rua Escultor Alves de Sousa, 105
4430-393, Vila Nova de Gaia
Tlf./T/m.: 220 154 911 / 931 160 494
Email:
restauranteciprianus@gmail.com
FB/ Restaurante-Ciprianus

Cozinha do Sogro

Rua do Património, 29
4430-172, Vila Nova de Gaia
Tlf. 220 155 240
email. cozinhadosogro@gmail.com
site. www.cozinhadosogro.eatbu.com
FB/ cozinhadosogro

Dourum

Av. de Diogo Leite, 454
4400-111 Vila Nova de Gaia
Tlf./T/m.: 220 917 911 / 913 373 605
Email: restaurante@dourum.pt
Site:
www.dourumrestaurante.eatbu.com

Grelhados do Candal 🍷

Alameda Empresa 110
4400-133 Vila Nova de Gaia
Tlf./T/m: 220 155 240 / 932 897 257
Email: cesarpereira77@hotmail.com
Site:
www.grelhadosdocandal.eatbu.com

Magina's 🍷

R. Heróis do Ultramar, 2036
4430-431 Vila Nova de Gaia
Tlf.:227 834 317
Email. info@maginas.pt
Site. www.maginas.pt
FB/ restaurantemaginas

Mar à Vista 🍷

Av. da Beira-Mar 1143
4400-382 Vila Nova de Gaia
Tlf.: 227 811 363
Site: www.mar-vista.net

Meia Banana & Braza 🍷

Rua da Brecha, 171
4415-926 Vila Nova de Gaia
Tlf.: 227 451 647
Email: gaiadegusta@gmail.com
Site:
www.meiabananaseizezelo.eatbu.com
FB/ Restaurante-Meia-Banana-Braza

Mesa com Tradição 🍷

Rua 5 de Outubro, 2792
4430-798, Avintes, Vila Nova de Gaia
T/m.: 916 092 721
Email: mesacomtradiacao@gmail.com
FB/ mesacomtradiacao

Nova Adega

R. Cândido dos Reis 65
4400-072 Vila Nova de Gaia
Tlf./Tlm.: 223 756 771 - 963 524
630 - 916 238 286
Email:
restaurantenovadega@gmail.com
Site: www.novadega.pt

Novotel Porto Gaia

Rua Mártir São Sebastião
4400-499 Vila Nova de Gaia
Tlf.: 227 728 700
Email: h1050@accor.com
Site: www.novotel.com
FB/ NovotelPortoGaia

O Jardim (Hotel Solverde)

Avenida da Liberdade, 212
São Félix da Marinha
4405-154, Vila Nova de Gaia
Tlf.: 227 338 030
Email: hotelsolverde@solverde.pt
FB/ hotel.solverde.spa.wellness.center

Os 4 temperos

Av. Marechal Gomes das Costa, 124
4410-146, São Félix da Marinha
Vila Nova de Gaia
Tlm.: 914 699 049
email: joaquinmjrocha@gmail.com
FB/ os4temperos

Os Ripolins

Rua 25 de abril, 483
4415-541, Grijó, Vila Nova de Gaia
Tlf.: 227 419 640
Email: grijo@ripolins.com
Site: www.ripolins.com
FB/ ripolinseventos

Parque da Aguda

Av. Gomes Guerra, 721
4410-467 Vila Nova de Gaia
Tlf.: 227 622 929
Email: parquedaguda@gmail.com
Site: www.parquedaaguda.pt
FB/ restauranteparquedaaguda

Ponte de Pedra Gaia

R. José Falcão 467
4400-676 Vila Nova de Gaia
Tlf.: 223 753 589
Email: info@pontedepedragaia.com
Site: www.pontedepedragaia.com

Quinta da Boucinha

Av. Vasco da Gama, 1480
4430-341 Vila Nova de Gaia
Tlf./Tlm. 227 827 764 / 918 047 508
Email: info@boucinha.com
Site: www.boucinha.com
FB/ quintadaboucinha

Quinta do Pedregal Rest.

R. Cavada de Meias, 109
4415-637 Lever
Tlf.: 227 650 158
Email: info@pedregal.pt
Site: www.quintadopedregal.pt

Rabelos Restaurante Bar Terrazza

Av. de Diogo Leite 68
4400-111 Vila Nova de Gaia
Tlf./Tlm.: 223 755 864 - 915 919 660
Email: rabelos.pt@gmail.com
Site: www.restauranterabelos.pt

Restaurante El Corte Inglés

Av. da República 1435
4430-204 Vila Nova de Gaia
Tlm.: 961 371 587
Email:
teresam_marinhoh@elcorteingles.pt

Restaurante da Quinta do Fojo

– **Golfe e Restauração**
R. Nova do Fojo 238
4400-232 Vila Nova de Gaia
Tlm.: 968 448 104
Email:
restaurantequintadofojo@golfojo.com
Site: www.golfojo.com/restaurante

Rampinha de Grijó

Lugar de Vendas,
Av. São Salvador, Grijó
4430-393, Vila Nova de Gaia
Tlf.: 227 640 167
Email:
geral@restaurante1715.com.pt
Site: www.restauranterampinha.pt
FB/ restauranterampinha

Retiro do Paniceiro

Rua do Viso, 68
4400-608, Vila Nova de Gaia
Tlf.: 227 812 341
Email: pedrosantos.retiro@gmail.com
FB/ Retiro-do-Paniceiro-restaurante

Sancho Panza

Av. de Ramos Pinto 250,
4400-261, Vila Nova de Gaia
Tlm.: 917 113 196
Email: gruposanchopanza@gmail.com
Site: www.restaurantesanchopanza.pt
FB/ sanchopanzagaia

Sofia entre Amigos

Rua General Torres, 367
4430-108, Vila Nova de Gaia
Tlm.: 936 952 700
Email: info@sofiaentreamigos.pt
Site: www.arrobaemeia.pt
FB/ arrobaemeia

T&C (WOW)

Rua do Choupelo, 39
4400-088 V. N. Gaia
Tlf.: 220 943 804
Email: book@wow.pt
Site: www.wow.pt
FB/ wowporto

Taberna de São Pedro

R. Costa Goodolfim, 42
4400-607 Vila Nova de Gaia
Tlm.: 915 465 918
Email: cjasantos@msn.com
Site: tabernadosaopedro.eatbu.com

Tasca do Carago

Av. de Ramos Pinto
4400-111 Vila Nova de Gaia
Tlf.: 223 700 069
Email: geral@tascadocarago.pt
FB/ tascadocarago

The Blini

Rua do General Torres, 344
4430-173 Vila Nova de Gaia
Tlf.: 224 055 306
Email: geral@theblini.com
Site: www.theblini.com
FB/ theblini

VILA POUCA DE AGUIAR

Restaurante Conde
Rua Ernesto Paralelo nº5, Pedras
Salgadas
5450-130 Pedras Salgadas
tel./t/m. 259 433 000
e-mail: restauranteconde@gmail.com

Restaurante Costa do Sol

Rua Imperador Teodósio, nº 22
5450-022 Vila Pouca de Aguiar
tel./t/m. 259417338
e-mail: geral@hotlaguiardapena.com
www.hotlaguiardapena.com

Restaurante Monte Carlo

Rua Henrique Maia, 18
5450-156 Borne de Aguiar
tel./t/m. 259 434 230
e-mail: ribeiroernesto@gmail.com

Restaurante Nascente do Corgo

Rua António José D'Ávila
5450-019 Vila Pouca de Aguiar
tel./t/m. 259 417 294
e-mail:
restnascentedocorgo@gmail.com

Restaurante O Ferreirinho

Caminho Municipal 1165 Ferreirinho
5450 Telões
tel./t/m. 966 237 750
e-mail:
restauranteferreirinho1990@gmail.com

Restaurante Recta

EN2 Lugar do Ferreirinho- Zimão
5450-283 Telões
tel./t/m. 259 469 158
e-mail: recta1@sapo.pt

VILA REAL

Bons Tempos

Restaurante & Petiscos
Rua de Santa Sofia, 41
5000-680 Vila Real
tel./t/m. 259 322 394/ 963 626 564
e-mail:
bonstemporesrestaurante@gmail.com
site: www.bonstempores.pt

Borralha Restaurante

Travessa Moreira de Carvalho, nº 2
5000-423 Vila Real
tel./t/m. 259 375 158
e-mail: info@borralhaguesthouse.com
site: www.borralhahotel.com

Curva 24 – Refeições & Petiscos

Av.ª da Europa, Edif. Tulipa II,
Lote 31, Ent.ª A, R/C, Loja 1
5000-557 Vila Real
tel./t/m. 259 044 102/ 912 805 896
e-mail: curva24.vilareal@gmail.com

Quinta do Paço Hotel

EN 322 Km3 Arroios
5000-051 Vila Real
tel./t/m. 259 340 790 / 935 525 038
e-mail: hotel@quintapaco.pt
site: www.quintapaco.com

Restaurante A Viúva

Largo da Baralha Abambres
5000-261 Vila Real
tel./t/m. 259 338 499 / 938 647 788
e-mail: aviuvanp@gmail.com
site: www.aviuva.pt

Restaurante Convívio

Rua Vasco Sameiro
– Travessa António Silva, 8
5000-281 Vila Real
tel./t/m. 259 323 807 / 914 899 512
e-mail:
restauranteconvio@gmail.com

Restaurante Maranus

Quinta do Seixo, Lote 2, Loja 5
5000-673 Vila Real
tel./t/m. 259 321 521
e-mail: cabralmaranus@hotmail.com

Tralha Wine Tapes Bar

Av.ª Almeida Lucena, 36
5000-660 Vila Real
tel./t/m. 961 685 715
e-mail: jo3ca.lda@gmail.com
site: www.tralhawinetapasbar.pt

VILA VERDE

Alívio &

Rua da Gândara, 97
4730- 570 Soutelo -Vila Verde
tel./t/m. 253 322 106
e-mail.
restaurantedoalivio@gmail.com
site. www.restaurantedoalivio.com

A Toca do Lobo &

Lugar do Cálvario
4730 – 010 Aboim da Nóbrega
tel./t/m. 253 341 326

Arroz de Feljão & Ca &

Praça do Com. Sousa Lima, nº 9
4730-450 Vila de Prado
tel./t/m. 253 925696
e-mail. geral@arrozdefeljao.com
site. www.arrozdefeljao.com

Martinho &

Soutelo
4730-570 - Vila Verde
tel./t/m. 253 322 770

Manjar do Mar &

R. Dr. Francisco Aº Gonçalves, nº 18
4730-450 Vila de Prado
tel./t/m. 253 924 800
e-mail. manjardomar@hotmail.com
site. www.manjardomar.pt

Torres &

Lugar da Igreja
4730- 400 Ponte S. Vicente
Vila Verde
tel./t/m. 253 361 619
e-mail.
vilaverde@restaurantetorres.pt
site. www.restaurantetorres.pt

Vila Luena &

Praça da República, 67
4730-732 Vila Verde
tel./t/m. 253 311 432
e-mail. info@vilaluena.com
site. www.vilaluena.com

Varandas do Lima 2 &

Soutelo
4730 – 570 Vila Verde
tel./t/m. 253 322 794

Palácio &

Rua 25 de Abril, 43
4730- 735 Vila Verde
tel./t/m. 253 319 298

Campo de Tiro

Rua da Malheira, nº 60
4730-430 Sabariz
tel./t/m. 917 571 520
e-mail.
restaurantecampodetiro@hotmail.com

VINHAI S

Restaurante O Sr. Tapas &

Avenida Padre Firmino Martins, nº 12
5320 - 301 Vinhais
tel./t/m. 936 177 614
e-mail. armindaborges@hotmail.com
site. www.restaurantesrtapas.pt
FB/Restaurante O Sr. Tapas

Restaurante O Silva &

Rua de São Francisco, nº 27
5320-319 Vinhais
tel./t/m. 273 771 242 / 936 884 020
e-mail. sacs28@gmail.com
FB/Restaurante O Silva

Restaurante A Tasca do Meio &

Rua dos Frades, nº 16
5320 – 335 Vinhais
tel./t/m. 937 616 381
e-mail.
cidadelatransmontana@hotmail.com
FB/Restaurante A Tasca do Meio

VIZELA

Adega Avelino &

Rua Dr. Pereira Caldas, nº 34
4815-516 Vizela
tel./t/m. 934 724 859/253 584 324
e-mail. adega.avelino@gmail.com
FB/ adegavelino

Braseiro

Avenida Abade Tagilde, nº 197
4815-471 Vizela
tel./t/m. 253 482 566
e-mail. braseirovizela@hotmail.com

Cá te Quero &

Rua das Termas, nº 24
4815-416 Vizela
tel./t/m. 914 540 683

Cantinho das Alminhas

Rua da Carreira Chá, nº 1301
4620-537 Santa Eulália, Vizela
tel./t/m. 939 066 375
e-mail.
cantinhodasalminhas@gmail.com

Cataplana

Avenida dos Bombeiros, nº 620
4815-504 Vizela
tel./t/m. 253 586 525
e-mail. isabelrs@sapo.pt
FB/ ChurrasqueiraCataplana

Céu Azul

Rua do Lamarão, nº 230
4620-548 Santa Eulália, Vizela
tel./t/m. 916 592 928/253 587 539
e-mail. pedrobonsai@hotmail.com
FB/ ceuazulrestaurante

Costa Verde

Avenida Abade Tagilde, nº 198
4815-471 Vizela
tel./t/m. 919 431 000 / 253 586 422

Darinha

Rua do Lamarão, 769
4815-569 Santa Eulália, Vizela
tel./t/m. 253 481 536
e-mail.
restaurantedarinha@outlook.com
FB/ restdarinhaoficial

Eusébio &

Rua Portos Júnior, nº 330C
4815-109 Vizela
tel./t/m. 253 565 428

Gala

Rua Jardim Manuel Faria, nº 57
4815-514 Vizela
tel./t/m. 962 862 658/253 565 173
FB/ restaurantegalavizela

Marisqueira Peixoto

Rua Regedor Miguel Costa, nº 91
4815-673 Vizela
tel./t/m. 919 396 104 / 253 582 686
FB/ marisqueira.peixoto

Marisqueira Ponte Nova

Rua das Portelas, nº 447
4815-631 Vizela
tel./t/m. 253 585 597

Mercearia

Rua Doutor Abílio Torres, nº 767
4815-431 Vizela
tel./t/m. 962 559 701 / 253 087 583
e-mail.
merceariadevizela@gmail.com
FB/ MerceariaCafe

O Pulo

Calçada do Pulo, 165
4815-563 Santa Eulália, Vizela
tel./t/m. 253 166 762
FB/ reestauranteopulo

Pedra Azul &

Rua do Monte
4620 Santa Eulália, Vizela
tel./t/m. 253 488 472 / 912 604 128

Pinto

Rua Dr. Pereira Caldas, 75
4815 - Vizela
tel./t/m. 253 484 174/915 438 803

Porta 2

Avenida dos Bombeiros, 139
4815- Vizela
tel./t/m. 253 565 159

Portelas

Rua da Carreira Chá, 1678
4815-537 Santa Eulália, Vizela
tel./t/m. 919 494 960/253 586 025
e-mail.
restauranteportelas@gmail.com

Restaurante Hotel Termas

Rua Doutor Abílio Torres, nº 1236
4815-552 Vizela
tel./t/m. 918 960 607/253 481 275
e-mail. geral@hoteltermasvizela.com
site. www.hoteltermasvizela.com
FB/ hoteltermasvizela

Restaurante Rainha

Rua Doutor Pereira Caldas, 189
4815-514 Vizela
tel./t/m. 253 482 101/933 000 603
e-mail. geral@rainharibeiro.com
FB/ RestauranteRainhaVizela

Taberna JP

Av. Manuel da Costa Campelos, 316
4815-738 Vizela
tel./t/m. 253 484 357
FB/ tabernajpvizela

alojamento



ALFANDEGA DA FÉ

Casa Pereira

Rua Junta de Freguesia, 15
5350-360 Soeima
Alfândega da Fé, Bragança
tel./t/m. 914709031

ALIJÓ

Pousada Barão de Forrester

Rua Comendador José Rufino
5070 – 031 Alijó
tel./t/m. 259959215
e-mail:
reservas@pousadabaraoforrester.pt
site: www.pousadabaraoforrester.com

Quinta da Costinha

Rua da Costinha, 1
5070 – 036 Alijó
tel./t/m. 259950190
e-mail: cleto_pq@hotmail.com
site: www.quintadacostinha.pt

Quinta de Fiães

5070 - 572 – Vilar de Maçada
tel./t/m. 259919275
e-mail: geral@quintadefiaes.pt
site: www.quintadefiaes.pt

Quinta da Seixeda

Bairro do Pombal
5070 - 124 Alijó
tel. /t/m. 259957350
e-mail: geral@quintadaseixeda.com
site: www.quintadaseixeda.com

The Vintage House Hotel - Douro

R. António Manuel Saraiva,
5085-034 Pinhão
tel./t/m. 254730230
Reservas: 220133185/128/126/137
e-mail:
reservations@vintagehousehotel.com
site: www.vintagehousehotel.com

AMARANTE

Casa de Infesta

Rua de Fundo de Vila, 61, Infesta
4600-741 Amarante
tel./t/m. 939443457
e-mail: casadeinfesta@gmail.com
FB/ casadeinfesta

Monverde Wine Experience

Hotel
Quinta de Sanguinhedo, 166
Castanheiro Redondo
4600-761 Telões, Amarante
tel./t/m. 255143100
e-mail: geral@monverde.pt
site: www.monverde.pt
FB/ MonverdeWineExperienceHotel

Peso Village

Rua da Quinta do Peso, nº 85
4600-642 Amarante
tel./t/m. 969374480
e-mail: geral@quintadopeso.pt
site: www.pesovillage.pt
FB/ PesoVillage

Quinta do Santinho

Rua de Campesinhos
4600-663 Lomba – Amarante
tel./t/m. 919028427
e-mail: naturpassion@gmail.com
site: naturpassionamarante.pt
FB/ naturpassionlda

AMARES

Quinta do Esquilo - Turismo Rural

Rua Monte Cova, nº 45
4720 - 623 Rendufe - Amares
tel./t/m. 960036695
e-mail: alojamento@grupomr.pt

Casas Casal do Carvalho

Rua do Carvalho, nº 76
4720-103 Barreiros Amares
tel./t/m. 914097888
e-mail:
welcome@casasdocarvalho.pt
site: www.casascaldocarvalho.pt

Casa do Ribeiro

Rua do Nogueiredo, nº 153
4720-524 Lago Amares
tel./t/m. 938097602/917795329
e-mail: casadoribeiro.lago@gmail.com

Quinta do Burgo

Rua dos Burgos, nº 475
4720-612 Prozelo Amares
tel./t/m. 253992749
e-mail: geral@quintadoburgo.com
site: www.quintadoburgo.com

Casa do Romão

Rua do Romão, nº 14
4720-287 Carrizado Amares
tel./t/m. 934210302/939932544
e-mail: casaderomao2011gmail.com
/ araujo.isidro@gmail.com

Casa Lata

Avenida de Barriomau, nº 158
4720-282 Carrizado Amares
tel./t/m. 253993460
e-mail: geral@casalata.pt
site: www.casalata.pt

ARCOS DE VALDEVEZ Ribeira Collection Hotel

Largo dos Milagres
4970-592 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 258009410
e-mail:
booking.rch@piamontehotels.com
site: www.ribeiracollectionhotel.com
FB/ ribeiracollectionhotel

Varandas de S Jorge, apartments &

Lugar Souto da Lama, s/n
– São Jorge
4970-574 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 926605520
e-mail:
reservas@varandasapartments.pt
site: www.varandasapartments.pt
FB/ Varandas São Jorge

Casa do Pomar - Eido do Pomar &

Pomar, Vila Fonche
4970-738 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 933471271
e-mail: geral@eidodopomar.com
site: www.eidodopomar.com
FB/ eidodopomar

ARMAMAR

Quinta do Outono &

Quinta da Raposeira, s/n Aldeias
5110-022 Armamar
tel./t/m. 919439274
e-mail:
anabelacaldeira@quintadooutono.pt
site: www.quintadooutono.pt
FB/ quintadooutono.pt

Casa da Fonte

Largo da Fonte, Coura
5110-069 Armamar
tel./t/m. 227623175 / 968082157 /
918 471 892
e-mail: casadafonte.douro@gmail.com
site: www.casadafonte-douro.pt

Gojim Casa Rural &

R. das Fontainhas, 1, Gogim
5110-616 Armamar
tel./t/m. 910517407
e-mail: gojimcasarural@gmail.com
site: www.gojimcasarural.com
FB/ gojimcasarural

Hotel Folgosa Douro &

Estrada Nacional 222, Folgosa
5110-204 Armamar
tel./t/m. 254858222
e-mail: info@hotelfolgosadouro.pt
site: www.hotelfolgosadouro.pt
FB/ htlfolgosa.douro

Vila Galé Douro Vineyards &

Quinta do Val Moreira
Vila Seca
5110-672 Armamar
tel./t/m. 254247000
e-mail: vineyards@vilagale.com
site: www.vilagale.com
FB/ vilagale

Outros Tempos

Lugar do Marradoiro, Arçera
5110-051 Armamar
tel./t/m. 254855103/919963051
e-mail: reservas@outrostempos.com
site: www.outrostempos.com
FB/ outrostempos

Quinta da Azenha &

Folgosa
5110-204 Armamar
tel./t/m. 254855172
e-mail: info@quintadaazenha.net
site: www.quintadaazenha.net
FB/ quinta.aazenha

Quinta da Barroca &

Queimada
5110-401 Armamar
tel./t/m. 254850850
e-mail: info@quintadabarroca.com.pt
site: www.quintadabarroca.com.pt
FB/ QuintaDaBarrocaDouro

Quinta Bemboa &

Lugar da Silveira, Arçera
5110-051 Armamar
tel./t/m.
254858245/967497259/969696203
e-mail: quintabemboa1@gmail.com
site: www.quintabemboa.com
FB/ QuintaBemBoa

Quinta dos Morangueiros &

Senhora da Guia, Aldeias
5110-012 Armamar
tel./t/m. 917225576
e-mail: peter.costa@hotmail.com

Quinta de Silvares &

Lugar da Lapinha, S. Cosmado
5110-587 Armamar
tel./t/m. 934262584/966133138
e-mail: quintadesilvares@gmail.com
site: www.quintadesilvares.com
FB/ QuintadeSilvares

Quinta do Tedo &

Quinta do Tedo, Vila Seca
5110-548 Armamar
tel./t/m.
254789165/933428398/933428398
e-mail: info@quintadotedo.com
site: www.quintadotedo.com
FB/ QuintaDoTedo

Viagem Hospitality Group &

Folgosa
5110-204 Armamar
tel./t/m. 926775470
e-mail: reservations@viagemhg.com
site: www.viagemhg.com

Quinta da Cascalheira &

Cimbres
5110-167 Armamar
tel./ t/m. 919471242
e-mail: mteresa60@hotmail.com
FB/ quintacascalheira

AROUCA

Hotel São Pedro (3*) &

Avenida Reinaldo Noronha
4540-105 Arouca
tel./t/m. 256944580
e-mail: info@hotelspedro.com
site: www.hotelspedro.com

Hotel Rural

Quinta de Novais (3*) &

Novais - Santa Eulália
4540-540 Arouca
tel./t/m. 256940100
e-mail: geral@quintadenovais.com
site: www.quintadenovais.com

Hotel Rural da Freita * &**

Mizarela - Albergaria da Serra
4540-013 Arouca
tel./t/m. 256130993
e-mail: geral@hotelruraldafreita.pt
site: www.hotelruraldafreita.pt

Passadiço Art and River House (CC)

Lugar da Paradinha – Alvarenga
4540-040 Arouca
tel./t/m. 967227188
e-mail: hhmelo@hotmail.com

Quinta do Rossado (CC)

Lugar do Rossado – Urró
4540-661 Arouca
tel./t/m. 965848487
e-mail: albrandao@hotmail.com

Casa do Paúl &

Espiunca
4540-344 Arouca
tel./t/m. 938336017
e-mail: casadopaul@live.com
site: www.casapaul.wordpress.com

Casa do Pinto &

Canelas de Cima
4540-252 Arouca
tel./t/m. 256949455/962060730
e-mail: mail@casadopinto.com
site: www.casadopinto.com

Quinta da Vila &

Alvarenga
4540-054 Arouca
tel./t/m. 918528478/914597826
e-mail: qdavila.tur@gmail.com
site: www.quintadavila.pt

Quinta de Anterronde &

Anterronde - Santa Eulália
4540-718 Arouca
tel./t/m. 963063929
e-mail: quintadeanterronde@japp.pt
site: www.quintadeanterronde.pt

Casa do Lagar

Lugar da Boavista - Alvarenga
4540-022 Arouca
tel./t/m. 917855591
e-mail: msvmorais1974@gmail.com
site: www.casaemalvarenga.com

Casa do Passadiço &

Trancoso - Alvarenga
4540-048 Arouca
tel./t/m. 915499171
e-mail: filipalv33@live.com.pt
FB/ casapassadico.alvarenga

Quinta do Pomarinho

Lugar de Romariz – Burgo
4540-222 Arouca
tel./t/m. 25694819/961430129
e-mail:
reservas@quintadopomarinho.com
site: www.quintadopomarinho.com

Quinta do Pomar Maior &

Barreiros - Santa Eulália
4540-516 Arouca
tel./t/m. 963162137/968051013
e-mail:
geral@quintadopomarmaior.com
site: www.quintadopomarmaior.com

Vila Guiomar &

Alvarenga
4540-046 Arouca
tel./t/m. 256951246/962778247
e-mail: vilaguiomar@sapo.pt
site: www.vilaguiomar.com

Casa de Cela

Cela - Urró
4540-645 Arouca
tel./t/m. 256944226/919445818
e-mail: casadecela@gmail.com
site: www.casadecela.com

Casa do Toutuço

Lourosa de Campos – Burgo
4540-211 Arouca
tel./t/m. 927322542
e-mail: fer.almfer@hotmail.com

Casa do Soutinho &

Carvalhais
4540-028 Alvarenga
tel./t/m. 962501270
e-mail: info@casadosoutinho.pt
site: www.casadosoutinho.pt

Syntony Hotels

- Paradinha Village &

Aldeia da Paradinha SN
4540-063 Alvarenga Arc
tel./t/m. 937988661
e-mail: geral@syntonyhotels.com
site: www.syntonyhotels.com

Casa da Pedra

Lugar de Friães, Moldes, Arouca
4540-462 MOLDES
tel./t/m. 963627481
e-mail:
quintadocouco2020@gmail.com
site: www.quintadocouco.pt

Casa de Noronha Lima - Historic Stay &

Lugar de Carvalhais sn
4540-028 Alvarenga Arc
tel./t/m. 256244940
e-mail: geral@wt-hotels.com
site: www.casanoronhalima.pt

Casa do Vau – Alvarenga

Lugar do Vau - Alvarenga
4540-036 Alvarenga Arc
tel./t/m. 919203511
e-mail: casapassadico@telesgest.com

Quinta de Bouças - Alvarenga &

Lugar de Bouças, Arouca
4540-023 Alvarenga Arc
tel./t/m. 910507321
e-mail: sergionespereira@hotmail.com

BAIÃO

Casa do Silvério

Quinta de Vila Nova - Tormes
4640-434 Santa Cruz do Douro
tel./t/m. 254885231
e-mail: info.turismo@feq.pt
site: www.feq.pt

BARCELOS

Casa da Pousada &

Travessa Fonte da Cal, 33
4750-659 Roriz BCL
tel./t/m.
253880618/934800250/917251815
e-mail: info@casadapousada.com
site: www.casadapousada.com
FB/ casalugardapousada

Casa de Sequiade

Rua da Piedade, 61
4755-508 Sequiade
tel./t/m.
253952754/919519865/917522730
e-mail: geral@casadesequiade.com
site: www.casadesequiade.com
FB/ casadesequiade

Casa do Carvalho

Rua Padre José Joaquim Garcia
de Oliveira, nº 103
4775-257 Viatodos
tel./t/m. 252967099/916143990
site: www.casadocarvalho.com

Hotel Dom Nuno &

Rua Dr. Francisco Torres, 141
4750-160 Barcelos
tel./t/m. 253812810/962826815
e-mail: info@hoteldnunobarcelos.com

Flag Hotel Barcelos &

Rua de S. Bento, n.º 7
4750-267 Barcelos
tel./t/m. 253114705
e-mail:
bookings.barcelos@flaghotels.com
site: flaghotelbarcelos.com-hotel.com
FB/ flaghotel.barcelos

Quinta de Malta &

Rua Nossa Senhora do Loreto, 152
4905-070 Durrães
tel./t/m. 258773773
e-mail: reservas@quintademalta.com
site: www.quintademalta.com
FB/ quintademalta

Quinta de Santa Comba &

Rua de Vila Boa, n.º 443
4755-536 Várzea
tel./t/m. 253832101/919439523
e-mail:
turismostacomba@hotmail.com
site: www.stacomba.com
FB/ quintastacomba

BOTICAS

Hotel Rio Beça &

Estrada Nacional 311 n.º. 33
5460 – 125 Carreira da Lebre
tel./t/m. 276413003/964614299
e-mail: riobeca@gmail.com
site: www.albergariariobeca.com

Boticas Hotel Art & Spa &

Rua Gomes Monteiro, n.º. 5
5460-304 Boticas
tel./t/m. 276414330
e-mail: reservas@boticashotel.com
site: www.boticashotel.com

Casa de São Cristóvão &

Rua 5 de Outubro, n.º. 12
5460-304 Boticas
tel./t/m. 276415486
e-mail: info@ruralturismo.net
site: www.ruralturismo.net

Casa Pastoria Mourão &

Rua Central, nº 22
5460-370 Codessos
tel./t/m. 276414032
e-mail:
casa.pastoria.mourao@gmail.com
site: www.casapastoriomourao.com

Casa da Eira Longa &

Rua Central, nº 9
5460-512 VILAR
tel./t/m. 276415979
e-mail: eiralonga@eiralonga.net
site: www.eiralonga.net

Casa de Paula &

Rua da Eira, nº. 2
5460-350, Virtelo, Cerdedo
tel./t/m. 253659206

Parque de Campismo &

Virgílio António de Miranda
Av. Avelino Alves Miranda
5460-304 Boticas
tel./t/m. 924431696
e-mail: bombeiros.btc@sapo.pt

Residencial Ribeiralta &

Rua Camilo Castelo Branco, nº. 12
5460-305 Boticas
tel./t/m. 276415138

Boticas Parque Natur Houses &

Estrada Nacional 311, nº 2
5460-513 Relva-Vilar, Boticas
tel./t/m. 276410206
e-mail: aacceltiberus@gmail.com
site: www.boticasparque.com

Casa do Negrões &

Rua de Santo Aleixo, 2
5460 Boticas
tel./t/m. 933222254
e-mail: casadonegroes@gmail.com

BRAGA

Basic Braga by Axis &

Largo da Estação, 30
4700-223 Braga
tel./t/m. 253148000
e-mail:
reservas@basichotelbraga.com
site: www.axishoteis.com

B&B Hotel Braga Lameações &

Avenida D. João II, 75
4715-313 Braga
tel./t/m. 253603680
e-mail:
hotel.bragalamacaes@hotelbb.com
site: www.hotel-bb.com
FB/ BBHotelsPortugal

BRAGANÇA

Glamping Hills

Rua da Barreira, nº. 14
5300 – 861, Santa Comba de Rossas
tel./t/m. 938712419
e-mail: geral@glampinghills.pt
site: www.glampinghills.pt

Estrela de Montesinho

- Turismo Rural

EN 103.7, nr. 4477,
5300-673, Meixedo
tel./t/m. 918776950
e-mail: estrela.montesinho@gmail.com

Baixa Hotel &

Travessa da Misericórdia, 4
5300-202 BRAGANÇA
tel./t/m. 273312079/913041740
e-mail: baixahotel@gmail.com
site: www.baixahotel.net

CABEZEIRAS DE BASTO

Casa da Azenha

Vila Franca
4860-179 Cavez
tel./t/m. 963629457
e-mail:
quintadaazenhadecavez@gmail.com

Casa de Carcavelos

St.ª Senhorinha
4860-111 Basto
tel./t/m. 253663182/967956797
e-mail:
reservas@casadecarcavelos.com
site: www.casadecarcavelos.com

Casa d'Além Turismo e Natureza

Rua José Gonçalves Pereira André, s/n
4860-222 Gondiaes CBC
tel./t/m. 916571020
e-mail: casadealem@gmail.com
FB /casadealem

Casa da Tojeira

Tojeira
4860-212 Faia CBC
tel./t/m. 253663169/932420071
e-mail: casadatojeira@gmail.com
site: www.casadatojeira.pt

Bosque da Harmonia

Rua da Viscondessa do Peso
da Régua, 97
4860-068 Arco de Baulhe
tel./t/m. 253665051/969328335
e-mail: geral@bosquedaharmonia.com
site: www.bosquedaharmonia.com

Quinta do Botas

Arosa
4860-152 Cavez
tel./t/m. 253654171
e-mail: info@quintadobotas.pt
site: www.quintadobotas.pt

Quinta de Fundevila

Rua da Cerca Nova
4860-065 Arco de Baúlhe
tel./t/m. 919449462/917525364
e-mail: contact@quintadefundevila.pt
site: www.quintadefundevila.pt

Quinta do Tapadinho – Wine & Tourism

Rabiçais
4860-173 Cavez
tel./t/m. 965783640/964144743
e-mail:
quintadotapadinho@gmail.com
site: www.quintadotapadinho.pt

Quinta de Terreiros

Rua da Tormenta nº 88
4860-247 Cabeceiras de Basto
tel./t/m. 917942613
e-mail: quintadatormenta@gmail.com
site: www.quintadatormenta.pt
FB/ quintadeterreiros

Quinta da Tormenta

Rua da Tormenta nº 72
4860-247 Cabeceiras de Basto
tel./t/m. 917942613
e-mail: quintadatormenta@gmail.com
site: www.quintadatormenta.pt
FB/ quintadatormenta

Casa do Barroso

Cunhas
4860-483 Vilar de Cunhas
tel./t/m. 936308447
e-mail: casadobarroso.al@gmail.com
site: www.casadobarroso.pt

Cá Te Espero

Rua de Ribeiro do Arco, 816
4860-176 Cavez
tel./t/m. 253654275
e-mail: tonistop2@hotmail.com

Dois Irmãos

Rua do Alambique, n.º 84
4860-064 Arco de Baúlhe
tel./t/m. 917498962
e-mail: tonistop2@hotmail.com

CAMINHA

Aldeamento Turístico do Camarido

Lugar da Joaninha
4910-180 Cristelo
tel./t/m. 258722130
e-mail:
info@aldeamentocamarido.com
site: www.aldeamentocamarido.com
FB/ aldeamento Camarido

Design & Wine Hotel

Praça conselheiro Silva Torres, nº 8
4910 -122 Caminha
tel./t/m. 258719040
e-mail: info@designwinehotel.com
site: www.designwinehotel.com
FB/ Design & Wine hotel

Hotel Porta do Sol

Avenida Marginal, lote 1
4910-104 Caminha
tel./t/m. 258710360
e-mail:
reservas@hotelportadosol.com
site: www.hotelportadosol.com
FB/ Hotel Porta do Sol Conference
Center & Spa

Quintinha d'Arga

Rua do Altinho, Chão do Porto
4910-188 Dem
tel./t/m. 966275591
e-mail: geral@quintinha.pt
site: www.quintinhadarga.pt
FB/ Quintinha Arga

Rinoterra

Rua Da Costa 15
4910-339 Seixas
tel./t/m. 938396416
e-mail: geral@rinoterra.com
FB/ Rinoterra

Hotel Meira

Rua 5 de Outubro, nº 56
45910-386 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258951111
e-mail: reservas@hotelmeira.com
site: www.hotelmeira.com
FB/meirahotel

Albergaria Quim Barreiros

Av. Dr. Ramos Pereira, nº 115
4910-432 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258959100
e-mail:
reservas@albergariaquimbarreiros.com
site: www.albergariaquimbarreiros.pt
FB/albergaria.quimbarreiros

Apartamentos Turísticos

Vila Praia
Rua Cândido dos Reis, nº 23
45910-460 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258950050
e-mail:
geral@apartamentosvilapraia.com
site: www.apartamentosvilapraia.com

CARRAZEDA DE ANSIÃES

The Village House

Praça Antero de Quental, nº 7
Carrazeda de Ansiães
5140-055 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278616064/927150368
e-mail: reservas@thevillagehouse.pt
site: www.thevillagehouse.pt
FB/thevillagehousebycdv

Seven Books House

Rua Capitão Amaral, nº 123
5140-062 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278616173
e-mail: info@sevenbookshouse.com
site: www.sevenbookshouse.com

Hotel Casa do Tua

Av. Da Estação, nº 5
Foz Tua
5140-133 Castanheiro
- Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278681116/965427047
e-mail: casadotua@hotmail.com
site: www.casadotua.com

Terraços de Baco

Estrada Nacional nº 214, Km 5
- Ribalonga
5140-224 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278681054/963137624
e-mail: terracosdebaco@gmail.com
site: www.terracosdebaco.com
FB/ Terraços-de-baco

Grapple Hotel & Spa

Rua da Saíça, nº 357
5140-080 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278616055/926357504
e-mail: info@grapplehotel.pt
site: www.grapplehotel.pt

Casa do Beco

Beco do Jaime, nº 30
Parambos
5140-182 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 919787424
e-mail: dapuri@hotmail.com

Casa do Professor

Rua das Eiras
Linhares
5140-154 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 933 746 445
e-mail: al.casadoprofessor@gmail.com

Casa do Cabeço

Rua do Iró, nº 120
Linhares
5140-154 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 912641663
e-mail:
casa.do.cabeco2018@gmail.com

Casa da Clara

Rua de S. Miguel, nº 640
Linhares
5140-154 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 914008566
e-mail: gordinho.anjos.183@gmail.com
FB/ AlojamentoGordinho

Casa da Tia Maria

Travessa das Adegas, nº 21
Pinhal do Douro
5140-270 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 914008566
e-mail: gordinho.anjos.183@gmail.com
FB/ AlojamentoGordinho

Quinta das Amendoeiras

Senhora da Ribeira
5140-231 Seixo de Ansiães
- Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 910696227/917703407
e-mail: catarina@negreiroswine.com
site: www.negreiroswine.com
FB/ negreiros wine

Casa dos Vinhais Douro Valley

Rua da Capela, nº 188
Senhora da Ribeira
5140-321 Seixo de Ansiães
- Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 917772630
e-mail: casavinhais@gmail.com
site: www.casadosvinhais.com

Bom Sossego

Rua Sacadura Cabral, nº 97
5140-270 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278615235/914059989
e-mail:
celia.santos1981@hotmail.com

Mallus Agro-Turismo

Misquel
5140-181 Parambos
- Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278615013/912218001
e-mail: geral@mallus.pt
site: www.mallus.pt

CASTELO DE PAIVA

Quinta do Gildinho

Rua do Gildinho, nº 718 – Real
4550-670 Castelo de Paiva
tel./t/m. 910419394/938457947
e-mail: quintadegildinho@gmail.com
site: www.quintadegildinho.com

Casa da Bichaca

1º Rua bichaca – Bairros
4550-010 Castelo de Paiva
tel./t/m. 917507972
e-mail: casadabichaca@gmail.com

Casa Zezinha

Rua de Greire, nº 968
Santa Maria de Sardoura
4550-748 Castelo de Paiva
e-mail: basto182960056@gmail.com

Out Of Town Hostel

Lugar de Talas – Fornos
4550-406 Castelo de Paiva
tel./t/m. 934374846
e-mail: outoftownhostel@gmail.com
site: www.outoftownhostel.com

Casa de Belmonte

Rua Belmonte, s/n
4550-155 Castelo de Paiva
tel./t/m. 916086617
e-mail: casadebelmonte@gmail.com

Crasto Payva Douro Nature &

Rua do Crasto, nº 160 – Fornos
4550-366 Castelo de Paiva
tel./t/m. 934974858/916182349
e-mail: crastopayvadouronature@gmail.com
site: www.crastopayvadouronature.pt

Rio Moment's Country House Pavia Valley &

Várzea - Bairros
4550-051 Castelo de Paiva
tel./t/m. 962343496/962781868
e-mail: riomoments@gmail.com
site: www.riomoments.com

Costa D'ouro

Rua da Lixa – Fornos
4550-416 Castelo de Paiva
tel./t/m. 93579690
e-mail: info@costadouro.pt
site: www.costadouro.com

Casa do Pejão do Paraíso

Rua dos Mineiros do Pejão, nº 672
– Paraíso – Pejão
4550-465 Castelo de Paiva
tel./t/m. 916695597/916695265
e-mail: casapejaodoparaiso@outlook.pt

Quinta do Lodeiro &

Rua do Lodeiro, nº 24
– Lodeiro – Real
4550-671 Castelo de Paiva
tel./t/m. 918942266/935521450
e-mail: olga.smoreira@hotmail.com

Casa do Villas &

Eiró de Nojões - Real
4550-308 Castelo de Paiva
tel./t/m. 916275876/965056247
e-mail: casadovillas@gmail.com
site: www.casadovillas.com

Cimo da Vinha – Nature Spot &

Rua de Sequeiró de Cima, 290 – Real
4550-694 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255165259
e-mail: info@cimodavinha.pt
site: www.cimodavinha.pt

Arrabia Guest Houses

Rua da Lousa – Quinta da Eira
4550-620 Castelo de Paiva
tel./t/m. 918849568
e-mail: arrabiahotel@gmail.com
site: www.arrabia-guesthouse.com

Casa da Tia Palmira

Eiró de Nojões – Real
4550-308 Castelo de Paiva
tel./t/m. 918998192
e-mail: casadatiapalmira@gmail.com
FB/ casadatiapalmira

Casa dos Strecht's

Rua 5 de outubro, 46 - Sobrado
4550-109 Castelo de Paiva
tel./t/m. 965102623
e-mail: prteixeira1964@gmail.com
FB/ strecht52

Quinta do Moinho

Rua do Moinho, nº 92 – Real
4550-676 Castelo de Paiva
tel./t/m. 932400531
e-mail: geral@intalgreen.pt

Solar & Guesthouse – Olival da Vinha

Rua Emídio Navarro, 179 - Sobrado
4550-126 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255148618
e-mail: olivalcasadeturismo@gmail.com
site: www.olivalcasarural.pt

Flower Residence

Rua Dr. Sá Carneiro/
Amaro da Costa, nº 44
4550-120 Castelo de Paiva
tel./t/m. 916828618
e-mail: flower.residence@yahoo.com
FB/ flower-residence

Canastro Country House

Caminho das Fragas, nº 1 – Real
4550-669 Castelo de Paiva
tel./t/m. 936136622
e-mail: lfcvalente@gmail.com

Quinta do Valoto

Trav. das Castanheiras, nº 175 – Real
4550-659 Castelo de Paiva
tel./t/m. 917261387
e-mail: quintadovaloto@gmail.com

Casa dos Avós

Rua do castelo – Fornos
4550 Castelo de Paiva
tel./t/m. 917910214
e-mail: casa.avos.aloj@gmail.com

Maison Belavista

Rua Visconde José de Paiva
4550 - 234 Castelo de Paiva
tel./t/m. 910682490
e-mail: cris.moreira136@gmail.com

Douro House 222

Rua Pelourinho da Raiva
4550 - 607 Castelo de Paiva
tel./t/m. 969072645

Cerrado d'Ervedo

N225 Lugar de Partezins
4550 - 352 Castelo de Paiva
e-mail: cerrado.d.ervedo@gmail.com
site: cerradoervedoal.wordpress.com
FB/ cerradoervedo

Quinta de Varzielas &

Rua das Varzielas, 515
Varzielas – Fornos
4550 – 412 Castelo de Paiva
tel./t/m. 932317783
e-mail: desfrutar.paiva@gmail.com

Hotel Rural Casa de São Pedro

Quinta de São Pedro – Sobrado
4550 – 261 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255689647/963596859
e-mail: reservas@hotel-spedro.com
site: www.hotel-spedro.com

Tapadinho Nature and Pool – Countryside Villa

Casa da Renda – São Pedro do Paraíso
4550 – 455 Castelo de Paiva
tel./t/m. 932506031
e-mail: jfcribeiro@outlook.pt
site: www.hotel-spedro.com

CELORICO DE BASTO

Camélias de Basto – Casa do Pioledo &

Ribas
4890 Celorico de Basto
tel./t/m. 914880608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

Camélias de Basto Casa de Barreiros - Ribas &

4890 Celorico de Basto
tel./t/m. 914880608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

Camélias de Basto – Casa da Boavista &

Gêmeos
4890 Celorico de Basto
tel./t/m. 914880608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com
*Reservas superiores a 2 noites

Camélias de Basto – Casa das Vinhas &

Codeço
4890 Celorico de Basto
tel./t/m. 914880608
e-mail: reservas@hotel-spedro.com
site: www.cameliasdebasto.com
*Reservas Superiores a 2 noites

Camélias de Basto – Casa do Tanque &

Codeço
4890 Celorico de Basto
tel./t/m. 914880608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com
*Reservas Superiores a 2 noites

Camélias de Basto – Casa da Caneleira &

Codeço
4890 Celorico de Basto
tel./t/m. 914880608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

Casa do Bentinho &

Rua da Igreja nº 24
4890-370 Uf Britelo, Gémeos e Ourilhe
tel./t/m. 915693293
e-mail: ana.montez.moura@hotmail.com
FB/ casaBentinho

Casa do Eido &

Rua da Fonte Coberta, nº 472
4890-417 Uf Veade, Gagos e Molares
tel./t/m. 966178514
e-mail: casadoeido@gmail.com
FB/ Casas-do-eido

Flor do Campo &

Travessa do Eido, nº 41
4890-141 Uf Canedo e Corgo
tel./t/m. 965484904
e-mail: monica_carvalho_96@hotmail.com
FB/ casaflordocampo

Quinta da Bouça &

Rua Sampaio nº 170
4890-182 UF Canedo e Corgo
tel./t/m. 962352931
e-mail: junqueirajose@gmail.com
FB/ quintadaboucafrutabio

Quinta dos Mouras

Ribeira de Cima - Infesta
4890-396 Celorico de Basto
tel./t/m. 255 364 193/963 159 455
e-mail: info@quintadosmouras.com
site: www.quintadosmouras.com
*Reservas Superiores a 2 noites

Flag Hotel Celorico Palace &

R. dos Combatentes de Ultramar, 100
Celorico de Bastorf5
tel./t/m. 255320030
e-mail:
bookings.celoricipalace@flaghotels.com
site: www.flaghotelceloricopalace.com

Quinta das Escomeiras &

Lugar de Lourido
4890-055 Arnoia
tel./t/m. 255322785/935322786
e-mail:
geral@quintadasescomeiras.com
site: www.quintadasescomeiras.com
*Reservas de pelo menos 2 noites

Quinta do Nascimento &

Rua Geraldo da Cunha 522
4890-231
tel./t/m. 967874848
e-mail:
carlospeixoto1958@gmail.com
site: www.quintadonascimento.com

Casa do Outeiro da Ribeira

Rua do Outeiro da Ribeira nº 91
4890-275 Celorico de Basto
tel./t/m. 938568193
e-mail: amotamiranda@sapo.pt
FB/ casa-do-outeiro-da-Ribeira

Quinta da Chouza

Agroturismo e Enoturismo &
Travessa do Tornadouro, nº 146
Fermil de Basto
4890-413 Celorico de Basto
tel./t/m. 914002657
e-mail:
franciscopauloliveiragh@gmail.com

Casa do Campo &

Casa do Campo – Molares
4890-414 Celorico de Bastos
Portugal
tel./t/m. 967079075
e-mail: info@casadocampo.pt
site: www.casadocampo.pt

Casa de Canedo &

Rua Abelheiro de Baixo,110
4890-148 Canedo de Basto
tel./t/m. 255361293
e-mail: casadecanedo@meo.pt

CHAVES

Hotel Premium Chaves &

Praça do Brasil
5400-123 Chaves
tel./t/m. 276309000
e-mail:
reservas.chaves@hoteispremium.com
site: www.premiumchaves.com

Hotel Casino de Chaves &

Lugar do Extremo – Vale de Anta
5400-001 Chaves
tel./t/m. 276309600
e-mail:
hotelcasinochaves@solverde.pt
site: www.gruposolverde.pt

Forte de S. Francisco

Hotel Chaves &
Alto da Pedisqueira
5400-435 Chaves
tel./t/m. 276333700/936543100
e-mail:
reservas@fortesaofrancisco.com
site: www.fortesaofrancisco.com

Casas Novas Hotel &

Rua Visconde do Rosário, nº1
– Casas Novas
5400-727 Redondelo
tel./t/m. 276300050
e-mail:
reservas@hotelruralcasasnovas.com
site: www.hotelcasasnovas.com

CINFÃES

Casa Rural da Costeira &

Calçada de Medados, nº 158
4690-055 Cinfães
tel./t/m. 914035365/914797673
e-mail: tiagoasnc@gmail.com
FB/ Casa-Rural-da-Costeira

Casa Santa Bárbara &

Rua Conselheiro Martins de
Carvalho, Sequeiro Longo
4690-032 Cinfães
tel./t/m. 963892020
e-mail:
ricardoriveraferreira@gmail.com
FB/ QuintaDeSantaBarbara

Casa Quinta da Calçada &

Lugar da Calçada, Oliveira do Douro
4690-387 Cinfães
tel./t/m. 255562292/936345815
e-mail: geral@casacalcada.com
site: www.casacalcada.com
FB/ casadacalcada.cinfaes

Douro Hotel Porto Antigo &

Rua do Cais, nº 675
4690-423 Cinfães
tel./t/m. 255560150
e-mail:
geral@dourohotelportoantigo.com
site: www.dourohotelportoantigo.com
FB/ douroHotelPortoAntigo

Arsduriumhotel &

Aldeia do Lodeiro, Boassas
4690-405 Cinfães
tel./t/m. 938636246
e-mail: arsdurium@dourohotel.com
site: www.dourohotel.com
FB/ arsduriumdourohotel

Douro Green &

Lugar da Castanheira, Souselo
4690-049 Cinfães
tel./t/m. 255561133/932773412
e-mail: dourogreen@gmail.com
site: www.dourogreen.com
FB/ dourogreen

Quinta Alto do Rio &

Lugar do Souto do Rio, Cinfães
4690-902 Cinfães
tel./t/m. 969623296
e-mail:
paulahespanhol@quintaaltodorio.pt
site: www.quintaaltodorio.pt

Casa Altamira &

Lugar da Lavra, Espadanedo
4690-119 Cinfães
tel./t/m. 917518310
e-mail: casaaltamira@gmail.com
site: www.casaaltamira.pt

Casa do Moleiro

Lugar de Pelisqueira,
Ferreiros de Tendais
4690-229 Cinfães
tel./t/m. 919355596
e-mail: reservas@casadomoleiro.com
FB/ casadacasadomoleiro

Quinta da Vinha Velha &

Rua de Finzes, nº 348,
Oliveira do Douro
4690-420 Cinfães
tel./t/m. 919647670/914504698
e-mail: metalkit@netcabo.pt

Parque de Campismo e Caravanismo de Mourilhe &

Lugar de Mourilhe,
São Cristóvão de Nogueira
4690-550 Cinfães
tel./t/m. 919634072
e-mail: geral@welcomedouro.pt

Quinta do Aido &

Lugar de Paços, nº 107, Souselo
4690-649 Cinfães
tel./t/m. 968464300
e-mail:
quintadoaido.maranhão@gmail.com
site: www.quintadoaido.com

Casa de Campo de Enxidrô

Lugar de Enxidrô, Tendais
4690-755 Cinfães
tel./t/m. 962331206
e-mail:
rio.vale.serra.turismo@gmail.com

ESPINHO

Monte Lírio Hotel
Rua dos Limites, 550
4500 - 069 Espinho
tel./t/m. 227327300
e-mail: direcao@monteliriohotel.pt
site: www.monteliriohotel.pt
FB/ hoteismontelirio

HI Espinho - Pousada de Juventude

Lugar de Sales - Silvalde
4500-474 Espinho
tel./t/m. 227313117
e-mail: espinho@movijovem.pt
site: www.pousadasjuventude.pt

ESPOSENDE

Apúlia Praia Hotel (4*)

Avenida da Praia, 45
4740-033 Apúlia
tel./t/m. 253 989 290
e-mail: geral@apuliapraia-hotel.com
site: www.apuliapraia-hotel.com

Axis Ofir Beach Resort Hotel (4*) &

Avenida Raul Sousa Martins
4740-405 Fão
tel./t/m. 253 989 800
e-mail: reservas@axisofir.com
site: www.axishoteis.com

FAFE

Aldeia do Pontido &

Rua dos Pisões - Pontido, n.º 99
Queimadela
4820-630 Fafe
tel./t/m. 253508108/937670047
e-mail: geral@aldeiadopontido.com
site: www.aldeiadopontido.com
FB/ aldeiadopontido.fafe

Carvalho Village

Largo do carvalho, Vinhós
4820-830 Fafe
tel./t/m. 962024260
e-mail: carvalhovillage@outlook.pt
FB/ carvalhovillage

Casa de Docim

Rua da Sangiva, n.º 2
Docim, Quinchães
4820-577 Fafe
tel./t/m. 960173388
e-mail: reservas@casadedocim.com
site: www.casadedocim.com
FB/ casadedocim

Casa de Fora

Rua do Ribeiro, n.º 13, Aboim
4820-001 Fafe
tel./t/m. 253495100/912972043
e-mail: info@casadefora.com
site: www.casadefora.com
FB/ casadefora

Casa do Gandião

Rua do Penedo, n.º 7, Arões S. Romão
4820-746 Fafe
tel./t/m. 933785589
e-mail: info@casadogandiao.pt
site: www.casadogandiao.pt
FB/ casadogandiao

Casas do Ermo

Rua do Ermo, n.º 335, Estorões
4820-063 Fafe
tel./t/m. 962449135
e-mail: casasdoermo@gmail.com
site: www.casadoermo.com
FB/ casasdoermo

Casa do Vale

Rua do Souto n.º 7, Pedraído
4820-555 Fafe
tel./t/m. 962866840
e-mail: macedocristina@hotmail.com
site: www.casadecampodovale.pt
FB/ casadecampodovale

Devagar e Devagarinho

Rua do Rego de Cima, Queimadela
4820-560 Fafe
tel./t/m. 919 637834
e-mail: afonsohenriques3@sapo.pt
site: www.devagaredevagarinho.com
FB/ devagaredevagarinho

Sossego da Lata

Rua da Lata, n.º 186 Passos
4820-377 Fafe
tel./t/m. 966948954
e-mail: sossegodalata@gmail.com
site: www.sossegodalata.com
FB/ sossegodata

Flag Hotel Guimarães-Fafe

Avenida do Brasil
4820-121 Fafe
tel./t/m. 253000700
e-mail:
bookings.guimaraesfafe@flaghotels.com
site: www.flagworldhotels.com
FB/ flaghotel.guimaraesfafe

Hotel Fafense

Largo Ferreira de Melo, n.º 133 a 143
4820-137 Fafe
tel./t/m. 253509220/962936428
e-mail: geral@hotelfafense.pt
site: www.hotelfafense.pt
FB/ hotelfafense

Parque de Campismo da

Barragem de Queimadela
Rua da Barragem, Revelhe
4820-630 Fafe
tel./t/m. 253495071
e-mail: foxtrotaventura@gmail.com
site: www.foxtrotaventura.pt
FB/parquecampismobarragemqueimadela

Quinta do Minhoto

Rua de Paço, n.º 107 Fernelos
4820-421 Fafe
tel./t/m. 965242514/961858189
e-mail: geral@quintadominhoto.com
site: www.quintadominhoto.com
FB/ quintadominhoto

Quinta Lama de Cima

Rua da Lama, n.º 150
Arões S. Romão
4820-764 Fafe
tel./t/m. 253591431/936178221
e-mail:
quintalamadecima@gmail.com
site: www.quintalamadecima.pt
FB/ quintalamadecima

FELGUEIRAS

4615 Hotel (4*)

Praça Dr. Eduardo Freitas, n.º 54
4615-515 Lixa, Felgueiras
tel./t/m. 255078612/917024931
e-mail: reservas@4615hotel.pt
site: www.4615hotel.pt

Casa da Cachada

Rua José Maria Lickfold da Silva,
n.º 187
4610-283 Felgueiras
tel./t/m. 255401214/932024717
e-mail: geral@quintadosgansos.pt

Casa de Simaens

Rua de Simaens, n.º 803
4610-450 Moure, Felgueiras
tel./t/m. 917998404
e-mail: simaens.turismo@gmail.com

Casa Rosa Sousa

Praceta do Foral, n.º 84
4610-124 Felgueiras
tel./t/m. 255346620/961403574
e-mail: ze.mario.s@hotmail.com

Casa Zen

Rua das Fontelas, n.º 669
4610-515 Penacova, Felgueiras
tel./t/m. 966707056
e-mail: josefariamarinho@sapo.pt

Paço de Pombeiro (TH)

Rua do Burgo, n.º 590
4610-619 Pombeiro, Felgueiras
tel./t/m. 255926523/917244435
e-mail: info@pacodepombeiro.com
site: www.pacodepombeiro.pt

Quinta da Costa

Rua da Costa
4615-511 Lixa, Felgueiras
tel./t/m. 919100404
e-mail: a.costa74@hotmail.com
FB/ beiraquintadacosta

Quinta dos Gansos

Rua 25 abril, 825, Sername,
4650-450 Felgueiras
tel./t/m. 932024717
e-mail: geral@quintadosgansos.pt

Village Minhoure

Rua de Minhoure, n.º 396
4650-725 Varziela
tel./t/m. 967413777
e-mail: villageminhoure@gmail.com

Grandma's Bicycle House

Rua Rua Terreiro, n.º 435
4650-832 Vila Verde
tel./t/m. 965524581
e-mail:
taxi-viaturasaluguer@hotmail.com

GUIMARÃES

Casa de Sezim (TH)

Rua de Sezim s/n
– S. Tiago de Candoso
4835-249 Guimarães
tel./t/m. 253523000/963258082
e-mail: geral@sezim.pt
site: www.sezim.pt
FB/casadesezim

Hotel Eurostars Santa Luzia

Rua Francisco Agra, n.º 100
4800-157, Guimarães
tel./t/m. 253071800
e-mail:
reservas@eurostarsantaluzia.com
site: www.eurostarsantaluzia.com

Casa do Juncal (TH)

Largo Condessa do Juncal
4810-150 Guimarães
tel./t/m. 929309977
e-mail: reservas@casajuncal.com
site: www.casajuncal.com
FB/casajuncal

Hotel Mestre de Avis

& Galeria 40

Rua D. João I, n.º 36/44
4810-422 S. Paio, Guimarães
tel./t/m. 253422770/926 513 323
e-mail:
reservas@hotelmestredeavis.pt
site: www.hotelmestredeavis.pt
FB/ Hotel Mestre de Avis

Hotel Ibis Guimarães

Avenida Conde Margaride n.º 12
- Creixomil
4810-537 Guimarães
tel./t/m. 253424900
e-mail: H3230@accor.com
site: www.ibishotel.com

Open Village Sport Hotel

& Spa Club

Travessa da Ribeira, n.º 629
– Mesão Frio
4810-235 Guimarães
tel./t/m. 253540630
e-mail: geral@ovs.pt
site: www.ovs.pt
FB/ OpenVillageSports

The Grove Houses (TER)

Rua da Penha, n.º 3891
4810-038 Costa, Guimarães
tel./t/m. 910212254
e-mail: geral@thegrovehouses.pt
site: www.thegrovehouses.pt
FB/ thegrovehouses

Stay Hotel Guimarães Centro

Av. D. João IV, n.º 631
4810-532 Guimarães
tel./t/m. 253421440
e-mail: guimaraes@stayhotels.pt
site: www.stayhotels.pt
FB/stayhotels

Hotel da Oliveira

Rua de Santa Maria, Largo da Oliveira
4800-443 Guimarães
tel./t/m. 253514157
e-mail: reservas@hoteldaoliveira.com
site: www.hoteldaoliveira.com
FB/hoteldaoliveira

Casa dos Pombais (TH) &

Av. de Londres
4835-066 Guimarães
tel./t/m. 914852483
e-mail:
casadospombais@hotmail.com

Conquistador Palace (TH) &

Rua de Camões, nº 106-110
4810-442 Guimarães
tel./t/m. 253144110
e-mail: geral@conquistadorpalace.pt
site: conquistadorpalace.pt

Clube Paraíso**– Apartamentos Turísticos &**

Rua de Agrelas, nº 521
– Selho S. Jorge
4835-301 Guimarães
tel./t/m. 962185508
e-mail: reservas@clubeparaiso.pt
site: www.clubeparaiso.pt
FB/Paraíso-Rest19.95 Villas & SPA

Hotel D. João IV

Av. D. João IV, nº 1660
4810-534 Guimarães
tel./t/m. 253514512
e-mail: geral@hoteldomjoaov.com
site: www.hoteldomjoaov.com

**Casal de S. Romão do Meio
– Agroturismo &**

Rua de S. Romão do Meio, nº 119
4805-609 Oleiros, Guimarães
tel./t/m. 919052694
e-mail: casalsromaomeio@gmail.com
FB/Casal de S. Romão do Meio

Quinta Pedras de Baixo**– Agroturismo &**

Rua de Santa Marta, nº 3262
4805-209 Longos, Guimarães
tel./t/m. 253578447/919375011
e-mail: geral@pedrasdebaixo.pt
site: www.pedrasdebaixo.pt
FB/quintapedrasdebaixo

LOUSADA**Casa de Juste**

Avenida do Rio, 14
4620-786 Torno, Lousada
tel./t/m. 255821626
e-mail: info@casadejuste.com
site: www.casadejuste.com
FB/Casa de Juste

Quinta da Longra

Rua de Santo Estevão, 384
4620-615 Barrosas (Santo Estevão),
Lousada
tel./t/m. 253583570
e-mail: quintadalongra@gmail.com
site: www.quintadalongra.com
FB/Quinta da Longra

Quinta de Lourosa

Estrada Santa Maria de Sousela, 1913
4620-469 Sousela, Lousada
tel./t/m. 255810480
e-mail: info@quintadelourosa.com
site: www.quintadelourosa.com
FB/Quinta de Lourosa

MACEDO DE CAVALEIROS**AL Marisol &**

Bairro da Suécia
5340-210 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278422214
e-mail: nataliamorais55@hotmail.com

Hotel Alendouro (2*) &

Av. Nuno Alvares Pereira
5340-202 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278421236
e-mail: geral@hotellalendouro.com
site: www.hotellalendouro.com

Hotel Muchacho &

Rua Pereira Charula, 29
5340-278 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278421640
e-mail: geral@hotelmuchacho.com
site: www.hotelmuchacho.com

AL Capitólio &

Ribeirinha
5340-292 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278421731

AL Granjo &

Rua Dr. Aguedo de Oliviera
5340-227 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278426875

Solar de Chacim &

Lugar de Chacim
5340-092 Chacim
tel./t/m. 278468000/278468001

Solar do Morgado de Oliveira &

Rua Pereira Charula, 16
5340-278 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 912646200/278432276

Casa da Avó Maria &

Rua Central 53A,
5340-392 Podence,
Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 939013772

Casa da Avó Faia &

Bairro da Pessanha nº 14
5340-351 Morais
tel./t/m. 960471797

Casa do Azibo &

Santa Combinha
5340-510 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 912441764

Casa Vinhais de Sá &

Rua da Igreja
5340-173 Lamalonga
tel./t/m. 968 143 408/278 349 053

Casa de Campo Podence &

Rua de Lamadona, 9
5340-392 Podence
tel./t/m. 912785297/963501339

Casa das Argolas &

Rua Vale Carneiro, 47
5340-347 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278426274/937567161

Casa da Fraga &

Lugar do Meio do Povo, 10
5340-142 Ferreira
tel./t/m. 935376936

Casa da Aldeia

Rua Padre Bernardino, 8
5340-470 Vale da Porca
tel./t/m. 939822160/966944255
e-mail: acasadaaldeia@gmail.com

Casa do Luzio

Rua Castanheira, 48
5340-322 Macedo de Cavaleiros
e-mail: ateixeira1975@gmail.com

Casinha da Fonte

5340 Lamas, Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 914035079/914176990

Quinta da Caída

Quinta da Caída
5340-031 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 966891316
e-mail: info@quintadacaída.pt
site: www.quintadacaída.pt

Quinta do Vale

5340 Arrifana, Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 969102867/278421698
e-mail:
quintadovale.arreifana@gmail.com

Vivenda da Mina

Rua de Santo Amaro, 4
5340-081 Castelões
tel./t/m. 915237361
e-mail:
vivendadamina-al@hotmail.com

Casa das Argolas

Rua Vale Carneiro nº 47
5340-347 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m.
278426274/937567161/934052166
e-mail: info@casadasargolas.pt

Casa de Campo – Podence

Rua de Lamadona, nº 9
5340-392 Podence
tel./t/m.
935112262/938731604/963501339
e-mail:
casasdecampo.podence@gmail.com

Muralha Azibo Dreams

Rua da Capela, Santa Combinha
5340-410, Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 960081781
e-mail: muralhazibo@sapo.pt

Convento de Balsamão

Chacim
5340-091 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278468010
e-mail:
convetodebalsamao@gmail.com

Monte Bela Vista (AT) &

Rua Vale Pereiro, nº 147
5340-392 Podence,
Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 933195544
e-mail: geral@montebelavista.pt

Geonature &

Rua da Cooperativa, nº 1
5340-315, Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 934435359
e-mail: geral@geonature.pt

MAIA**Oporto Airport Business Hotel &**

R. de, R. Casimiro Albano Monteiro, 35
4470-428 Moreira, Maia
tel./t/m. 224963455
e-mail: info@oportoirporthotel.com
site:
www.oportoirporthotelbusinesshotel.com
FB/OportoAirportBusinessHotel

MARCO DE CANAVESES**Casa de Campo de Santa Cristina**

Caminho das Andrades
4575-060 Alpendorada,
Várzea e Torrão
tel./t/m. 255630193/917514721
e-mail: geral@santacristina.pt
FB/santacristina

Casa da Quintã - Folhada 🇵🇹

Rua de Cem, 384 Folhada
4635-185 Várzea, Aliviada e Folhada
tel./t/m. 255423299/967354017
e-mail:
casadaquintafoalhada@gmail.com
site:
www.casadaquintafoalhada.wixsite.com

Hostel Albufeira 🇵🇹

Rua Rainha D. Mafalda,
4630-432 Marco de Canaveses
tel./t/m. 939641365
e-mail: albufeirahotel@gmail.com
FB/ HostelAlbufeira

Casa da Ribeira 🇵🇹

Rua das Caldas de Canaveses,
4635-367 Sobretâmega
tel./t/m. 255523079
e-mail: info@casadaribeira.net
FB/ CasadaRibeiraTerceira

Casa Senhora da Silva

Rua Senhora da Silva, 89
4575-048 Alpendorada,
Várzea e Torrão
tel./t/m. 925003845
e-mail: geral@casasenhoradasilva.pt
site: www.casasenhoradasilva.pt

Moradia Javardo 🇵🇹

Caminho Teixugueira, 214
– Penhalonga
4625-382 Penhalonga e Paços de Gaiolo
tel./t/m. 912218200
e-mail: famador@douroacima.pt

MATOSINHOS**Hotel Leça da Palmeira**

Rua Dr. Albano Sá Lima, n.º. 222
4450-602 Leça da Palmeira
tel./t/m. 229997770
e-mail: geral@lecahotel.com
site: www.lecahotel.com
FB/ hotelleaca

MELGAÇO**Melgaço Alvarinho Houses (AG)** 🇵🇹

Lugar do Pinheiro, Paderne
4960-254 Melgaço
tel./t/m. 918685595
e-mail:
reservas@melgacoalvarinhohouses.com
site:
www.melgacoalvarinhohouses.com
FB/ melgacoalvarinhohouses

Hotel Boavista 🇵🇹

Av.do Peso n.º 1116 - Paderne
4960-235 Melgaço
tel./t/m. 251416350
e-mail:
geral@hotelboavistamelgaco.com
site: www.hotelboavistamelgaco.com
FB/ HotelBoavistaMelgaco

Hotel Mira Castro 🇵🇹

Vila - Castro Laboreiro
4960- 061 Melgaço
tel./t/m. 251460020
e-mail: geral@hotelmiracastro.com
site: www.miracastro.com
FB/ HotelMiracastro

Monte Prado Minho Hotel & Spa 🇵🇹

Monte de Prado – Prado
4960-320 Melgaço
tel./t/m. 251400130
e-mail: reservas@hotelmonteprado.pt
site: www.hotelmonteprado.pt
FB/ montepradominho

Hotel Rural Q.ta do Reguengo (HR)

Quinta do Reguengo- Peso
4960-267 Melgaço
tel./t/m. 251410150
e-mail: geral@reguengodemelgaco.pt
site: www.reguengodemelgaco.pt
FB/ Hotel-Rural-Reguengo-de-Melgaco

Casa da Cevidade (TR) 🇵🇹

Rua da Cidade n.º 532- Paderne
4960-223 Melgaço
tel./t/m. 962903470
e-mail: info@casadacevidade.com
site: www.casadacevidade.com
FB/ casadacevidade

Casa das Pesqueiras (TR) 🇵🇹

Granjas- Paços
4960-180 Melgaço
tel./t/m. 934800124
e-mail: info@casadaspesqueiras.com
site: www.casadaspesqueiras.com
FB/ casadaspesqueiras

Quinta de Remoães (TR) 🇵🇹

Cima de Vila, Remoães
Código Postal: 4960-330 Melgaço
tel./t/m. 933077142
e-mail: quintaderemoaes@gmail.com
FB/ quintaremoaes

Solar do Castelo (TH) 🇵🇹

Rua do Padre Justino, Melgaço
4960-561 Melgaço
tel./t/m. 251418191
e-mail: geral@osolardocastelo.com
FB/ solardocastelo

Casa da Bica (TR)

Branda da Aveleira – Gave
4960-160 Melgaço
tel./t/m. 933894259
e-mail: alves1.1@hotmail.com
FB/ brandadaaveleira

Casa Fonte do Carvalhinho (TR)

Branda da Aveleira – Gave
4960-160 Melgaço
tel./t/m. 933894259
e-mail: alves1.1@hotmail.com
FB/ brandadaaveleira

Casa do Xisto (TR)

Branda da Aveleira – Gave
4960-160 Melgaço
tel./t/m. 933894259
e-mail: alves1.1@hotmail.com

Casa dos Barreiros (TR)

Branda da Aveleira – Gave
4960-160 Melgaço
tel./t/m. 935399512
e-mail: vilelamonica18@gmail.com
FB/ Casa-dos-Barreiros

Casa do Piorno (TR)

Branda da Aveleira – Gave
4960-160 Melgaço
tel./t/m. 936837923
e-mail: patriciasolha@gmail.co

Casa do Castanheiro (TR)

Branda da Aveleira – Gave
4960-160 Melgaço
tel./t/m. 936837923
e-mail: patriciasolha@gmail.co

Casa das Bouças (AL) 🇵🇹

Lugar das Bouças – Alvaredo
4960- 010 Melgaço
tel./t/m. 917241683
e-mail:
deborahvasconcelosporto@gmail.com

Casas da Assureira (AT)

Lugar da Assureira
- Castro Laboreiro
4960-026 Melgaço
tel./t/m. 933207383
e-mail: geral@castrolaboreiro.com
site: www.castrolaboreiro.com

Miradouro do Castelo (AL) 🇵🇹

Vila- Castro Laboreiro
4960-061 Melgaço
tel./t/m. 251465469
e-mail:
geral@miradourodocastelo.com
site: www.montesdelaboreiro.pt
FB/ miradouro.do.castelo

Casa da Costa

Lugar de Cima - Cubalhã
4960-140 Melgaço
tel./t/m. 913338459
e-mail: anjosdomingues@gmail.com

Casa do Rego 🇵🇹

Rua das Herdades - Cubalhã
4960-140 Melgaço
tel./t/m. 913338459
e-mail: anjosdomingues@gmail.com

Bungalows da Peneda 🇵🇹

Lamas de Mouro
4960-170 Melgaço
tel./t/m. 251 466 041
e-mail geral@camping-lamas.com
site:
www.camping-de-lamas-de-mouronegociosite
FB/ Camping-Lamas-De-Mouro

Peso River House (AL)

Avenida do Peso 1623
4960-256 Melgaço
tel./t/m. 251963241937
e-mail: mplg1964@hotmail.com

MIRANDA DO DOURO**Casa de l Cura** 🇵🇹

Rua da Estrada
5210-090 Genísio
tel./t/m. 936603333
e-mail: geral@casadelcura.com
site: www.casadelcura.com

Puial de l Douro 🇵🇹

Rua da Igreja
5210-170 Aldeia Nova
tel./t/m.
273432820/969181013/966353865
e-mail: deimingosraposo@gmail.com
site: www.turismodourorural.com

Hotel Parador Santa Catarina 🇵🇹

Largo da Pousada
5210-183 Miranda do Douro
tel./t/m. 273431255/273431005
e-mail:
info@hotelparadorsantacatarina.pt
site:
www.hotelparadorsantacatarina.pt

Casa da Avó Ana 🇵🇹

Rua da Igreja n.º 21
5225-041 Prado Gatão
tel./t/m. 927944253
e-mail: geral@casadaavoana.pt
site: www.casadaavoana.pt

Hotel / Restaurante O Encontro 🇵🇹

Estrada Nacional 221
5225-103 Sendim
tel./t/m. 273738050/919453076
e-mail: geral@hrencontro.pt
site: www.hrencontro.pt

MIRANDELA

Refúgio Casa de Campo dos Távoras &

Rua da Igreja, 1
5370-081 Carvalhais
tel./t/m. 962 002 617
e-mail: anabela.carlao@hotmail.com

Dona Fina Guest House

Rua da República, 120
5370 - 347 Mirandela
tel./t/m. 912 397 118 / 278 249 392
e-mail:
donafinaguesthouse@gmail.com
facebook.com/donafinaguesthouse

Lugar dos Vales

Av 25 de Abril,6
5385-132 Vale Bom Pitez
tel./t/m. 963843049
e-mail: lugardosvales@gmail.com

Ribeira House

Rua da Republica, 199
5370-347 Mirandela
tel./t/m. 926887360/278249343
e-mail: geral@ribeirahouse.pt

MOGADOURO

Casa da Cancela &

Rua da Cancela, nº 25
5200-300 Paradela
tel./t/m. 279343123
e-mail: casadacancela@hotmail.com
site: www.casadacancela.com.pt
FB/ Casa da Cancela

Casa das Quintas &

Rua da Escola, nº 4
5200-150 Quintas das Quebradas
tel./t/m. 279599435
e-mail: info@casadasquintas.com
site: www.casadasquintas.com
FB/ Casa das Quintas

Naturisnor - Casa das Arribas &

Cardal do Douro
5200-079 Bemposta
tel./t/m. 936750453
e-mail: contacto@naturisnor.com
site: www.naturisnor.com
FB/ Naturisnor

Casa das Águas Férreas &

Estrada Nacional 221
5200-208 Mogadouro
tel./t/m. 279341085
e-mail: elisarodrigues456@gmail.com
site: www.casadasaguasferreas.com
FB/ Casa das Aguas Ferreas

Planalto d'Outono &

Largo do Tournal do Fundo, nº 2
5200-422 Tó
tel./t/m. 962931830
e-mail: planaltodoutono@gmail.com
FB/ Planalto d'outono

Vale de Cântaros &

Rua da Escola, nº 29
5200-130 Castelo Branco
tel./t/m. 96245851
e-mail: luz.aurea@gmail.com

MOIMENTA DA BEIRA

Pico do Meio Dia &

Rua Eng. Adelino Amaro Costa, 95
3620-304 Moimenta da Beira
tel./t/m. 254582381/938447133
e-mail: picomeiodial@gmail.com
FB/pico.domeiodia

Solar dos Correia Alves &

Terreiro das Freiras
3620-356 Moimenta da Beira
tel./t/m. 919439663
e-mail: cronicasdaterra@sapo.pt
site: www.solaradoscorreiaalves.pt
FB/solarcorreiaalves

Quinta Sul América &

Estrada de Castelo
– Lugar de São Miguel
3620-317 Castelo, Moimenta da Beira
tel./t/m. 966125887
e-mail:
anselmo_mmoraire@hotmail.com
FB/ QuintaSulAmerica

Casa do Monge &

Rua dos Malmequeres, 6
3620-504 Sever, Moimenta da Beira
tel./t/m. 968628069
e-mail: casadomonge@gmail.com
site: www.casadomonge.com
FB/ Casa do Monge

Hotel Verdeal &

Quinta do Verdeal
3620-201 Moimenta da Beira
tel./t/m. 254584061
e-mail: hotelverdealmail.com
site: www.hotel-verdeal.com
FB/Hotelverdeal

Quinta da Regada do Moinho &

Av. Álvaro Almeida,3
3620-490 Segões, Moimenta da Beira
tel./t/m. 968700924
e-mail: regadadomoinho@gmail.com
FB/quintadaregadadomoinho

Moinho d' Antoninha &

Lugar do Cabeço de Lebrais
3620-198 Leomil
Moimenta da Beira
tel./t/m. 232243310/929301330
e-mail:
moinhodantoninha@pazdalma.com
site: www.moinhodantoninha.com/pt
FB/Moinho d'Antoninha

MONÇÃO

Cantinho do Cantador &

Travessa da Eira nº 15, Carvalho,
Riba de Mouro
4950-703 Monção
tel./t/m. 258523229/969077972
e-mail: nascente.exotica@gmail.com
site: www.cantinhodocantador.pt
FB/cantinhodocantador

Casa da Veiga &

Rua Ponte da Veiga 416
4950-701 Riba de Mouro
tel./t/m. 917412229
e-mail: carlos.caraujo@gmail.com
site: www.casadaveiga.pt
FB/ casa da veiga monção

Casa do Desassossego

Lugar da Portela – Riba de Mouro
4950 – 717 Monção
tel./t/m. 925161081
e-mail: atmosferaclassica@gmail.com

Hotel Bienestar

Termas de Monção &

Avda. das Caldas, s/n
4950-442 Monção
tel./t/m. 251030092
e-mail:
reservas@hotelbienestartermasdemoncao.com
site:
www.hotelbienestartermasdemoncao.com
FB/Hotel Bienestar Termas de Monção

Hotel Convento dos Capuchos &

Quinta do Convento de Stº António
4950-527 Monção
tel./t/m. 251640090
e-mail:
gerencia@conventodoscapuchos@gmail.com
site: www.conventodoscapuchos.com
FB/ Convento dos Capuchos

Hotel Fonte da Vila &

Ave. Porta de São Bento, nº 891
4950-483 Monção
tel./t/m. 251640050
e-mail: hfontedavila@gmail.com
site: www.hotelfontedavila.com

Hotel Vila Esteves

Rua de Santo António, nº 67
4950-436 Monção
tel./t/m. 962665411
e-mail: hvilaesteves@gmail.com
site:
www.hotelvilaesteves.negocio.site
FB/hvilaesteves

Quinta de Santo António (TR)

Lugar de Albergaria
4950-740 Sá- Monção
tel./t/m. 938434857
e-mail:
booking@quintasantoantonio.com
site: www.quintasantoantonio.com
FB/qtasantoantonio

Quinta de Vila Nova &

Estrada Municipal 508, nº 397 – Pias
4950-347 - Monção
tel./t/m. 966238411
e-mail: vinhoalvarinho@gmail.com
site: www.quintadevilanova.com
FB/ Quinta de Vila Nova - Agroturismo

Recanto de Moulães &

Recanto de Moulães - Longos Vales
4950-209 - Monção
tel./t/m. 917508363
e-mail: recantodemoulaes@gmail.com

Solar de Serrade

Quinta de Serrade – Mazedo
4950-280 Monção
tel./t/m. 251654008/965805264
e-mail: solaradeserrade@hotmail.com
site: www.solardeserrade.pt
FB/Solar de Serrade

MONDIM DE BASTO

Água Hotels Mondim de Basto (4*) &

Rua da Paradela, nº 953
4880-162 Mondim de Basto
tel./t/m. 255389040
e-mail: reservas@aguahotels.pt
site: www.mondim.aguahotels.pt

Casa da Padaria

Travessa do Outeiro, nº 26
4880- 250 Mondim de Basto
tel./t/m. 914252437
e-mail: bertamartins@gmail.com
FB/ Casa-da-Padaria

Casa das Mourôas &

Rua da Via Cova, nº 98
4880-234 Mondim de Basto
tel./t/m. 963676400
e-mail: info@casadasmouraoas.com
FB/ Casa-das-Mour

Casa do Barreiro de Cima

Rua da Paradela, nº 953
4880-162 Mondim de Basto
tel./t/m. 933318949
e-mail: carolinabrito@live.com.pt
FB/ CasadoBarreirodeCima

P. de Campismo e Caravanismo com Bungalows e Casa Abrigo

Rua de Montão, nº 870
4880 – 187 Mondim de Basto
tel./t/m. 255381650
e-mail:
mondim.basto@fcmportugal.com
site: www.fcmportugal.com/parques
FB/camping.mondimdebasto

Quinta da Baldieira &

Rua da Baldieira, nº 254
4880-302 Vilar de Ferreiros
Mondim de Basto
tel./t/m. 926914757
e-mail: geral@quintadabaldieira.com
site: www.quintadabaldieira.com

Quinta do Fundo

Rua de Vilar de Viando, nº 2121
4880-212 Vilar de Viando
Mondim de Basto
tel./t/m. 919465568
e-mail: info@quintadofundo.com
site: www.quintadofundo.com

MURÇA

Casa da Eira

Rua S. Gonçalo, 63
5090-200 Sobredo
tel./t/m. 259511039/919104934
e-mail: alojamentocasa.eira@sapo.pt

Casa Oliveiras do Douro

Rua de S. José
5090-017 Sobreira
tel./t/m. 925950625
e-mail:
maria.jose.magalhaes@gmail.com

Quinta Monte São Sebastião

5090-125 Murça
tel./t/m. 259511564/962696641
e-mail:
quinta@montesaosebastiao.com
site: www.montesaosebastiao.com

Residencial Borges

Estrada Nacional 15, Lugar do Ratiço
5090-134 Murça
tel./t/m. 259511302
e-mail: residencialborges@gmail.com
site: www.residencialborges.pt

Residencial Terra Quente

Lugar de Covelas
5090-102 Murça
tel./t/m. 259512651/934 135 760
e-mail:
geral.terraquenterestaurante@gmail.com

Residencial Vitorino

Rua Frei Diogo de Murça, L.go da Porca
5090-130 Murça
tel./t/m. 259512630

OLIVEIRA DE AZEMÉIS

Hotel Dighton &

Av. Dr. Albino Soares dos Reis, r/c
3720-241 Oliveira de Azeméis
tel./t/m. 256682191
e-mail: reservas@hotel-dighton.com
site: www.hotel-dighton.com
FD/hoteldighton

Casa da Torre &

Rua de São Martinho, 146
3720-004 Ossela
tel./t/m. 914100663
e-mail: odete.pinho@hotmail.com
FB/casatorreossela

PAÇOS DE FERREIRA

Paços Ferrara Hotel &

Av. 1.º de Dezembro, 137
4590-505 Paços de Ferreira
Tel. 255962548
e-mail: geral@pacosferrarahotel.com
site: www.pacosferrarahotel.com

Glicínia Boutique Hotel &

Rua Leopoldo Saraiva, 48
4900-408 Freamunde
Tel. 255966366313
e-mail:
geral@gliciniaweddinghouse.com
Site: www.gliciniaweddinghouse.com

PAREDES

Casa de Louredo (CC) &

Largo da Herdade 8,
4580-582 Paredes
tel./t/m. 255780900
e-mail: geral@casadelouredo.pt
site: www.casadelouredo.pt
FB/ casadelouredo

PAREDES DE COURA

Casa Cal

Arestim Linhares
4940-371 Linhares
Paredes de Coura
tel./t/m. 966669676
e-mail: mjrbrandao@gmail.com
site: www.casadacal.pt

Casa da Oliveirinha

Rua de Trulhe de Cima, 216
Aigualonga
4940-041 Aigualonga
Paredes de Coura
tel./t/m. 25141281/917600160
e-mail: casadaoliveirinha@gmail.com
site: www.casadaoliveirinha.com
FB/Casa da Oliveirinha

Casa do Outeirinho

Penedo Ferreira
4940-257 Ferreira Paredes de Coura
tel./t/m. 251783715/917342811
e-mail: auroramariamata@gmail.com
FB/Casa do Outeirinho

Casa Paz do Outeiro

Venade Ferreira
4940-263 Ferreira Paredes de Coura
tel./t/m. 938310855
e-mail: info@casapazouteiro.com
site: www.casapazdoouteiro.com
FB/Casa Paz do Outeiro

Casa Sonho da Seara

Caminho da Seara nº 200 Bico
4940-068 Bico Paredes de Coura
tel./t/m. 251788041/935698687
e-mail: contacto@sonhodaseara.com
site: www.sonhodaseara.com
FB/sonho da Seara Turismo Rural

Quinta da Gandra

Gandra Aigualonga
4940-025 Aigualonga
Paredes de Coura
tel./t/m. 938310855
e-mail : quinta_gandra@sapo.pt
site: www.quintadagandra.pt
FB/Quinta da Gandra

Casa Viriatus &

Estrada de Ferreira, nº 375
4940-255 Ferreira Paredes de Coura
tel./t/m. 919159388/918657414
e-mail: booking@viriatius.pt
site: www.viriatius.pt

PENAFIEL

Casa da Tapada

Rua Tapada, 428
4560-017 Abragão
tel./t/m. 932869404
e-mail:
filipe_cafedatorre@hotmail.com
FB/ Casa-da-Tapada

Casa da Brasileira &

Rua das Escolas, 352
4575-106 Boelhe
tel./t/m. 914018281
e-mail: marisaagricola@gmail.com
FB Casa-da-Brasileira

Casa dos Vales

Rua Central de Ribaçais, 807
4560-027 Abragão
tel./t/m. 911827610
e-mail: casadosvales@gmail.com
site: www.casadosvales.com

Campo de Sobarbo - Guest House Rural &

Rua do outeiro, 572
4560-041 Bustelo
tel./t/m. 914935465
e-mail: camposobarbo@gmail.com
site:
www.campo-desobarbo.guesthouse.rural.registo

Casa Máximo

Rua Central de Ribaçais, 629, 1º
4560-027 Abragão
tel./t/m. 917345130
e-mail:
casamaximoabragao@gmail.com
FB/ Hotel-Resort

Casa da Fonte Velha

Rua da Cova, 248
4560-057 Castelões
tel./t/m. 255182748/918957118
e-mail: contacto@fontevelha.pt
site: www.fontevelha.pt

Dourwin

Rua da Praia, 790
4575-532 Sebolido
tel./t/m. 938236432/255180317
e-mail: geral@dourwin.pt
site: www.dourwin.pt

Eira das Carvalhas

Rua do Carvalhas, 218
4575-264 Oldrões
tel./t/m. 962891298
e-mail: eiradascarvalhas@gmail.com
FB/eiradascarvalhas

Home by Julieta

Rua do Rio, 21
4560-221 Marecos
tel./t/m. 916311632
e-mail: julietalove@gmail.com
site: www.homebyjulieta.pt

Lagar da Silveira

Avenida de Ribas, 60
4560-196 Lagares
tel./t/m. 968020472
e-mail: lagardasilveira@sapo.pt
site:
www.lagar-da-silveira.webnode.pt

Quinta das Essências &

Rua do Outeiro, 381
4560-042 Bustelo
tel./t/m. 915228510/966304150
e-mail:
quintadasessencias@gmail.com
site: www.quintadasessencias.com

Quinta do Carvalho &

Rua da Azenha
4560-173 Irivo
tel./t/m. 964600816
e-mail: josejulio2@gmail.com
FB/casadaquintadocarvalho

Solar de Sebolido

Rua São Paulo, 43
4575-540 Sebolido
tel./t/m. 962755823
e-mail: castro.m@dourowake.com
site: www.dourowake.pt

Penafiel Park Hotel & SPA &

Rua Provincia de Pontevedra, s/n
4560-232 Penafiel
tel./t/m. 255710100
e-mail:
reservas@penafielparkhotelspa.com
site: www.penafielparkhotelspa.com

Hotel Rural Q.ta das Quintães &

Rua das Quintãs n.º 681
4575-580 Valpedre
tel./t/m. 255613553
e-mail: quintadasquintaes@gmail.com
site: www.quintadasquintaes.com.pt

Solar Egas Moniz &

Rua dos Monges Beneditinos, n.º 158
4560-380 Paço de Sousa
tel./t/m. 962168254/255754249
e-mail: solaregasmoniz@gmail.com
site: www.solaregasmoniz.com

Casa do Pinheiro Douro &

Avenida Central do Pinheiro, 167
4575-172 Canelas
tel./t/m. 919440653/936775080
e-mail:
casadopinheiro.douro@gmail.com
site: casadopinheirodouro.com

Casa da Ventozella

Av. António Ribeiro, 1888
4560-872 Vila Cova
tel./t/m. 918700463
e-mail: clmmmaguiar@gmail.com
FB/CasaDaVentuzela.VilaCova.Penafiel

PONTE DA BARCA

Hotel O Guerreiro &

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro, n.º 52
4980-633 Ponte da Barca
tel./t/m. 258453033/967496785
e-mail: reservas@hoteloguerreiro.com
FB/ Hotel-O-Guerreiro

Hotel Os Poetas

Rua Dr. Alberto Cruz, 9
4980-629 Ponte da Barca
tel./t/m. 258488152/961749218
e-mail: reservas@hotelospoetas.com
site: www.hotelospoetas.com
FB/ hotelospoetas

Hotel Rural “Cotto do Gatto” &

Rua de Santana n.º 115-Grovelas
4980-353 Ponte da Barca
tel./t/m. 258454122
e-mail: reservas@cottodogatto.com
site: www.cottodogatto.com
FB/ hotelcottodogatto

Hotel Rural “Fonte Velha” &

Rua Plácido Vasconcelos n.º 27
4980-637 Ponte da Barca
tel./t/m. 258101699
e-mail: geral@hotelfontevelha.pt
site: www.hotelfontevelha.pt
FB/ hotelfontevelha

Tempus Hotel & SPA &

Lugar de Quintão-Oleiros
4980-521 Ponte da Barca
tel./t/m. 258009250
e-mail: reservas@hoteltempus.com
site: www.hoteltempus.com
FB/ TempusHotel

PONTE DE LIMA

Alma da Vila

Rua Padre Francisco Pacheco, 66
– 3.º andar
4990-075 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 944 673/968 732
513/966 451 547
e-mail: almadavila.plima@gmail.com
FB/almadavilaPonteLima

Anoitecer Itinerante

Rua da Lebre n.º 10, Crasto
4990-388 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 947 053 | 924 741 452
e-mail:
anoiteceritinerante@gmail.com
FB/anoiteceritinerante

Arc My Otel &

Largo da Alegria, Arcozelo
4990-154 Ponte de Lima
tel./t/m. 966 506 744
e-mail: info@arc-otel.pt
site: www.arc-otel.pt

Blue House Ponte de Lima

Rua Formosa n.º 22
4900-117 Ponte de Lima
tel./t/m. 910 06 06 24
e-mail:
bluehousepontedelima@gmail.com
site: www.bluehousepontedelima.pt

Camões Apartments

Largo Luís de Camões,29
4990 Ponte de Lima
tel./t/m. 937 812 370
e-mail:
encostadamesados4abades@gmail.com

Casa das Andorinhas

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro, 340
4990 Ponte de Lima
tel./t/m. 960 103 500 / 258 941 107
e-mail:
casadasandorinhasptl@gmail.com

Casa Antigo Alambique

Rua de Barbudos, n.º 545
4990 Santa Cruz do Lima
tel./t/m. 258 948 513 / 962 901 949
e-mail: sofiacunha75@hotmail.com
site:
www.casa-antigo-alambique5.webnode.pt

Casa do Chafariz

Rua do Olival, n.º 3
49990-655 Labruja
tel./t/m. 967 656 435
e-mail:
rosalia.1974pereira.34@gmail.com

Casa da Cuca &

Rua do Couto n.º 239
Cabração e Moreira do Lima
4990-673 Ponte de Lima
tel./t/m. 966 654 982
e-mail:
casadacuca.pontedelima@gmail.com
FB/Casa-da-Cuca

Casa de Ferreira

Rua de Ferreira n.º 253, Gondufe
4990-650 Ponte de Lima
tel./t/m. 917 412 954 / 938 215 112
e-mail:
mariaalexandracruz@gmail.com /
adelaidediascoelho@gmail.com
site: www.casadeferreira.com

Casa Límia

Rua de Diu, 104, Feitosa
4990-344 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 408 847 / 966 181 001
/ 966 187 955
e-mail: freigada@gmail.com
site: www.casa-limia.business.site

Casa de Luou

Rua de Luou, n.º 242
Santa Cruz do Lima
4990-745 Ponte de Lima
tel./t/m. 962 749 457
e-mail: reservas@luou.pt
site: www.luou.pt

Casa do Tamanqueiro

Rua da Capela de S.to Amaro, n.º 503
Estorãos
4990-590 Ponte de Lima
tel./t/m. 964 160 431
e-mail:
reservations@tamanqueiro.com
site: www.tamanqueiro.com

Encosta do Monte &

Rua da Chão dos Agueiros, n.º 225
Arcozelo - 4990-240 Ponte de Lima
tel./t/m. 938 887 980
e-mail: encostadomonte@sapo.pt
FB/encostadomontealojamentolocal

Hotel e Glamping

Solar das Arcadas &

Largo do Barco, n.º 62
Vitorino das Donas
4990-801 Ponte de Lima
tel./t/m. 964 968 892
e-mail: geral@solardasarçadas.pt
site: www.solardasarçadas.com

Labrugia Villa Domus

Rua do Pinheiro n.º116, Labruja
4990-655 Ponte de Lima
tel./t/m. 960 103 500
e-mail:
casadasandorinhasptl@gmail.com

Laranja Limão Guest House

Largo Senhor dos Aflitos, n.º 120
Freixo
4990-434 Ponte de Lima
tel./t/m. (+351) 919 472 480
e-mail:
amotavieira@weproductise.com
site: www.laranjalimaoguesthouse.pt

Old Village Hostel &

Via do Foral Velho D. Teresa, n.º 1415
4990-012 Ponte de Lima
tel./t/m. 913 416 896 / 258 943230
e-mail: info@oldvillagehostel.pt
site: www.oldvillagehostel.pt

Quinta da Albergaria

Caminho de Santiago, n.º 3217
Facha
4990-604 Ponte de Lima
tel./t/m. 966 492 309
e-mail:
quintadealbergaria.pt@gmail.com

Quinta de Cartemil &

Rua da Portelinha, n.º 29, Gemieira
4990-645 Ponte de Lima
tel./t/m. 918 301 010
e-mail: geral@quintadecartemil.com
site: www.quintadecartemil.com

Vila de Ponte Guest House

Rua Cardeal Saraiva, n.º, 26
4990-076 Ponte de Lima
tel./t/m. 932 146 704
e-mail:
info@viladeponteguesthouse.pt
site: www.viladeponteguesthouse.pt

Vinte - Quinta da Boavista &

Rua de Parada, n.º 20
4990-670 Moreira do Lima
tel./t/m. 913 90 2020
e-mail: info@vintequinta.com
site: www.vintequinta.com

PÓVOA DE LANHOSO

Casa de Alfena

Rua da Aldeia de Baixo,
291 4830-771 Travassos
tel./t/m. 253943790
e-mail:
casadealfena@museudoouro.com
site: www.museudoouro.com

A Quinta DM Turismo Rural

Travessa do Rego, 214
4830-107 S. Martinho de Campos
tel./t/m. 962840221
e-mail: info@quinta-do-rego.com
FB/dm.turismorural

Casa de Requeixo

Rua Central, 350
4830-216 Frades
tel./t/m. 964122910
e-mail:
casarequeixo.turismo@gmail.com
site: www.casaderequeixo.com

Casa do Moinho da Porta

Lugar do Moinho da Porta
4830 -766 Taíde
tel./t/m. 253576842
e-mail: info@casamoinhodaporta.com
FB/casamoinhodaporta

Casa do Outeiro

Estrada do Outeiro, 531
4830-720 Sobradelo da Goma
tel./t/m. 968881402
e-mail: casa-do-outeiro@hotmail.com
site: www.casadoouteirofarmstay.com

Casa Oceane

Largo da Poça do Brito, 142
4830-725 Sobradelo da Goma
tel./t/m. 968881402
e-mail: casa_oceane@hotmail.com
site: www.casaoceane.com

Casas do Parque da Diverlanhoso

Lugar de Porto de Bois
4830-602 U.F. Fontarcada e Oliveira
tel./t/m. 253635763
e-mail: info@diverlanhoso.pt
site: www.diverlanhoso.pt

Hotel Rural Maria da Fonte &

Quinta do Fundão, Apartado 95
4830-065 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253639600
e-mail: info@mariadafonte.com
site: www.mariadafonte.com

Hotel Rural Vila Joaquina

Lugar de Aldeia
4830-191 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253169721
e-mail:
carlosmarinhoalvesestevess@gmail.com
site: www.vilajoaquina.com

Quinta de Caldeses

Lugar de Caldezes
4830-435 U.F. Águas Santas e Moure
tel./t/m. 917323262
e-mail: auraneto@netcabo.pt

Quinta do Riacho

Rua de Requeixo, 303
4830-215 Frades
tel./t/m. 965749983/966441161
e-mail: qriacho@gmail.com
site: www.qriacho.wixsite.com

Quinta de S. Vicente

Caminho de S. Vicente, 337
4830-313 Geraz do Minho
tel./t/m. 253632466
e-mail: info@quintasaovicente.com
site: www.quintasaovicente.com

RESENDE

Hotel Comércio &

Av. Dr. Correia Pinto, n.º 97
4660-013 Anreade
tel./t/m. 932476339
e-mail: geral@hotelcomercio.pt
site: www.hotelcomercio.pt

Douro Marina Hotel & Spa &

Douro Marina Hotel & Spa
Caldas de Aregos
4660-013 Anreade
tel./t/m. 254870700
e-mail: geral@douromarinahotel.com
site: www.douromarinahotel.com
FB/douromarinahotel

Quinta de S. Pedro &

Caminho de S. Pedro
4660-037 Barrô
tel./t/m. 919666339
e-mail: apinto@qspdouro.pt
site: www.qspdouro.pt
FB/qspdouro

Quinta do Fojo &

Rua de Valonguinho, 372
4660-031 Barrô
tel./t/m. 936063288
e-mail: quintadofojo@hotmail.com

Vald´Arêgos &

Lugar da Senhora da Piedade
4660-406 S. Romão de Aregos
tel./t/m. 913838486
e-mail: reservas@valdaregos.pt
site: www.valdaregos.pt
FB/valdaregos

RIBEIRA DE PENA

Hotel de Cerva(2*) &

Rua da Feira 7,
4870-045 Cerva
tel./t/m. 259470125/962841541
e-mail: hotelcerva@gmail.com
site: www.hoteldecerva.com
FB/ HoteldeCerva

Pena Park Hotel (4*) &

Rua do Complexo Turístico
de Lamelas, n.º 1
4870-129 Santa Eulália
tel./t/m. 259100800
site:
pedro.machado@penaparkhotel.pt

Casas da Fraga

Rua da Capela, n.º 4, Alvite
4870-033, Cerva
tel./t/m. 961925699
e-mail: casasdafraga@gmail.com
site: www.casasdafraga.pt

Casas do Borges

Rua do Lameirão, n.º 11, Adoria,
4870-031, Cerva - Ribeira de Pena
tel./t/m. 964973783/939747465
e-mail:
casadoborgesalojamento@gmail.com

Casa do Brasileiro

Largo Couto 1, Cabriz
4870-039, Cerva
tel./t/m. 910664694
e-mail:
sandra.machado_rh10@hotmail.com

Casa do Vale de Cerva

1.º Rua Lugar de Escoureda,
4870-044, Cerva Ribeira de Pena
tel./t/m. 933840221
e-mail: mapagarcias@gmail.com

Casas de Alvite

Lugar de Alvite,
4870-033 Cerva
tel./t/m. 938537914
e-mail: mapagarcias@gmail.com

A Tulha &

1.º Rua Santa Eulália,
4870-185 Santa Eulália
tel./t/m. 962119575
e-mail: cris_601@hotmail.com

Casa dos Covelos

1.º Rua Santa Eulália,
4870-185 Santa Eulália
tel./t/m. 962119575
e-mail: cris_601@hotmail.com

Casa do Tapadinho

Rua da Capela, 5
4870-033 Alvite
e-mail: casadotapadinho@gmail.com

Casa dos Codessos &

Rua da Estrada Principal, 6
Santa Marinha,
4870-218 Santa Marinha
tel./t/m. 919024612
e-mail: casadoscodessos@gmail.com

Bungalow Pena Aventura

Rua Complexo Turístico de Lamelas,
4870—129 Portela de Santa Eulália
Ribeira de Pena, Vila Real
tel./t/m. 963128855
e-mail:
contabilidade@penaaventura.com.pt

Casa do Cerrado &

Rua da Estrada Principal, 6
Santa Marinha
4870-218 Ribeira de Pena
tel./t/m. 966386090
e-mail: contacto@casadocerrado.com

SABROSA

Casa das Pipas

- Quinta do Portal &

Quinta do Portal, EN 323
5060-020 Celeirós
tel./t/m. 968120127
e-mail: reservas@quintadoportal.pt
site: www.quintadoportal.com
FB/Quinta do Portal

Lugar das Letras &

Praça de Gouvães, Apartado 20
5085-242 Gouvães do Douro
tel./t/m. 925963727
e-mail: info@lugardasletras.com
site: www.lugardasletras.com
FB/Lugar das Letras-Turismo no Espaço Rural

Casa de Gouvães &

Rua Central, Apartado 24
5085-242 Gouvães do Douro
tel./t/m. 925963727
e-mail: info@casadegouvaes.com
site: www.casadegouvaes.com
FB/Casa de Gouvães

Quinta dos Espinheiros FB/Casa de Gouvães

N 323
5060-290 Provesende
tel./t/m. 964081700
e-mail:
quintadosespinheiros@gmail.com

Morgadio da Calçada &

Rua do Cabo de Vila, 18
5060-252 Provesende
tel./t/m. 254732218
e-mail: mvb@morgadiodacalcada.com
site: www.morgadiodacalcada.com
FB/ Morgadio da Calçada

Quinta Manhãs D'Ouro &

Rua do Valado
5060-261 Provesende
tel./t/m. 254731041/939100406
e-mail: reservas@manhasdouro.pt
site: www.manhasdouro.pt
FB/ Quinta Manhãs D'Ouro

SANTA MARIA DA FEIRA

Feira Hostel Suites

Rua Dra. Elísio de Castro, n.º 22
4520-212 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 256318004/924299089
e-mail: infofeirahotel.pt
site: www.feirahotel.pt

Hotel dos Loios

Rua Dr. A.º Carlos Ferreira Soares, 2
4520-214 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 25379570/915283824
e-mail: geral@hoteldosloios.com

Hotel Feira Pedra Bela &

Rua da Malaposta, 510
4520-506 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 256910350/966930170
e-mail: info@hotelpedrabela.com
site: www.hotelpedrabela.com

Nova Cruz Hotel &

Rua São Paulo da Cruz – Apart. 125
4524-909 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 256371400
e-mail: geral@novacruzhotel.com
site: www.novacruzhotel.com

DS Hotel Lusopark &

Rua Espargo de Baixo, 832
4520-107 Espargo, S.ta Maria da Feira
tel. +351 256 244 840
email. reservas@dslusopark.com
site: www.dslusopark.com

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

Casal dos Capelinhos

Quinta Nova – Meia Légua
5030-425 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 914001137
e-mail:
reservas@casaldoscapelinhos.pt
site: www.casaldoscapelinhos.pt
FB/casaldoscapelinhos

Quinta dos Poeiros

Quinta dos Poeiros, s/n
5030-301 Medrões
tel./t/m. 912728257
e-mail: quintadospoeiros@gmail.com
FB/quintadospoeiros

Quinta Senhora da Graça

n.º 674, S. João de Lobrigos,
5030 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 916651639/40
FB/ pedromilanosqsg

Hotel Oásis

Rua dos Combatentes, n.º 24
5030-477 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 254821532
e-mail: hotel2oasis@gmail.com
FB/ priornuno

Cacho D'ouro

Rua dos Encabalados ,
5030-456 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 966478088
e-mail:
alojamentolocalcachodouro@sapo.pt

Quinta da Pousada

Estrada Nacional EN2, Pousada
5030-068 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 917066263
e-mail: dourox1@gmail.com

Casa da Fraga

Rua da Fraga, 50 Medrões
5030-310 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 919545221
e-mail: susana.portal@hotmail.com
FB/ medroesdouro

Casa do Salgueiral

Santa Marta de Penaguião

Rua do Bico 46,
5030-459 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 926223271
e-mail: geral@casadosalgueiral.com
site: www.casadosalgueiral.com
FB/ casadosalgueiral

Mw Douro Hotel Wine & Spa &

Rua Marechal Teixeira Rebelo, 136
5030-059 Cumieira
Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 259104910
e-mail: info@mwdourohotel.com
FB/mwdouro

SÃO JOÃO DA MADEIRA

Central Suites

Avenida Dr. Renato Araújo, 105, 6.º
3700-245 São João da Madeira
tel./t/m. 936206777
e-mail: central@centralsuites.pt
site: www.centralsuites.pt
FB/ csuitiesjm

TABUAÇO

Casa Cimeira &

Rua Cimo do Povo
5120 - 503 Valença do Douro
tel./t/m. 254732320/914550477
e-mail: geral@casacimeira-douro.com
site: www.casacimeira-douro.com

Casa da Bivó Mafalda &

Av. António da Silva Barradas, n.º 2
5120 - 284 Pinheiros, Tabuaço
tel./t/m.
933530715/925099827/916565232
e-mail:
casadabivomafalda@gmail.com
site: www.casadabivomafalda.com

Casa da Tia &

Rua Eduardo Osório, 31
5120 - 393 Tabuaço
tel./t/m. 919688408
e-mail: casadatiatabuaco@gmail.com

Casa da Vinha &

Lugar de São Plácido,
Estrada Secundária
5120 - 393 Tabuaço
tel./t/m. 919688408
e-mail: casadatiatabuaco@gmail.com

Casa do Brasão &

Rua Macedo Pinto
5120 - 418 Tabuaço
tel./t/m. 254782075
e-mail: casadobrasao@gmail.com

Casa dos Rui's &

Rua Abel Barradas, n.º 32
5120 - 398 Tabuaço
tel./t/m. 925968305/912507828
e-mail: geral@casadosruis.com
site: www.casadosruis.com

Quinta da Aveleira &

Quinta da Aveleira
5120 - 443 Távora, Tabuaço
tel./t/m. 968251265/963682154
e-mail: info@quintadaaveleira.com
site: www.quintadaaveleira.com

Quinta da Côrte &

Quinta da Côrte
5120-491 Valença do Douro,
Tabuaço
tel./t/m. 254732328/964536200
e-mail:
enoturismo.reservas@quintadacorte.com
site: www.quintadacorte.com

Quinta da Padrela &

Quinta da Padrela, Barcos
5120 - 082 Barcos, Tabuaço
tel./t/m. 969625911/914758244
e-mail: quintadapadrela@sapo.com
site: www.quintadapadrela.com

Quinta do Monte Travesso &

Quinta do Monte Travesso, Barcos
5120 - 082 Barcos, Tabuaço
tel./t/m. 254781733/919190174
e-mail:
info@quintadomontetravesso.com
site: www.quintadomontetravesso.com

Quinta do Pégo &

EN 222 Valença do Douro
5120 - 493 Valença do Douro
tel./t/m. 254730070/963452986
e-mail: info@quintadopego.com
site: www.quintadopego.com

Refúgio d'Anita &

Rua da Fonte, 5
5120 - 070 Barcos - Tabuaço
tel./t/m. 966131622
e-mail: j.oliva1977@gmail.com

Quinta da Cabrida - Douro &

Quinta da Cabrida
5120 - 351 Sendim - Tabuaço
tel./t/m. 936439728
e-mail:
selma.fernandes.7@hotmail.com

Quinta das Fontainhas

– Douro Valley &
Rua das Fontainhas,
5120 - 509 Valença do Douro - Tabuaço
tel./t/m. 932011401
e-mail: geral@slowdouro.pt

Casa da Lurdinhas &

Travessa das Ameixoeiras,
5120 - 426 Tabuaço
tel./t/m. 964327154/962473187
e-mail: casadalurdinhas@gmail.com

Hotel Douro Inn 🇵🇹

Avenida Marechal Carmona
5120 - 385 Tabuaço
tel./t/m. 254782392/936729073
e-mail:
reservations@hoteldouroinn.com
site: www.hoteldouroinn.com

Quinta de S. Plácido 🇵🇹

5120 Tabuaço
tel./t/m. 254780140/254780148
e-mail:
geral@hoteldourotabuaco.com
site: www.hoteldourotabuaco.com

Casa d'Avó 🇵🇹

Rua da Assunção, nº 8
5120 - 501 Valença do Douro
tel./t/m. 254732195/962979240
e-mail:
saozinhaacorreia1950@gmail.com/
casadavo2019@outlook.pt

Casa da Nogueira 🇵🇹

Largo da Nogueira,
5120 - 023 Arcos
tel./t/m. 912782427
e-mail: casadanogueira.
dourovalley@gmail.com

Casa da Ni 🇵🇹

Estrada Municipal 515
5120 - 023 Arcos
tel./t/m. 912782427
e-mail: casadani.douro@gmail.com

Casa do Vicente 🇵🇹

Rua de S. Silvestre, nº 2
5120 - 035 Arcos
tel./t/m. 966523862
e-mail: dulcemsantos@sapo.pt

Terraços do Távora 🇵🇹

Largo de Santo Aleixo,
5120-083 Barcos, Tabuaço
tel./t/m. 965851466
e-mail: terracos.tavora@gmail.com

Quinta do Espinho 🇵🇹

Estrada Nacional 222,
Quinta do Espinho
5120-012 Adorigo
tel./t/m. 919603525/917266356
e-mail: patricia@quintadoespinho.com

Casa da Quinta 🇵🇹

Rua Dr. Luís de Freitas
5120- 415 Tabuaço
tel./t/m. 963471826
e-mail: casadaquinta@gmail.com

Quinta da Moiroa 🇵🇹

Fraga de N. Sra. das Preces
5120-358 Sendim - Tabuaço
tel./t/m. 965028619
e-mail: joaosantosfra@gmail.com

Quinta da Moita 🇵🇹

Rua da Torrinhã
5120- 282 Carrazedo, Tabuaço
tel./t/m. 935837707
e-mail:
quintadamoita.agroturmo@sapo.pt

TERRAS DE BOURO

Adelaide Hotel

Rua de Arnassó, 275
4845-063 Vila do Gerês
tel./t/m. 253390020
e-mail: geral@adelaidhotel.pt
site: www.adelaidehotel.pt
FB/Adelaide-Hotel-Gerês

Agrinho Suites & SPA

Rua n.º 1 CCI 101
4845-040 Valdosende
tel./t/m. 960283788
e-mail: agrinho@agrinho.com
site: www.agrinho.com
FB/ AgrinhoSuitesandSpaGeres

Casa da Venda

Rua Poças do Linho, 4
4840-080 Covide
tel./t/m. 967816875
e-mail:
julia_carvalho_sousa@hotmail.com

Casa do Eido

Vilar-a-Monte, Rua 2, 6
4845-044 Valdosende
tel./t/m. 967750506
e-mail: info@casadoeido.com
FB /CasadoEido/

Casa do Padre Alexandre

Lugar de Carreira, 13
4840-080 Covide
tel./t/m. 967816875
e-mail:
julia_carvalho_sousa@hotmail.com

Casa do Postigo

Rua da Igreja, 398
4840-080 Covide
tel./t/m. 912421517
e-mail: casadopostigo@hotmail.com

Casa Monte Abades

Campos Abades, 34
4840-010 Monte
tel./t/m. 253378081/936747256
e-mail: geral@monteabades.com
site: www.monteabades.com
FB/ casadecampomonteabades

Casinhãs do Gerês 🇵🇹

Travessa Miguel Torga, 68
4845-063 Vila do Gerês
tel./t/m. 961761198
e-mail: casinhasdogeres@gmail.com
site: www.casinhasdogeres.pt

Encostas da Torre

Guardenha, 1º C
4840-090 Gondoriz
tel./t/m. 253357075/963099549
e-mail: geral@encostasdatorre.com
site: www.encostasdatorre.com
FB/encostasdatorre

Gerês Videeiro Camping 🇵🇹

Rua Eng. José Lagrifa Mendes, 1033
4845-081 Vila do Gerês
tel./t/m. 963414770
e-mail:
geral@geresvideirocamping.pt

Hotel Carvalho Araújo 🇵🇹

Rua de Arnassó, 6
4845-063 Gerês
tel./t/m. 253391185/968035672
e-mail:
geral@hotelcarvalhoaraujo.com
site: www.hotelcarvalhoaraujo.com
FB/ hotelcarvalhoaraujogeres

Hotel Eco Salvador

Rua de Alqueirão, nº 102
4845-062 Vilar da Veiga
tel./t/m. 253391507/919294789
e-mail: geral@hotelecosalvador.pt
site: www.hotelecosalvador.pt
FB/ hotelecosalvador

Hotel S. Bento da Porta Aberta 🇵🇹

Av. S. Bento da Porta Aberta, 2993
4845-026 Rio Caldo
tel./t/m. 965525386
e-mail: hotel@sbento.pt
site: www.hotel.sbento.pt
FB/hotelsbento

Parque Campismo Cerdeira 🇵🇹

Rua de Cerdeira, 400
4840-030 Campo do Gerês
tel./t/m. 253351005/961717310
e-mail: info@parquecerdeira.com
site: www.parquecerdeira.com
FB/parquecerdeira

Quinta da Mó

Lugar de Passos, 65
4840-130 Souto
tel./t/m. 961706588
e-mail: geral@quintadamo.pt
site: www.quintadamo.pt
FB/ quintadamoturismorua

Quinta dos Carqueijais

Lugar do Assento
4845-040 Valdosende
tel./t/m. 966242222
e-mail:
info@quintadoscarqueijais.com
site: www.quintadoscarqueijais.com
FB/ quintadoscarqueijais

Villas do Agrinho

Rua nº1, CCI 106 Assento
4845-040 Valdosende
tel./t/m. 960149812
e-mail: info@villasdoagrinho.com
site: www.villasdoagrinho.com
FB/villasdoagrinho

TORRE DE MONCORVO

Bel-Douro 🇵🇹

Bairro das Ferrominas
Quinta da Salgueireda, Carvalhal
5160-081 Felgar
tel./t/m. 92655055
e-mail:
reservations.bd@aethlealestate.com

Casa Dona Maria Luíza 🇵🇹

Rua Vasco Da Gama, nº 43
5160-297 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279254086/932490985
e-mail:
reservas@casadonamarialuiza.com
site: www.casadonamarialuiza.com

Casa D'Avó 🇵🇹

Rua Manuel Seixas, nº 12
5160-290 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279253087/925509124
e-mail: info@casaavo.com
site: www.casaavo.com

Residencial Caçula 🇵🇹

Travessa das Amoreiras, nº 4
5160-299 Torre De Moncorvo
tel./t/m. 912124679
e-mail: geral@cacula.pt
FB/ Caçula

Quinta da Terrincha 🇵🇹

5160-021 Adeganha,
Torre de Moncorvo
tel./t/m. 914149386
e-mail: reservas@quintadaterrincha.pt
site: www.quintadaterrincha.pt

Casa do Ti Lateiroiro 🇵🇹

Largo das Eiras, nº 11
5160-011 Açoreira, Torre de Moncorvo
tel./t/m. 938618623
e-mail: info@casadotilatoeiroiro.pt
site: www.casadotilatoeiroiro.pt

Olhares do Douro &

Rua Nossa Senhora da Guia, nº 137
5160-035 Foz Do Sabor,
Torre De Moncorvo
tel./t/m. 93838231/962447744
e-mail: olharesdodouro@gmail.com
FB/ Olhares do Douro Agroturismo

Casa de Santa Cruz &

Rua do Cimo do Lugar, nº 1
5160-081 Felgar, Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279928060/919191545
e-mail: mail@casadesantacruz.com
site: www.casadesantacruz.com

Quinta dos Baldo &

Quinta Dos Baldo, Martim Tirado,
Carviçais
5160-063, Martim Tirado,
Torre De Moncorvo
tel./t/m. 962557275
e-mail: quintadosbaldo@gmail.com
site: www.quintadosbaldo@gmail.com

Casa Ddo Padre Coxo &

Rua Do Cabo Dos Tapados
5160-068 Carviçais,
Torre de Moncorvo
tel./t/m. 916225945
e-mail: info@casadopadrecoxo.com
site: www.casadopadrecoxo.com

Residencial Artur &

Lugar Do Rebentão, nº 5
5160-069 Carviçais,
Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279098000/926819563
e-mail: arturgordete@ventagreste.pt

Quinta do Valbom &

Estrada Nacional 325, 8,5km
5160-099 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 936424961
e-mail: quintavalbom@hotmail.com
site: www.quintavalbom.no.sapo.pt

Desafios da Horta &

Rua da Igreja, nº 9
5160-171 Souto da Velha,
Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279258300/966496688
e-mail: info@desafiosdahorta.com
FB/ Desafios da Horta

Casa do Retiro &

Rua da Escola, nº 27
5160-078 Felgar, Torre de Moncorvo
tel./t/m.
279252671/932897817/918405853
e-mail: retiro.felgar@gmail.com
FB/Quinta do Retiro Felgar

Coração D' Ouro &

Rua Nossa Senhora da Guia, nº 308
5160-035 Foz do Sabor,
Torre de Moncorvo
tel./t/m. 932510682
e-mail: spaulacarromão@hotmail.com

Cabanas do Douro &

Rua das Flores, nº 1
5160-031 Cabanas de Baixo,
Torre de Moncorvo
tel./t/m. 962003315
e-mail: albertosilva2003@hotmail.com

Casa dos Coelhoos &

Quinta do Carcavão da Teixeira
5160-011 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 915077662/918728449
e-mail:
tellmemore@casadoscoelhos.pt
site: www.casadoscoelhos.com

Capalonga &

Travessa Rua do Meio, nº 1
5160 -114 - Larinho
tel./t/m. 919092214
e-mail: capalongaturismo@gmail.com

Casa da Bila &

Rua da Misericórdia, 97
5160-234 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 962162321
e-mail:
casadabilamoncorvo@gmail.com
FB/ casas da Bila

Casa D' Amendoa &

Travessa Coronel Gomes, nº 7
5160-076 Felgar
tel./t/m. 938353903
E-mail: cristina@silverstatus.eu
FB/ Casa D' AMENDOA

Casada Praça &

R. Constantino Rei dos Floristas, nº4
5160-249, Torre de Moncorvo
tel./t/m. 938353903
e-mail: geral@veta.pt

Casa da Tapada &

Rua Fonte do Frade, nº 9
5160-011, Sequeiros
tel./t/m. 911962386
e-mail: filipacor@hotmail.com

Casa Don Diogo &

Rua Carreiro da Fonte, 24,
5160-069 Carviçais,
Torre de Moncorvo
tel./t/m. 919228600
e-mail: geral@casadondiogo.pt

Casa do Avô Zé &

Rua beira Rio
5160-312 Foz do Sabor
tel./t/m. 938385231/962447744
e-mail: olharesdodouro@gmail.com

Casarupa do Viriato &

Rua Manuel Seixas nº 28
5160-290 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 919367211
e-mail: anevangelista@htmail.com

Casas Dona Matilde &

Rua Tomás Ribeiro, nº 49
5160-294 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 966856197/965097041
e-mail: casasonamatilde@gmail.com
site: www.casasonamatilde.pt

Coração D' Ouro &

Rua nossa senhora da Guia, nº 308
5160- 035 Foz do Sabor,
Torre de Moncorvo
tel./t/m. 932 510 682
e-mail: spaulacarromao@hotmail.com

Eira do Cajado &

Rua da Quelha da Malta, nº 5
5160-141 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279253295/914466277
e-mail:
anabela_apolinario31@hotmail.com

Quinta da Água &

em 220 QUINTA DA ÁGUA
5160-141 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 963402348/961813600
e-mail: angelomateixeira@gmail.com

Rufiesca &

Av. dos Combatentes
da Grande Guerra, nº 5
5160 – 217 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 934140008
e-mail: rufiesca1@gmail.com

Sótão D' Avó &

Rua Doutor Armando Martins
Janeira, nº 7
5160 – Torre de Moncorvo
tel./t/m. 925509124
e-mail: saltamemoria@gmail.com

TROFA

Quinta Lar St.º António

Rua da Igreja, nº 1275
4745-321 Muro
tel./t/m. 932195080
e-mail: amtp@live.fr
FB/quinta-do-lar-de-santo-antonio

Quinta dos Miguéis

Travessa São Cristóvão, nº 91
– Quintão
4745-333 Muro
tel./t/m. 913889424
e-mail:
angelapinho.silva49@gmail.com
FB/quintadosmigueistrofa

Porto-Braga Country Side

Rua do Rato, nº 50
4745-069 Alvarelhos
tel./t/m. 932557743
e-mail: geral@xamix.com
FB/porto-braga-country-side

Casa Sardão Rural

Rua do Sardão, nº 308
4745-309 Muro
tel./t/m. 911014844
e-mail: jaimaia12@hotmail.com
FB/casasardaorural

Azenha da Ponte

Rua de Santiago, 472
4785-597 Santiago de Bougado
tel./t/m. 934633151
e-mail: martafaria@gmgtextil.pt
FB/azenhaponte

VALENÇA

Hotel Valença do Minho &

Av. Miguel Dantas
4930-678 Valença
tel./t/m. 251824392/251824211
e-mail:
geral@hotelvalencadominho.com
site: www.hotelvalencadominho.com

Pousada de São Teotónio &

Rua da Gaviarra
Baluarte do Socorro
4930-735 Valença
tel./t/m. 251800260
e-mail: recepcao@pousadavalenca.pt
site: www.pousadavalenca.pt

Hotel Padre Cruz &

Estrada Nacional 13
Nº. 1253 São Pedro da Torre
4930-515 Valença
tel./t/m. 251830040
e-mail: hotelpadrecruz@sapo.pt
site: www.hotelpadrecruz.com

Casa da Eira (CC) &

Lugar de Laços, 6 - Gondomil
4930 Valença
tel./t/m. 251921905
e-mail: mail@casaeira.net
site: www.casaeira.com

Hotel Val Flores &

Edifício Val Flores
Av. Dos Bombeiros Voluntários
4930-593 Valença
tel./t/m. 251824106
e-mail: hotelvalflores@gmail.com

Hotel Lara &

Av. Dos Bombeiros Voluntários
4930-645 Valença
tel./t/m. 251824348
e-mail: reservas@hotellara.com

Hotel Mabi &

Estrada da Branqueta, n.º 117
4930-682 Valença
tel./t/m. 251036383
e-mail: hotelmabivalenca@gmail.com

VALONGO

Hotel Portas De Santa Rita &

Av.ª Eng.º Duarte Pacheco, 2185
4445-416 Ermesinde
tel./t/m. 229774800/934814678
e-mail:
reservas@hotelportasdesantarita.pt
site: www.hotelportasdesantarita.pt

VALPAÇOS

Olive & Nature Spa Hotel &

Rua do Pomar, Lugar de Ribeira
5430-434 Valpaços
tel./t/m. 964218097
e-mail:
pauloazevedo@quintadonaadelaide.com

Hotel Santos & Valverde &

Rua do Tramagal n.º2
5430-466 Valpaços
tel./t/m. 278717009/964811466
e-mail: valpacoturismo@gmail.com

Casa da Aldeia da Avó &

Avenida ponte nova n.º19 Vassal
5430-603 Valpaços
tel./t/m. 935753318/278711037
e-mail:
argentinaabrantes@hotmail.com

Quinta do Pontão &

Largo Álvaro Lino, n.º 7, Vassal
5430-603 Vassal
tel./t/m. 278729547/937187800
e-mail: quintadopontao@gmail.com
site: quintadopontao@sapo.pt

Casa da Roseira &

Travessa da Roseira, n.º 8
5430-603 Vassal
tel./t/m. 933116347/961717712

Casa Agrícola D' Alagoa &

Santa Maria De Émeres
5445-052 Carrizado de Montenegro
tel./t/m.
967251573/967373016/963669140
e-mail:
adm@alagoa.net/reservas@alagoa.net
site: www.alagoa.net

Quinta dos Ciprestes &

Rua dos Ciprestes
5430-238 Santa Valha
tel./t/m.
918817929/960146607/919900600
site: www.quintadosciprestes.com

Quinta Rota D'Oliveira

Rua Formosa, n.º 13, Lugar de Rendufe
Santa Maria de Émeres
5445-051 Valpaços
tel./t/m. 278789382/963272225
e-mail: info@quintarotadoliveira.com
site: www.quintarotadoliveira.com

Quinta do Ermeiro

Santa Maria de Émeres
5445-154 Carrizado de Montenegro
tel./t/m. 278783226/963032235
e-mail:
fernandobatista@quinta-ermeiro.com
site: www.quinta-ermeiro.com

Casa das Senhoras &

Ladário-Friões
5430-469 Valpaços
tel./t/m.
276966318/0033601865591
e-mail: manuel.sampaio@hotmail.fr
site: www.casadassenhoras.com

Residencial A Tasca

Av. Bombeiros Voluntários, n.º 10
5445 Carrizado de Montenegro
tel./t/m. 917112326
e-mail: euricovalpacos@gmail.com

Bolhas da Montanha

Estrada Nacional 206, n.º 12
5445-014 Ribas
tel./t/m. 918692547
e-mail: rafael_eira@hotmail.com

Casa Agrícola d'Alagoa

AgroTurismo
Eng.º Óscar Melo Vasconcelos
5445-052 Carrizado de Montenegro
Santa Maria De Émeres
tel./t/m.
967251573/967373016/963669140

Casa da Eira de Paradela

Rua da Eira, n.º 2
5445-069 Paradela
tel./t/m. 916002248
e-mail: silva7cep@sapo.pt

Casa do Bó Nel

Bairro da Capela
5445-014 Ribas
tel./t/m. 278781268/93692018
e-mail: acasadobonel@gmail.com

Casa da Vó Matilde

Poulo Grande, 26
5445-072 Vila Nova, Valpaços
tel./t/m. 913321189
e-mail:
casadavomatilde2022@gmail.com

Country House “Casa Nova”

Bairro Poço da Cruz
São Pedro de Veiga do Lila
tel./t/m. 917514188
e-mail: Scvrf141@gmail.com

Residencial Escondidinho

Rua Passos Manuel, n.º 42
5430-444 Valpaços
tel./t/m. 278711171/967530001

Residencial Gregório

Rua 6 de Novembro, n.º 6
5430-448 Valpaços
tel./t/m. 278711454/968452266
e-mail:
residencialgregorio@hotmail.com
site: www.residencialgregorio.pai.pt

Restaurante e Residencial Horizonte

Rua de Santa Bárbara
5445 Carrizado de Montenegro
tel./t/m. 278783504

Residencial e Café Avenida

Rua Dom Pedro V, n.º 40
5430-468 Valpaços
tel./t/m. 278711593

Residencial São Jorge

Av. dos Bombeiros Voluntários
5445 Carrizado de Montenegro
tel./t/m. 278 105 148
e-mail: clipe.seguros@gmail.com

VIANA DO CASTELO

Absoluto Design Hotel (4*) &

Rua da Bandeira 174
4900-560 Viana do Castelo
tel./t/m. 258404596
e-mail: absolutohotel@hotmail.com
site: www.absolutohotel.com
FB/ Absoluto-Design-Hotel

Axis Viana do Castelo & SPA Hotel (4*) &

Av. Capitão Gaspar de Castro
4900-462 Viana do Castelo
tel./t/m. 258802000/021
e-mail: reservas@axisviana.com
site: www.axisshoteis.com
FB axisshoteis

Casa Manuel Espregueira e Oliveira

Rua Manuel Espregueira, 190
4900-318 Viana do Castelo
tel./t/m. 919836577
e-mail:
info@casamanuelespregueiraoliveira.com
site:
www.casamanuelespregueiraoliveira.com
FB/ Casamanuelespregueiraoliveira

Flag Design Hotel (4*) &

Rua da Bandeira, n.º 140
4900-560 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 247 887
e-mail: info@flagdesignhotel.com
site: www.flagdesignhotel.com
FB/ flagdesignhotel

Hotel AP Dona Aninhas (4*) &

Largo Vasco da Gama, 38
4900-322 Viana do Castelo
tel./t/m. 258248570
e-mail:
book.donaaninhas@ap-hotelsresorts.com
site: www.ap-hotelsresorts.com
FB/ ap.donaaninhas

Hotel Casa Melo Alvim (4*)

Avenida Conde Carreira, 28
4900-343 Viana do Castelo
tel./t/m. 258808200
e-mail:
hotelmeloalvim@unlockhotels.com
site: www.hotelmeloalvim.com
FB/ CasaMeloAlvim

Hotel do Parque (3*) &

Praça da Galiza
4900-476 Viana do Castelo
tel./t/m. 258828605
e-mail: reservas@hoteldoparque.com
site: www.hoteldoparque.com
FB/ Hoteldoparqueviadanadocastelo

Hotel Fábrica do Chocolate (4*) &

Rua do Gontim, 70 a 76
4900-474 Viana do Castelo
tel./t/m. 258244000
e-mail:
anatorres@fabricadochocolate.com
site: www.fabricadochocolate.com
FB/ fabricadochocolate

Hotel Flôr de Sal (4*) &

Av. de Cabo Verde, n.º 100, Praia Norte
4900-568 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 800 100
e-mail: reservas@hotelflordesal.com
site: www.hotelflordesal.com
FB/ hotelflordesal

Hotel Jardim Viana (2*) &

Largo 5 de Outubro, N. 68
4900-515 Viana do Castelo
tel./t/m. 258828915
e-mail: hjardimviana@gmail.com
site: www.hoteljardimviana.pt
FB/ hoteljardimviana

Hotel Laranjeira (2*) &

R. Cândido dos Reis 45
4900-082 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 822 261
e-mail: info@hotellaranjeira.com
site: www.hotellaranjeira.com
FB/ hotellaranjeira

Hotel Rali Viana (3*) &

Av. Afonso III, 180
4900-477 VIANA DO CASTELO
tel./t/m. 258829770/969771814
e-mail: reservas@hotelraliviana.com
site: www.hotelraliviana.com
FB/ hotelraliviana

VIEIRA DO MINHO**Aldeia Turística de Louredo**

Rua de Louredo, n.º 7
4850-211 Vieira do Minho
tel./t/m. 914 609 118
e-mail: info@aldeiaturisticadelouredo.com.pt

Alojamento de Montanha

Av. da Caniçada n.625
4850-054 Vieira do Minho
tel./t/m. 911 103 323 / 253 640 120

Apartamentos do Ermal

Rua de Penelas, n.º44
4850-194 Guilhofrei - Vieira do Minho
tel./t/m. 934 286 009 / 939 973 869
e-mail: miguelangelo80.mnaj@gmail.com

Casa Araci

Rua Dr Hernâni de Magalhães, n. 29
4850-531 Vieira do Minho
tel./t/m. 966 386 629
e-mail: casa.araci29@gmail.com

Casa da Batoca

Lugar de Tabuadela, Mosteiro
4850-528 Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 641 / 914 874 621
e-mail: marialuciaantunes53@gmail.com

Casa da Benda

Rua de São Miguel, 162
4850-053 Caniçada, Vieira do Minho
tel./t/m. 933 744 801

Casa da Cerca

Rua da Nespereira, n.º 309
4850-263 Parada de Bouro
Vieira do Minho
tel./t/m. 918 453 415

Casa da Costa

Rua de Arribas, n.º 14
4850-165 Eira Vedra - Vieira do Minho
tel./t/m. 919 653 380
e-mail: casadacosta.countryhouse@gmail.com

Casa da Eira

Rua Central de Espindo, n.º 454
4850-333 Ruivães, Vieira do Minho
tel./t/m. 966 726 858
e-mail: casadaeiraespindo@gmail.com

Casa da Gaiteira

Rua Central de Espindo, n.º 153
4850-333 Ruivães - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 658 169 / 964 615 231
e-mail: anacasagaiteira@hotmail.com
site: www.casadagaiteira.pt

Casa da Lage

Lugar de Crasto,
4850-122 Cova-Vieira do Minho
tel./t/m. 918 242 567
e-mail: casadalage.geres@gmail.com
site: www.casa-da-lage.blogspot.pt

Casa da Mindinha

Salgueiros - Mosteiro
4850-245 Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 252

Casa de Campo do Ermal

Rua da Lajinha, n.º 361
4850 242 Riolongo Mosteiro
tel./t/m. 936759423
e-mail: geral@casacampermal.pt
site: www.casacampermal.com

Casa de Cima de Vila

Rua de Ginal, n. 152
4850-545 Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 369, 935 772 070
e-mail: mariajosecardoso1962@gmail.com

Casa de Dentro "Capitão-Mor"

Rua Capitão-Mor, n.º 1 - Ruivães
tel./t/m. 253 658 117
e-mail: casadedentro@gmail.com

Casa do Batoco

Rua do Batoco
4850-262 Parada de Bouro - Vieira
do Minho
tel./t/m. 253 377 627 / 916 845 575

Casa do Barreira

Travessa Barreira, n.º 4
4850-271 Pinheiro - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 646 185 / 919 824 264
e-mail: casabarreira@hotmail.com
site: www.casadobarreira.com

Casa do Cruzeiro do Ave

Rua da Casa do Cruzeiro, n.º 1
4850-281 Rossas - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 656 768 / 932 829 717
e-mail: reservas@casadocruzeirodoave.com
site: www.casadocruzeirodoave.com

Casa do Hospital

Rua de Sanguinhedo, n.º 685
4850-545 Mosteiro - Vieira do Minho
tel./t/m. 914 174 407 / 914 607 681
e-mail: casadohospital@gmail.com
site: www.casadohospital.com

Casa do Mercador

Rua Real de Baixo, n.º 134
<Minho
tel./t/m. 219 232 676, 912 353 232
e-mail: noemiapedregal@hotmail.com
site: www.casadomercador.com

Casa do Penedo

Rua do Penedo, n.º448
4850-544 Ventosa - Vieira do Minho
tel./t/m. 967 221 315 / 910 980 666
e-mail: helderjorge.ha@gmail.com

Casa do Penedo

Rua de Fundevila n.º 393
4850-263 Parada de Bouro
Vieira do Minho.
tel./t/m. 961 101 904
e-mail: hugosmartmetrics@gmail.com

Casa do Sobreira

Rua de Fundevila, n.º 57
4850-545 Sanguinhedo
Vieira do Minho
tel./t/m. 913316649
e-mail: info@casadosobreira.pt
site: www.casadosobreira.pt

Quinta do Sorilhal

Rua da Nespereira, 313
4850-261 Parada de Bouro
Vieira do Minho
tel./t/m. 913 047 528
e-mail: eduardoaudra@gmail.com

Casa dos Gaios

Rua da Lajinha, n.º 135
4850-242 Mosteiro Vieira do Minho
tel./t/m. 964 434 475
e-mail: cardocely@gmail.com
site: www.casadosgaios.com

Casa Fidalgo

Rua da Fonte, n.º 46
4850-286 Rossas - Vieira do Minho
tel./t/m. 966 515 384, 964 823 785
e-mail: reservascasafidalgo@gmail.com
site: www.casafidalgo.blogspot.com

Casa Largo da Vila

Largo da Vila, n.º 137
4850-341 Ruivães - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 658 117
e-mail: casalargodavila@gmail.com

Casa Nascente do Ave

Rua Dr Boaventura Fernandes
4850-281 Rossas - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 656 119

Dobau Village

Rua do Eido n. 118
4850-211 Louredo da Ribeira
Vieira do Minho
tel./t/m. 968 745 986
e-mail: info@dobauvillage.com
site: www.dobauvillage.com

Lindo Verde

Rua de Bouças, n.º 391
4850-451 Ventosa - Vieira do Minho
tel./t/m. 914 929 575
e-mail: silviagrilo44@gmail.com
site: www.lindoverde.pt

Pousada da Caniçada

Av. da Caniçada n.º 1518
4850-054 Caniçada
Vieira do Minho
tel./t/m. 210 407 650
e-mail: rececao.sbento@pousadas.pt
site: www.pousada.pt

Quinta Casa da Fonte

Rua José Carlos Alves Vieira, n.º 7 45
4850-273 Pinheiro - Vieira do Minho
tel./t/m. 934 825 227
e-mail: info@quintacasadafonte.com
site: www.quintacasadafonte.com

Quinta Cercas da Costa

Rua da Costa, n.º 184
4850-291 Rossas - Vieira do Minho
tel./t/m. 914 667 658, 916 827 238
e-mail: quintacercasdacosta@gmail.com
site: www.quintacercasdacosta.com

Quinta Travessa

Rua do Cruzeiro, n.º 22
4850-148 Eira Vedra - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 430 / 919 773 755
e-mail: quintatravessa@gmail.com
site: www.quintatravessa.com

Quinta de Calvelos

Av. de Calvelos
4850-381 Soengas - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 582, 919 502 538
e-mail: quintadecalvelos@hotmail.com
site: www.quintadecalvelos.com

Quinta de Penela

Rua Nossa Senhora da Fé, nº 140
4850-083 Cantelães – Vieira do Minho
tel./t/m. 966 505 997, 253 392 073
e-mail: info@quintadapenela.com
site: www.quintadapenela.com

Quinta de São Simão

Av. do Barreiro, nº 365
4850-430 Tabuaças – Vieira do Minho
tel./t/m. 253 648 270, 934 090 077
e-mail: carlosvilela@inbox.com
site: www.quintadesaosimao.com

Quinta do Barbedo

Rua de Barbedo, nº 435
4850-045 Caniçada – Vieira do Minho
tel./t/m. 253 640 414, 962 675 863
e-mail: geral@quinta-barbedo.com
site: www.quinta-barbedo.com

Quinta do Grilo

Rua da Batoca, nº 371
4850-451 Ventosa – Vieira do Minho
tel./t/m. 253 640 363
e-mail: geral@quintadogrilo.pt
site: www.lindoverde.pt

Quinta do Negral

Rua da Ponte, nº 701
4850-451 Ventosa – Vieira do Minho
tel./t/m. 917 630 088
e-mail:
reservas@quintadonegral.com.pt
site: www.quintadonegral.com.pt

Quinta do Paraíso do Ermal

Rua de Taboadela 1119
4850-528 Mosteiro Vieira do Minho
tel./t/m. 933 757 615 / 938 248 332
e-mail: geral@casasnoparaisoalc.pt
site: www.casasnoparaisoalc.pt

Quinta do Poço

Av. do Outeiro, nº 77
4850-425 Tabuaças – Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 167 / 966 609 459
e-mail: quinta.poco@gmail.com
site: www.quintadopoco.com

Quinta do Pontido

Rua Nossa Senhora da Fé
4850-087 Cantelães – Vieira do Minho
tel./t/m. 934 430 631 / 935 792 123
e-mail: geral@quintadopontido.pt
site: www.quintadopontido.pt

Quinta dos Canastros

Rua e Travessa das Fontelas
4850-012 Anissó – Vieira do Minho
tel./t/m. 918 296 843
e-mail: cardoso_sousa@hotmail.com

Quinta dos Martinhos

Rua de Cima, nº 120
4850-281 Rossas – Vieira do Minho
tel./t/m. 253 656 331 / 934 484 585
/ 934 384 744
e-mail:
vitormgfernandes@hotmail.com

Quinta dos Vieiras

Av. do Outeiro, nº 71
4850-425 Tabuaças
tel./t/m. 253 647 327 / 964 202 330
e-mail: geral@quintadosvieiras.com
site: www.quintadosvieiras.com

VILA DO CONDE

B&B Hotel Vila do Conde &

Rua 5 de Outubro, 1024
4480-700 Vila do Conde
tel./t/m. 252021996
e-mail:
hotel.viladoconde@hotelbb.com
site: www.hotel-bb.com

Hotel Brazão &

Avenida Dr. João Canavarro
4480-688 Vila do Conde
tel./t/m. 252642016
e-mail: reservas@hotelbrazao.pt
site: www.hotelbrazao.pt
FB/Hotel-Brazão

Santana Hotel & SPA &

Monte Sant'Ana
4480-188 Azurara VCD
tel./t/m. 252640460
e-mail: recepcao@santanahotel.pt
site: www.santanahotel.pt
FB/SantanaHotelSpa

Vila C Boutique Hotel &

Avenida Mouzinho de Albuquerque
4480-151 Azurara VCD
tel./t/m. 252240420
e-mail: info@villacboutiquehotel.com
site: www.villacboutiquehotel.com
FB/villacboutiquehotel

VILA NOVA DE CERVEIRA

Hotel Minho (4*)

Estrada Nacional 13 - Vila Meã
4920-140 Vila Nova de Cerveira
tel./t/m. 251700245
e-mail: geral@hotelminho.com
site: www.hotelminho.com
FB/HotelMinho

Boega Hotel &

Quinta do Outeiral – Gondarém
4920-061 Vila Nova de Cerveira
tel./t/m. 251700500
e-mail: reservas@boegahotel.com
site: www.boegahotel.com
FB/boegahotel

Hotel Minho Belo &

Lourido - Lovelhe
4920-081 Vila Nova de Cerveira
tel./t/m. 251794690
e-mail: minhobelo@gmail.com
site: www.minhobelo.com

Quinta de S. Roque (TH) &

S. Roque
4920-219 Vila Nova de Cerveira
tel./t/m. 251795227
e-mail: s_roque1@hotmail.com
site: www.quintas-roque.com
FB/ QuintadeSãoRoqueCerveira

VILA NOVA DE FOZ COA

AL Carlos Barbosa

Rua da Portela, 32 B
5150-664 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 918052236
e-mail: alfozcoa@gmail.com

Casa da Barca

Rua da Barca, 31
5150-548 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 914800007/919076066
e-mail: fbrunoamaral@gmail.com

Casa da Fonte

Avenida Principal, 47
5150-431 Santa Comba
tel./t/m. 932181268
e-mail: aurelia1967@hotmail.fr

Casa's da Barca

Rua da Barca, 29
5150-548 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 914800007/919076066
e-mail: fbrunoamaral@gmail.com

Casa do Doque

Rua Dr. Juiz Moutinho Andrade, 92
5150-641 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 91715122
e-mail: sabinedireito@hotmail.com

Eira da Fraga

Rua Caminho da Fraga, s/n
5150-620 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 926416070
e-mail: eiradafraga@gmail.com

Eiradouro

Rua Vale do Trigo
5155-420 Mós
tel./t/m. 935163866/927998655
e-mail: geral@eiradouro.pt

Quinita

EN 222 - Vale da Teja
5155-337 Horta
tel./t/m. 279779240
e-mail:
quinita_desde1982@hotmail.com

Valley Co

Apartamento T2 Duplex

Rua Dona Felicidade, 6 2
5150-590 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 969950945
e-mail: oisimer@gmail.com

Villa Auri

Quinta da Caldeira EN 332, S/N
5150-085 Almendra
tel./t/m. 963629228
e-mail: info@mirandavinum.pt
FB/ VillaAuri

VILA NOVA DE GAIA

Golden Tulip Porto Gaia Hotel & Spa &

Rua da Bélgica, 86
4400-044 Vila Nova de Gaia
Tlf.: (+351) 227 727 400
E-mail: info@goldentulipporportogaia.com
Site: flagworldhotels.com
FB / goldentulip.portogaia

Hotel Hilton Porto Gaia &

Rua de Serpa Pinto, 124
4400-307 Vila Nova de Gaia
Tlf.: (+351) 222 449 200
E-mail: info@hiltonportogaia.com
Site: tinyurl.com/sitehilton
FB / hiltonPortoGaiaHotel

Hotel Solverde Spa & Wellness Center &

Avenida da Liberdade, 212
4410-154 Vila Nova de Gaia
Tlf.: (+351) 227 328 030
E-mail: hotelsolverde@solverde.pt
Site: gruposolverde.pt
FB / hotel.solveverde.spa.wellness.center

Novotel Porto Gaia &

Rua Martir São Sebastião, 303
4400-499 Vila Nova de Gaia
Tlf.: (+351) 227 728 700
E-mail: h1050@accor.com
Site: novotel.com
FB / novotelPortoGaia

Quinta do Pedregal Hotel & Spa &

Rua Cavada de Meias, 109
4415-637 Vila Nova de Gaia
Tlf.: (+351) 227 650 158
E-mail: info@pedregal.pt
Site: quintadopedregal.pt
FB / quintadopedregal

VILA POUCA DE AGUIAR

Alvão Village e Camping

Lagoa da Falperra
Estrada Municipal 555
5450- 261 Vila Pouca de Aguiar
tel./t/m. 259419038
e-mail: geral@alvaovillagecamping.pt

Casa do Parente

Rua Nova
5450- 367 Sabroso de Aguiar
tel./t/m. 935637741
e-mail: geral@casadoparente.pt

Casa da Pedra

Vale da Joga Bragado
5450- 180 Bragado
tel./t/m. 938351069
e-mail: info@casadapedra.net

Casa Sofia

Rua Central, nº 24
5450- 080 Guilhado
tel./t/m. 967832761
e-mail: casasofia.al@gmail.com

Golden Tulip Pedras Salgadas &

Rua Henrique Maia, nº12
5450- 156 Bornes de Aguiar
tel./t/m. 259433138
e-mail: aviditeixeira@flagworld.pt

Hotel Europa &

Rua Imperador Teodósio, nº 6
5450- 022 Vila Pouca de Aguiar
tel./t/m. 259417510
e-mail: hoteleuropavpa@hotmail.com
Alojamento Acessível

Monte Carlo

Rua Henrique Maia 29, Junto a EN2
5450- 156 Bornes de Aguiar
tel./t/m. 259434230
e-mail: ribeiroernesto@gmail.com

Pedras Salgadas Spa & Nature Park &

Parque Pedras Salgadas
5450- 140 Bornes de Aguiar
tel./t/m. 259437140
e-mail: info@pedrassalgadaspark.com

Quinchoso dos Bentos &

Rua dos Chãozinhos
5450- 080 Guilhado
tel./t/m. 967832761
e-mail:
quinchosodosbentos@gmail.com

Tresmanas

Rua do Souto, 4
5450- 296
tel./t/m. 259107739
e-mail: casadastrresmanas@gmail.com

Zimão Garden House

Rua da Capela, 7
5450- 283 Zimão
tel./t/m. 912888943
e-mail: zimaogardenhouse@gmail.com

VILA REAL

Quinta do Paço Hotel &

EN 322 Km3 Arroios
5000-051 Vila Real
tel./t/m. 259340790/935525038
e-mail: hotel@quintapaco.com
site: www.quintapaco.com

Quinta São Martinho

Rua Padre Fernando Miranda, 8
Quinta São Martinho - Mateus
5000-266 Vila Real
tel./t/m. 259323986/933202326
e-mail:
geral@quintasaomartinho.com
site: www.quintasaomartinho.com

Borralha Hotel &

Travessa Moreira de Carvalho, nº 2
5000-423 Vila Real
tel./t/m. 259375158
e-mail: info@borralhaguesthouse.com
site: www.borrallahotel.com

VILA VERDE

Torre de Gomariz Wine & Spa Hotel &

Av. Sobral-Castelo, nº 76
4730-102 Cervães
tel./t/m. 253929160/968527144
e-mail: reservas@torredegomariz.com
site: www.torredegomariz.com
FB/TorreDeGomariz

Hotel de Charme

– Casa Fundevila
Lugar de Fundevila, nº 1
4730-579 Soutelo
tel./t/m. 253321480/924314063
e-mail: geral@casafundevila.com
site: www.hoteldecharme.
casafundevila.com
FB/hotelcasafundevila

Vila Luena Restaurante e Hotel &

Praça da República, nº 67
4730-732 Vila Verde
tel./t/m. 259340790/935525038
e-mail: info@vilaluena.com
site: www.vilaluena.com

Hotel Bom Sucesso &

Largo Antunes Lima, nº 5
4730-45 Vila de Prado
tel./t/m. 253929070
e-mail: info@bomsucesso.com
site: www.bomsucesso.com
FB/HotelBomSucesso

Quinta Dom José Turismo Rural

Rua S. Miguel, nº 44
4730-240 Lage
tel./t/m. 253925220
e-mail: quintadomjose@gmail.com
site: www.quintadomjose.com
FB/QuintaDomJose

Quinta do Casal de S. Miguel de Soutelo

Av. Viscondes da Torre, nº 245
4730-575 Soutelo
tel./t/m. 253310360/935955100
e-mail: info@quintadocasa.lu
site:
www.quintadocasalismigueldeSouteloVerde.pt
FB/QuintadocasalismigueldeSoutelo

Casa do Faial Turismo Rural

Lugar do Faial, Rua 2, nº 6
4730-460 Vila de Prado
tel./t/m. 919588778
e-mail: casadofaial@gmail.com
site:
www.casa-do-faial-vila-de-prado.pt
FB/casadofaial

Quinta do Gestal

Av. Do Casal, nº 50
4730-575 Soutelo
tel./t/m. 966137671
e-mail: gestalsou@hotmail.com
site:
www.quinta-do-gestal-soutelo-vila-verde.pt
FB/QuintadoGestal

Quinta da Roda: Natureza & Bem-estar &

Lugar da Roda
4730-614 Valdreu
tel./t/m. 925290283
e-mail: info@quintadaroda.com
site: www.quintadaroda.com
FB/quintadaroda

Casas da Fonte Turismo Rural

Travessa de Casais de Vide, nº 760
4730-012 Aboim da Nóbrega
tel./t/m. 912682900
e-mail:
casasf fonte.aboim@gmail.com
site: www.casas-da-fonte.pt

Quintinha dos Amores

Rua da Gândara, nº 82
4730-593 Turiz

Quintinha D'Avó

Ramalha, Rua 1, nº 28
4730-475 Vila de Prado
tel./t/m. 25327111/966253085
e-mail:
quintinhadavo.minho@gmail.com
FB/quintinhadavo.minho

Quinta do Cedro

Rua do Canal, nº 2
4730-120 Coucieiro
e-mail:
botelhofhenrique12@gmail.com
site: www.quinta-do-cedro.pt

Casa de Férias do Parque Peneda Gerês

Av. De Cabaninhas
4730-610 Valdreu
tel./t/m. 965856415
e-mail: aldanelas@netcabo.pt

Alojamento I Love Vila Verde

Rua 25 de Abril, nº 41, 2º andar
tel./t/m. 936045600
e-mail: ilovevilaverdegeral@gmail.com
site: www.instagram.com

Alojamento Costa & Dias

Rua Dom Paio Guterres da Silva, nº 6
4730-062 Barbudo
tel./t/m. 914766823
e-mail:
alojamentocostaedias@gmail.com
FB/imoveis.arrenda

VINHAI

Casa do Rebelho &

Rua do Outeiro n.º 79, Rio de Fornos
5320-279 Vinhais
tel./t/m. 934277040
e-mail:
geral.casadorebelho@gmail.com
site: www.CasadoRebelho.com
FB/Casa do Rebelho

Vinhais Hotel &

Rua dos Frades S/ N
5320-331 Vinhais
tel./t/m. 273772076/914081691
e-mail: hotel@vinhais hotel.pt
FB/Vinhais Hotel

Madre de Cima &

Rua Trás da Igreja, nº 1, Santa Cruz
5320-140 União de Freguesias
de Travanca e Santa Cruz
tel./t/m. 273659254/965692927
e-mail: reservas@lmadredecima.com
site: www.almadredecima.com
FB/Madre de Cima

Parque Biológico de Vinhais &

Alto da Ciradelta
5320 Vinhais
tel./t/m. 933260304
e-mail:
geral@parquebiologicodevinhais.com
site:
www.parquebiologicodevinhais.com
FB/Parque Biológico de Vinhais

azeites a norte de portugal



O Norte de Portugal é a segunda região produtora de azeite a nível nacional. A produção concentra-se maioritariamente na região de Trás-os-Montes, terras ricas em paisagens, saberes e tradições, onde a oliveira é cultivada desde há séculos. Os olivais antigos, com uma grande diversidade varietal, juntamente com as características edafo-climáticas da região, associadas à tradição, e ao saber fazer, dão origem a azeites únicos que são os azeites com Denominação de Origem Protegida (DOP) "Azeite de Trás-os-Montes".

Nos azeites há um conjunto de atributos que fazem despertar os sentidos e que transmitem sensações diferenciadas. Esses atributos podem ter origens variadas, resultantes de diferentes fatores que influem na composição e qualidade do azeite. Estes fatores estão maioritariamente relacionados com a cultivar de azeitona que deu origem ao azeite, e também com outros aspetos que vão desde a formação do fruto, maturação da azeitona, colheita, condições de extração e armazenamento do azeite até à sua exposição na prateleira.

Quem conhece o Norte de Portugal, sobretudo o interior, facilmente entende que a diversidade de paisagens e condições agroclimáticas, juntamente com a grande diversi-

dade de cultivares de oliveira, originam também uma considerável diversidade de perfis de azeites, na generalidade de elevada qualidade, mas distintos entre si.

É necessário relembrar, que o azeite virgem, é o "sumo" que das azeitonas, que é extraído apenas por processos mecânicos de moenda dos frutos, batadura das pastas e separação da parte oleosa, o azeite, da água, restos de polpa e caroço. Este processo tem de ocorrer a baixas temperaturas para que este "sumo" mantenha todas as suas propriedades. Após extração, os azeites são sujeitos a algumas análises físico-químicas, como a acidez e índice de peróxido, entre outras, e à análise sensorial para a sua classificação. Os azeites com Denominação de Origem Protegida "Azeites de Trás-os-Montes" são conhecidos pela sua elevada qualidade, apenas sendo comercializados na categoria de "Azeite Virgem Extra", têm baixa acidez e baixos níveis de oxidação. São azeites com um elevado teor em ácidos gordos monoinsaturados e elevado teor em antioxidantes naturais como sejam os compostos fenólicos e os tocoferóis.

A nível sensorial os azeites produzidos na região "equilibrados, com cheiro e sabor a fruto fresco, por vezes amendoado, e com uma sensa-

ção notável de doce, verde, amargo e picante". São azeites conhecidos pela sua grande complexidade, com diferentes notas verdes que vão desde o suave ao intenso e onde pode-se encontrar um grande leque de sensações positivas do nosso dia-a-dia como é o exemplo do tomate, rama de tomate, banana, maçã e sobretudo frutos secos. A identidade e complexidade destes azeites, é-lhe maioritariamente pelas cultivares de oliveira Cobrançosa, Madural e Verdeal Transmontana, mas também por outras como sejam a Cordovil Transmontana, a Negrinha de Freixo, a Santulhana, a Redondal, entre outras.

Assim, os azeites da região são maioritariamente provenientes da mistura de azeitonas das três cultivares referidas bem como uma pequena percentagem de cultivares minoritárias, originando azeites distintos, e muito agradáveis ao paladar e que vale a pena descobrir. Estes azeites são harmoniosos com notas frescas de erva, tomate, maçã verde, rama de tomate e muitos frutos secos nomeadamente noz. De uma maneira geral, de acordo com as notas frescas e verdes são classificados como azeites verde suaves ou azeites verde intenso.

Na parte norte da região, e já não incluída na DOP, encontram-se azei-

tes mais densos e pastosos, com diferentes sensações e atributos. A sua produção assenta maioritariamente em azeitonas da cultivar Santulhana, sendo os azeites no olfato com notas verdes muito intensas a erva fresca acrescidas de notas de frutos secos, e na boca com um amargor e picante muito fortes, o que o origina perfis sensoriais distintos.

A sul da região, e no vale do rio Douro, também apelidados de azeites do Douro, e contrariamente ao observado a norte, o perfil sensorial dos azeites é sobretudo da existência de notas frescas e maduras, com fortes notas de frutos secos principalmente a amêndoa. O que estará relacionado por um lado com a grande diversidade de cultivares antigas de oliveira, e por outro com as características distintas do ponto de vista edafo-climático, o que origina azeites diferenciados.

Ao longo de toda a região norte de Portugal podem ser encontrada uma grande diversidade de azeites quer do ponto de vista químico, mas sobretudo sensorial, que associados à paisagem, às condicionantes ambientais e às cultivares de azeitona que lhe deram origem conferem aos azeites obtidos uma grande diversidade de sensações que interessa descobrir.

Casa do Vinho de Valpaços

Av. Eng.º Luís de Castro Saraiva, 42C
5430-472 Valpaços
tel.: 278 710 130
email: casadovinho@valpacos.pt
site: www.valpacos.pt
GPS: N 41.609994 O -7.305294
Horário de funcionamento:
De terça-feira a domingo:
10h00 às 13h00 - 14h00 às 18h00

Centro Interpretativo Porto & Douro Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P.

Rua Ferreira Borges, 27
4050-253 Porto
tel: 222 071 600
email: ivdp@ivdp.pt
site: www.ivdp.pt
GPS: N 41.141968 O -8.615431

Museu do Alvarinho

Praça Deu-la-Deu
4950-444 Monção
tel.: 251 649 009
email: dec@cm-moncao.pt
site: www.cm-moncao.pt
GPS: 42° 4'43.20"N 8°28'54.32"W
Horário de funcionamento:
Verão
9h30 às 12h30 - 14h00 às 18h00
Inverno
9h30 às 12h30 - 13h30 às 17h30

Solar do Vinhão Centro de Exposição e Venda de Produtos Regionais

Largo da Cooperativa
4980-649 Ponte da Barca
tel: 258 480 180
email: geral@cmpb.pt
site: www.cmpb.pt
GPS: N 41.808372 O -8.417037

Museu do Douro

Rua Marquês de Pombal, s/n
5050-282 Peso da Régua
tel.: 254 310 190
email: geral@museudodouro.pt
site: www.museudodouro.pt
GPS: N 41.09°39.15 O -7.47°26.100
Horário de Funcionamento:
Inverno (novembro - março):
Terça-feira a domingo: 10h00 - 18h00
Verão (abril - outubro):
Todos os dias, 10h00 - 18h00
Acesso até 15 minutos
antes do encerramento.
Encerrado: 25 de dezembro,
1 de janeiro, 1 de maio.

Museu do Vinho de São João da Pesqueira

Avenida Marquês de Soveral, 79
5130-321 S. João da Pesqueira
tel.: 254 489 983
email: mvp@sjpesqueira.pt
site: www.mvsjp.pt
GPS: N 41° 8' 52" W 7° 24' 30"
Horário de funcionamento:
Terça a sexta - 10h00 às 13h00
e 14h30 às 18h30
Sábado e domingo - 14h30 às 18h30
Encerra às segundas-feiras

Repositório Histórico do Vinho dos Mortos

Estrada Nacional 312
5460-451 Granja – Boticas
tel.: 276 410 200
email: turismo@cm-boticas.pt
site: www.cm-boticas.pt
(Visitas por marcação)

Adega Vinho dos Mortos

Rua de Santo Aleixo, 29
5460-330 Boticas
email: info@vinhodosmortos.com
tel.: 966 180 008

Cave de Vinho Verde

Praça Eng.º Armando Rodrigues
4830-520 Póvoa de Lanhoso
tel: 253 633 677
email: info@atpl.pt
Skype: info.atpl.pt

Núcleo Museológico Favaiais - Pão e Vinho

Rua Direita
5070-272 Favaiais
tel.: 259 950 073
email: museu.favaiais@cm-alijo.pt
site: www.cm-alijo.pt
GPS: 41°16'2.09" N -7°30'2.25" W
Horário de funcionamento:
Inverno: Terça a sexta:
10h30-12h30 / 14h30-18h30
Sábados e domingos: 14h00-17h00
Verão: Terça a sexta:
10h30-12h30 / 14h30-18h30;
Sábados e domingos: 11h00-18h30
(Encerra à segunda)

Solar do Alvarinho

Antigo Quartel dos Bombeiros
Voluntários de Melgaço
Alameda Inês Negra
4960-561 Melgaço
tel.: 251 410 195
e-mail:
solardealvarinho@cm-melgaco.pt
Horário de funcionamento:
Segunda a Sexta - 10h00 às 19h00
Sábado e Domingo
10h00 às 13h00 / 14h00 às 19h00

CIPVV – Centro de Interpretação e Promoção do Vinho Verde

Casa Torreada Barbosa Aranha
Rua Fonte da Vila
4990-087 Ponte de Lima
Tel. 258 900 426 / 258 900 400
e.mail: geral@cipvv.pt
site: www.cipvv.pt
GPS: 41°46'5.02"N 8°34'58.50"W

Sala de Provas : Vinhos de Portugal Wines of Portugal Tasting Room

Rua das Flores, 8-12
4050-262 Porto
tel: +351 226 102 075
email:
provas.salaporto@viniportugal.pt
Horário de funcionamento:
Segunda a Sábado – 11h às 19h
Domingos e Feriados (Abril e Outubro)

CIPVV - Centro de Interpretação e Promoção do Vinho Verde

Casa Torreada dos Barbosa Aranha
Rua da Fonte da Vila, 28
4990-062 Ponte de Lima
tel: (+351) 258 900 426
email: geral@cipvv.pt
FB/CIPVV

Enoteca 17.56

Museu da 1ª Demarcação
Real Companhia Velha
Rua Serpa Pinto 44B
4400-012 V.N.Gaia
tel. 222 448 501
e-mail:
geral@museurealcompanhiavelha.pt
site: museurealcompanhiavelha.pt
Horário de Funcionamento:
Horário de Verão (abril – outubro)
todos os dias, 10.30h – 18.00h.
Horário de Inverno (nov. a março)
todos os dias, 12.00h – 18.00h.
Última visita 30m
antes do encerramento.

World of Wine (WOW Porto - The Cultural District)

Cidade do Vinho*
Rua do Choupelo 39
4400-088 Vila Nova de Gaia
tel.: +351 220 121 200
email: info@wow.pt
Horários: Seg. a Sex. 9h00 - 18h00

*Pode visitar 7 Museus ligados ao mundo do Vinho

denominações de origem

VINHOS



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO VINHO VERDE

A Região dos Vinhos Verdes, ocupando o Noroeste de Portugal, é uma das maiores e mais antigas regiões vitícolas do mundo.

Os seus limites geográficos estão naturalmente definidos, a Norte o rio Minho, a Oeste o Oceano Atlântico, a Este e a Sul as zonas montanhosas, que constituem uma separação natural das zonas do interior de características mais mediterrâneas. Aqui se produzem os vinhos com denominação de origem Vinho Verde.

Os Vinhos Verdes refletem as características naturais e singulares desta Região costeira, que oferece vinhos diferentes da generalidade dos vinhos brancos do mundo, baseando

as suas práticas vitícolas e enológicas na produção de lotes de várias castas autóctones, entre as quais o Alvarinho e o Loureiro. Atualmente podemos mesmo falar numa revolução da região dos Vinhos Verdes, que resultou numa evolução qualitativa dos vinhos produzidos a que ninguém fica indiferente. A Região dos Vinhos Verdes é reconhecida, em Portugal e nos mercados internacionais, pela qualidade e consistência dos vinhos que produz e que se traduzem em muito mais do que apenas vinhos brancos leves e jovens. Os Verdes dos nossos dias são também ricos e envelhecidos em madeira, ou na versão rosados e tintos distintos. Os Vinhos Verdes têm uma riqueza que incentivamos todos a explorar. Há sempre um Verde para cada cor

e sabor da gastronomia nacional, de norte a sul e ao longo de todo o ano, as combinações são infinitas.

Estas qualidades dão corpo ao Vinho Verde, único no mundo!

Os Vinhos Verdes são hoje exportados para mais de 100 países, sendo líderes na exportação de vinhos portugueses DOC não licorosos. Estas exportações geram um negócio de cerca de 50 milhões de euros anualmente, estando os EUA e a Alemanha no top dos mercados de destino.

Comissão de Viticultura
da Região dos Vinhos Verdes
Rua da Restauração, 318
4050-501 Porto
Tel. + 351 226 077 302
FAX + 351 226 077 320
e-mail: info@vinhoverde.pt
site: www.vinhoverde.pt



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DA REGIÃO DE TRÁS-OS-MONTES

Situada no canto Nordeste de Portugal a Região Vitivinícola de Trás-os-Montes revela-se por entre montes e pronunciados vales numa grande área de extensão, de Chaves ao Planalto Mirandês, passando pelo coração da terra quente Transmontana, as diferenças repetem-se uma após outra, num ritual que marca a enorme diversidade existente na região. Esta é uma região única e com características especiais, na qual o cenário muda rapidamente, entre exuberantes vales verdejantes, ou colinas antigas cobertas por uma colcha de retalhos de bosques, olivais verde-cinza ou extensas vinhas

verdes brilhantes, amendoeiras floridas ou outras árvores de fruto.

A riqueza dos produtos reflete essa diversidade, estando a produção de vinho intrinsecamente implementada, sendo a região de Trás-os-Montes amplamente reconhecida pela produção de vinhos que remontam a tempos romanos, tal presença está marcada nas rochas de alguns dos seus concelhos, estando até hoje, perfeitamente identificados 75 lagares cavados na rocha de origem românica e pré-românica.

Com um clima marcante no qual se verifica a ocorrência de verões muito quentes e invernos extremamente rigorosos, vinhas plantadas em altitudes que rondam os 300 a 700 m, solos que vão do granítico ao xistoso, e castas autóctones como a

Côdega de Larinho, Viosinho, Gouveio, Verdelho e Arinto nos brancos, a Tinta Amarela, o Bastardo, Tinto Cão, Tinta Carvalha e Tinta Gorda nos tintos as quais ganham maior expressão em vários hectares de vinhas velhas centenárias existentes, a região vitivinícola de Trás-os-Montes tem-se afirmado pela diferenciação, na produção de vinhos únicos. Estando a tipicidade e diversidade dos vinhos inevitavelmente associadas ao seu Terroir, em Trás-os-Montes foi possível definir três sub-regiões para a produção de vinhos de qualidade com direito à Denominação de Origem (DO) Trás-os-Montes, nomeadamente Chaves, Valpaços, Planalto Mirandês.

Em toda a Região é ainda possível a produção de vinhos com Identificação Geográfica (IG) Transmontano.

Comissão Vitivinícola

Regional de Trás-os-Montes

Casa do Vinho

Av. Eng. Luís Castro Saraiva, 42 C

5430 - 472 Valpaços

Tel. 278 729 678 / 965 521 227

e-mail: cvrtm@sapo.pt

site: www.cvrtm.pt



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DA REGIÃO DO TÁVORA VAROSA

No dia em que os três monges resolveram abandonar a ordem de Cluny abriu-se um novo capítulo na história da Europa.

Estávamos em 1138 quando nas margens dos rios Távora e Varosa surgiram diversos mosteiros entre vales de difícil acesso.

A região demarcada Távora-Varosa é uma região de vinhos intimamente ligada aos mosteiros dos monges brancos tendo sido reconhecida, segundo publicação no Diário da República (Decreto-Lei nº 443/99 de 2 de Novembro) para a produção de vinhos espumantes de qualidade. É nesta região que se produz espu-

mantes ímpares de reconhecimento Nacional e Internacional.

A altitude, o clima frio e agreste, uma razoável variabilidade de solos e um conjunto de castas são a fonte dos seus vinhos.

As castas da região apresentam um leque de variedades que nos vinhos brancos e espumantes combina a tradicional "Malvasia Fina ou o Cerceal com o Bical, Gouveio e as estrangeiras Chardonnay e Pinot Branco", resultando vinhos ímpares, frutados, aromáticos frescos de cor citrina.

Nos vinhos tintos, abunda a Tinta Barroca, Aragonês, Touriga Francesa, Touriga Nacional e as estrangeiras Jaen e Pinot Tinto, resultando vinhos cor rubi com tonalidade avermelhada vinosa.

Comissão Vitivinícola

Regional Távora-Varosa

Casa do Paço - Dálvares

3610-013 Tarouca

Tel. 254 679 00

Fax: 254 679 000

e-mail: geral@cvrtavora-varosa.pt

Site: www.cvrtavora-varosa.pt



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DO DOURO

Os vinhos do Douro podem ser tintos, brancos ou rosés. Também se produzem espumantes e o Moscatel do Douro e a sua qualidade e carácter distinto resultam da combinação solo, clima e a forma de trabalhar a terra. Estes vinhos são a prova da diversidade da região e da sua capacidade de inovar e de se reinventar. A sua produção intensifica-se em finais do século XX, graças aos investimentos nas áreas produtivas e a um maior conhecimento do potencial vitivinícola e enológico da região. Saladas, marisco, folhados, peixe, paelhas e massas são companheiros excelentes para um vinho do Douro Branco.

Os vinhos do Douro Tintos combinam muito bem com carnes vermelhas, peito de pato, risotos intensos, queijos e enchidos.

Os vinhos do Douro são produzidos naquela que é a região demarcada e regulamentada mais antiga do mundo (1756): o Alto Douro Vinhateiro, classificado em 2001 Património Mundial pela UNESCO, na qualidade de paisagem cultural, evolutiva e viva.

Centro Interpretativo Porto & Douro

Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P.
Rua Ferreira Borges 27
4050-253 Porto
tel: 222 071 600
e-mail: ivdp@ivdp.pt
site: www.ivdp.pt



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DO PORTO

O Vinho do Porto distingue-se dos vinhos comuns pelas suas características particulares: antes de mais, a sua fortificação, que resulta numa enorme diversidade de tipos, em que surpreende a riqueza e intensidade de aroma incomparáveis e uma persistência muito elevada, quer de aroma quer de sabor, numa vasta gama de doçuras e grande diversidade de cores.

Classifica-se em quatro estilos principais, com base na cor e características de cada vinho: Ruby, Tawny, Branco e Rosé. Existem ainda categorias especiais dentro de cada estilo: no estilo Ruby, temos o Vintage, o Late Bottled Vintage (LBV) e o Ruby

Reserva; nos estilos Tawny e Branco, temos 10 anos, 20 anos, 30 anos, 40 anos, 50 Anos e Very Very Old, o Colheita e o Reserva.

Com toda esta variedade e versatilidade, o Vinho do Porto é um vinho para todos os dias, para diversos momentos. Deixamos aqui duas sugestões de harmonização: acompanhe com um LBV um fondant de Chocolate ou uma tarte de frutos vermelhos; Um Tawny 10 anos fresco combina na perfeição com uma tarte de amêndoa ou um pastel de nata;

O Vinho do Porto é produzido naquela que é a região demarcada e regulamentada mais antiga do mundo (1756): o Douro Vinhateiro, classificado em 2001 Património Mundial pela UNESCO, na qualidade de paisagem cultural, evolutiva e viva.

Centro Interpretativo Porto & Douro

Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P.
Rua Ferreira Borges 27
4050-253 Porto
tel: 222 071 600
e-mail: ivdp@ivdp.pt
site: www.ivdp.pt

VINHOS

castas típicas



ALVARINHO

É uma das mais variedades portuguesas mais admiráveis, originária do noroeste peninsular. Dá corpo a vinhos únicos e facilmente identificáveis, de personalidade e temperamento forte. É uma casta vigorosa, que obriga a alguma prudência no controlo do ímpeto vegetal, sendo, porém, uma casta pouco produtiva, com cachos pequenos e elevada proporção de grainhas. Historicamente, foi uma das primeiras variedades portuguesas a ser engarrafada em estreme, responsável pelo sucesso dos vinhos da sub-região de Monção e Melgaço. O Alvarinho proporciona vinhos com elevado potencial alcoólico, perfumados e delicados, com notas aromáticas díspares de pêssego, limão, maracujá, lichia, casca de laranja, jasmim, flor de laranjeira e erva-cidreira. Tem um enorme potencial de envelhecimento, conseguindo viver em perfeita saúde até completar, pelo menos, dez anos de idade.

AVESSO

A casta Avesso é cultivada na região dos Vinhos Verdes, contudo a sua plantação concentra-se próxima da região do Douro, especificamente nas sub-regiões de Baião, Resende e Cinfães. Aí, encontra as condições favoráveis para se desenvolver, uma vez que prefere solos mais secos e menos férteis do que aqueles que habitualmente existem em outras zonas da região dos Vinhos Verdes. Os cachos da casta Avesso são de tamanho médio e os seus bagos são grandes e

verde-amarelados. Esta casta origina vinhos aromáticos, bastante saborosos e harmoniosos. As qualidades da casta Avesso são verdadeiramente apreciadas quando as condições de maturação permitem elaborar vinhos com, pelo menos, 11% de álcool.

LOUREIRO

Apesar de estar hoje amplamente disseminada pela região do Vinho Verde, aparenta ser originária do vale do rio Lima, local onde atinge a plenitude. É uma variedade muito fértil e produtiva que só recentemente assumiu o papel de casta nobre. Propicia cachos compridos e medianamente compactos, com bagos médios de cor amarelada ou esverdeada. Apropriadamente, a flor de Loureiro é um dos seus principais descritores aromáticos, caracterizando-se ainda pela personalidade floral particularmente cristalina, com ênfase na flor de laranjeira, acácia e tília, sendo as notas de maçã e pêssego relativamente comuns nos vinhos estremos. Por regra consagra vinhos de acidez equilibrada e bem proporcionada. Se hoje é frequente espreitá-la em vinhos estremos, a tradição confere destaque aos lotes com a casta Trajadura ou, mais amiúde, com as castas Pedernã (Arinto) e Alvarinho.

AZAL

A casta Azal Branco é uma casta de qualidade cultivada na região dos Vinhos Verdes, principalmente nas sub-regiões de Penafiel, Amarante e Basto. No início do século XX, era

a principal casta para a produção do vinho branco da região. Os cachos da Azal Branco são de tamanho médio e constituídos por bagos grandes de disposição compacta. É uma casta muito produtiva, de maturação tardia e os seus bagos apresentam uma cor esverdeada mesmo no final de maturação. Os vinhos que possuem a casta Azal Branco na sua composição apresentam aromas frutados pouco intensos. São vinhos bastante acidulados, por isso são raros os monovarietais de Azal Branco.

ARINTO

É uma casta versátil, presente na maioria das regiões vitícolas portuguesas, sendo reconhecida pelo nome Pedernã na região dos Vinhos Verdes. Proporciona vinhos vibrantes e de acidez viva, refrescantes e com forte pendência mineral, e elevado potencial de guarda. A acidez firme será o principal cartão-de-visita da casta Arinto, garantindo-lhe a adjectivação de casta "melhorante" em muitas regiões portuguesas. Se em Bucelas a casta atinge o zénite, é no Alentejo e Ribatejo que a sua assistência é mais frutuosa, pelo aporte de acidez tão indispensável e difícil de obter. Apresenta cachos de tamanho médio, compactos e com bagos pequenos. É uma casta relativamente discreta, sem aspirações particulares de exuberância, privilegiando os apontamentos de maçã verde, lima e limão. É frequentemente utilizada na produção de vinhos de lote e também de vinho espumante.

TRAJADURA

A casta Trajadura é oriunda da região dos Vinhos Verdes, particularmente da sub-região de Monção, apesar de ter alguma expressão na Galiza (Espanha). Rapidamente foi difundida para as outras sub-regiões, sendo cultivada em quase toda a região dos Vinhos Verdes. A casta Trajadura apresenta uma boa produção. Os seus cachos são muito compactos e de tamanho médio, compostos por bagos verde-amarelados de grandes dimensões. Os vinhos produzidos com a casta Trajadura apresentam aromas pouco intensos e normalmente, são um pouco desequilibrados. É comum lotar a casta Trajadura com a casta Loureiro ou, por vezes, com a Alvarinho (castas da mesma região e mais aromáticas), para atribuir maior grau alcoólico e melhor equilíbrio aos vinhos.

VINHÃO (Sinonímia: Souzaão)

As suas origens são inegavelmente minhotas, região onde é conhecida pelo nome Vinhão, tendo posteriormente emigrado para a região do Douro, onde é conhecida como Souzaão. É a cor que singulariza e diferencia o Souzaão, de cachos de tamanho médio com bagos médios e uniformes de cor negro-azulada, produzindo vinhos pretos, escuros e opacos, fechados e quase impenetráveis à luz. Foram estas características tão peculiares que a tornaram tão apetecível no Douro, graças à necessidade de extrair rapidamente a cor para o Vinho do Porto. É a casta tinta mais cultivada na região

do Vinho Verde, oferecendo vinhos rústicos, de acidez muito elevada, notórios pela acidez inquieta.

ALVARELHÃO

Esta casta de qualidade, recomendada na Sub-Região de Monção, onde é mais intensamente cultivada, casta pouco produtiva e dá origem a vinhos de cor rubi a rubi clara, com aroma delicado a casta, harmoniosos e saborosos.

BORRAÇAL

A casta Borraçal é uma das castas tintas mais cultivadas na região dos Vinhos Verdes. É plantada em quase toda a região, onde é também conhecida por Esfarrapa ou Bogalhal, entre outras designações. Os cachos desta casta são pequenos e de formato cónico. Os bagos são de tamanho médio, não uniformes e de cor negro-azulada. Os vinhos elaborados a partir da casta Borraçal apresentam cor rubi e um elevado grau de acidez.

AMARAL

Produz vinhos de cor intensa, vermelho rubi, com aroma sem destaque a casta, encorpados e de gosto ligeiramente ácido.

CODEGA DO LARINHO

É uma casta que origina vinhos, normalmente, de cor citrina com aroma bastante complexo, frutado intenso (frutos tropicais) e floral.

ESPADEIRO

A casta Espadeiro é cultivada na região dos Vinhos Verdes e produz

vinho muito apreciado na região. Pode adoptar outras denominações de acordo com o local onde é cultivada: Espadão, Espadal, entre outras designações.

Esta casta é muito produtiva e apresenta cachos de grande dimensão, compactos e constituídos por bagos médios e uniformes.

Os vinhos produzidos com esta casta são acidulos e de cor rosada clara ou rubi muito aberta (quando submetidos ao processo de curtimenta prolongada). Algumas adegas produzem vinho rosé a partir da casta Espadeiro.

SÍRIA

(Sinonímia: Roupeiro, Alvadurão, Còdega, Crato Branco)

A casta Síria é cultivada nas regiões do interior de Portugal. Já foi a casta branca mais plantada na região alentejana, onde é denominada Roupeiro, contudo, verificou-se que as temperaturas demasiado elevadas do Alentejo não eram benéficas para esta casta: os vinhos não tinham frescura, boa acidez e perdiam os aromas rapidamente. Assim, desenvolveu-se o cultivo da Síria nas terras mais altas e frescas da Beira Interior (nomeadamente na zona de Castelo Rodrigo) e Dão (onde a casta é conhecida por Alvadurão, Còdega ou Crato Branco).

A Síria é uma casta muito produtiva de cachos e bagos pequenos. Apesar de ser bem resistente ao oídio e ao míldio é bastante sensível à podridão.

Os vinhos produzidos com esta casta são delicados, frescos e elegantes.

VIOSINHO

A casta Viosinho é apenas cultivada nas regiões do Douro e de Trás-os-Montes, onde já é utilizada desde o século XIX. É uma casta de boa qualidade e indicada para a produção de vinho tranquilo e de vinho do Porto, todavia apresenta uma produção fraca e por isso é pouco cultivada.

A Viosinho apresenta cachos e bagos pequenos de maturação precoce e bastante sensíveis à podridão. Esta casta desenvolve-se melhor em solos pouco secos. A casta produz vinhos bem estruturados, frescos e de aromas florais complexos. Normalmente são também alcoólicos e capazes de permanecer em garrafa durante alguns anos.

GOUVEIO

A casta Gouveio é cultivada na região do Douro, onde é também conhecida por Verdelho, por isso é muitas vezes confundida com a casta Verdelho cultivada nos Açores e Madeira.

É uma casta com bom amadurecimento e de boa produção. Apresenta cachos médios e compactos que produzem uvas pequenas de cor verde-amarelada.

Os vinhos produzidos com Gouveio apresentam um excelente equilíbrio entre acidez e açúcar, caracterizando-se pela sua elevada graduação, boa estrutura e aromas intensos. Além disso, são vinhos que possuem excelentes condições para envelhecimento em garrafa.

VERDELHO

A casta Verdelho ficou famosa por ser uma das castas utilizadas na produção do vinho generoso da Madeira. Depois da época da filoxera, o seu cultivo decresceu na ilha, no entanto ainda hoje continua a ser utilizada na produção de vinhos de mesa e generosos. A casta Verdelho é também cultivada nos Açores. Ultimamente, a casta Verdelho tem sido utilizada na produção de vinhos Australianos. Os vinhos produzidos com Verdelho são bastante aromáticos, equilibrados. Os vinhos da Madeira elaborados a partir da casta Verdelho são meio secos e de aromas delicados.

A casta Verdelho apresenta cachos pequenos e compactos compostos por bagos pequenos de cor verde amarelada.

RABO DE OVELHA

(Sinonímia: Rabigato)

A casta Rabo de Ovelha é cultivada na região do Douro, especialmente na zona do Douro Superior. É plantada em pequenas quantidades na região dos Vinhos Verdes sob o nome de Rabigato e nas zonas vitícolas do sul do país (Estremadura, Ribatejo e Alentejo) onde é mais divulgada.

A casta Rabo de Ovelha apresenta cachos médios e bagos pequenos de cor verde amarelada. É uma casta muito sensível ao oídio e ao míldio. O vinho elaborado a partir desta casta é mais utilizado para pro-

duzir vinhos de lote. As principais qualidades da casta Rado de Ovelha nos vinhos são o alto teor alcoólico, boa longevidade e elevada acidez. Os vinhos que incluem esta casta na sua composição apresentam aromas discretos, com notas florais, vegetais e até minerais.

ARINTO (Sinonímia: Pedernã, Arinto de Bucelas)

A Arinto é uma casta muito versátil, por isso é cultivada em quase todas as regiões vinícolas. Na região dos Vinhos Verdes é conhecida por Pedernã. Contudo, é na região de Bucelas que esta casta ganha notoriedade, sendo considerada a casta "rainha" da região.

O cacho da casta Arinto é grande, compacto e composto por bagos pequenos ou médios de cor amarelada.

Esta casta é frequentemente utilizada na produção de vinhos de lote (mais do que uma casta) e também de vinho espumante. Na região de Bucelas, produz vinhos monovarietais (uma só casta) de elevada acidez, cor citrina e marcadamente florais e frutados (quando jovens).

BASTARDO

É uma casta que origina vinhos de cor muito baixa (rosada), aroma "quente" resultado de teores alcoólicos elevados aliado ao pouco corpo, o que lhe confere uma estrutura/potencial de envelhecimento baixo.

TRINCADEIRA

(Sinonímia: Tinta Amarela)

A Trincadeira é uma casta especialmente cultivada nas regiões do Alentejo e do Douro (onde é designada por Tinta Amarela). Apresenta cachos médios e compactos e bagos médios e arredondados. É sensível às doenças e à podridão (se os bagos apanharem chuva apodrecem facilmente), por isso desenvolve-se melhor em climas secos e muito quentes.

Os vinhos produzidos são ricos em cor e aromas (especialmente frutados e vegetais), ligeiramente alcoólicos e com boas condições para o envelhecimento.

TINTA BARROCA

(Sinónimos históricos e regionais: Actualmente não existem. Antes de 1800: Tinta Grossa, Tinta Vigária, Tinta Gorda (Almeida, 1992).)

A casta Tinta Barroca, de cultivo quase exclusivo na região do Douro, é muito utilizada na produção de vinhos de lote. É uma das castas que compõe alguns vinhos do Porto, contudo os seus vinhos monovarietais de Tinta Barroca não são muito célebres. A Tinta Barroca é bastante popular entre os produtores, pois é fácil de cultivar e muito produtiva. É uma casta muito regular na produção e resistente a doenças e pragas. Além disso, tem uma maturação precoce e os seus bagos concentrados de açúcar originam vinhos com elevada concentração alcoólica. Os vinhos produzidos a partir da casta Tinta Barroca são fáceis de beber e

de taninos suaves. Contudo, a maior parte das vezes, não são muito equilibrados nem concentrados.

TINTA CARVALHA

Os vinhos apresentam uma intensidade de cor muito baixa (rosada), aroma simples, com leve frutos vermelhos (groselha/framboesa).

TINTO CÃO

A casta Tinto Cão é cultivada na zona do Douro desde o século XVIII, contudo como era pouco produtiva nunca foi muito apreciada pelos agricultores. Por volta dos anos 80 descobriu-se que a Tinto Cão possui ótimas características para a produção de vinho do Porto. O cultivo desta casta alargou-se a outras regiões, como o Dão, Estremadura e Península de Setúbal, onde existe em pequenas quantidades. A Tinto Cão possui cachos muito pequenos e de maturação tardia. É muito resistente a doenças e à podridão, além de suportar temperaturas muito elevadas. A casta Tinto Cão é frequentemente lotada com as castas Touriga Nacional, Aragonez, entre outras. Produz vinhos carregados de cor e de aromas delicados e florais.

ARAGONEZ (Sinónimo reconhecido: Tinta Roriz)

É a casta ibérica por excelência, uma das raras variedades a ser valorizada dos dois lados da fronteira, convivendo em Portugal sob dois apelidos, Aragonês e Tinta Roriz (o segundo restrito às regiões do Dão e Douro). É uma casta precoce, muito vigorosa e produtiva, facilmente adaptável a

diferentes climas e solos, tendo-se estendido rapidamente para as regiões do Dão, Tejo e Lisboa. Se o vigor for controlado, oferece vinhos que concertam elegância e robustez, fruta farte e especiarias, num registo profundo e vivo.

Prefere climas quentes e secos, temperados por solos arenosos ou argilo-calcários. É tendencialmente uma casta de lote, beneficiando recorrentemente da companhia das castas Touriga Nacional e Touriga Franca no Douro, bem como da Trincadeira e Alicante Bouschet no Alentejo.

TOURIGA NACIONAL

É uma casta nobre e muito apreciada em Portugal. Inicialmente cultivada na região do Dão, rapidamente foi expandida à zona do Douro para ser utilizada na produção de vinho do Porto. Recentemente, os produtores descobriram o valor da Touriga Nacional na produção de vinhos de mesa tintos e o seu cultivo foi alargado para outras regiões como o Alentejo.

É uma casta de pouca produção: possui cachos abundantes, mas pequenos. Os bagos têm uma elevada concentração de açúcar, cor e aromas.

Os vinhos produzidos ou misturados com a casta Touriga Nacional são bastante equilibrados, alcoólicos e com boa capacidade de envelhecimento.

TOURIGA FRANCA (Sinonímia: Touriga Francesa)

A Touriga Franca é uma das castas mais plantadas na zona do Douro e

Trás-os-Montes. É considerada uma das melhores castas para a produção de vinho do Porto e do Douro, mas o seu cultivo já foi alargado para as regiões da Bairrada, Ribatejo, Setúbal ou Estremadura.

A Touriga Franca tem produções regulares ao longo do ano e é bastante resistente a doenças. Os seus cachos são médios ou grandes com bagos médios e arredondados. Os vinhos produzidos por esta casta têm uma cor intensa e são bastante frutados. No vinho do Porto, a Touriga Franca integra os lotes com a Tinta Roriz e a Touriga Nacional.

MALVASIA FINA

(Sinonímia: Boal, Boal Branco, Assario Branco, Arinto Galego)

A Malvasia Fina é essencialmente plantada no interior do norte de Portugal, na região do Douro e na sub-região Távora-Varosa. Contudo, é também cultivada na zona de Portalegre (onde se denomina Arinto Galego), Dão (onde é conhecida por Assario Branco) e na Madeira (onde adquire o nome de Boal).

É uma casta que não tolera temperaturas muito altas, por isso é necessário estudar a época ideal para realizar a vindima de modo a evitar a deterioração dos bagos. É particularmente sensível à podridão e a algumas doenças e pragas da vinha, como oídio e o desavinho.

A Malvasia Fina produz vinhos de acidez moderada e de aromas e sabores delicados e pouco complexos. Esta casta é de produção regular e constituída por cachos e bagos de tamanho médio.

MOSCATEL (Sinonímia: Moscatel Galego, Moscatel de Setúbal)

A casta Moscatel é originária do Médio Oriente e terá sido introduzida em terras nacionais na época do Império Romano. Sofreu muitas transformações ao longo dos séculos e hoje, existem três variedades da casta Moscatel em Portugal.

A variedade Moscatel de Setúbal é a mais plantada em Portugal, e a sua produção concentra-se na Península de Setúbal, cujo clima ameno permite a maturação ideal dos bagos. Esta casta é imprescindível na elaboração do vinho generoso "Moscatel de Setúbal", contudo também é utilizada para enriquecer aromáticamente outros vinhos brancos da região, uma vez que é uma casta primária (marca o paladar e aroma dos vinhos).

Na região do Douro, na zona de Favaio e Alijó, é cultivada a variedade branca Moscatel Galego utilizada na produção de um vinho licoroso.

BICAL

(Sinonímia: Borrado das Moscas)

A casta Bical é típica da região das Beiras, nomeadamente da zona da Bairrada e do Dão (onde se denomina "Borrado das Moscas", devido às pequenas manchas castanhas que surgem nos bagos maduros). Aquando da época da revolução tecnológica na Bairrada, nos anos 80, foi possível conhecer todas as qualidades da casta Bical. Assim, a par da casta Maria Gomes, a Bical é uma das mais importantes castas da região.

Esta casta é de maturação precoce, por isso os seus bagos conservam bastante acidez. É muito resistente à podridão, contudo particularmente sensível ao oídio.

Os vinhos produzidos com esta casta são muito aromáticos, frescos e bem estruturados. Na Bairrada a casta Bical é muito utilizada na produção de espumante.

CERCIAL (Sinonímia: Cerceal, Sercial, Esgana Cão)

A casta Cercial é cultivada em diferentes regiões vitícolas. De acordo com a região pode adoptar diferentes grafias e apresentar características ligeiramente diferentes. São conhecidas a Cercial do Douro e do Dão, a Cerceal da Bairrada e a Sercial da Madeira, também denominada de Esgana Cão no Douro.

As principais características das variedades da Cercial são a elevada produção e boa acidez.

Esta casta produz o famoso vinho generoso Sercial da Madeira, um vinho seco que depois de envelhecer adquire características excepcionais. Os vinhos monovarietais desta casta são geralmente um pouco desequilibrados, por isso é costume lotar a Cercial com outras castas como a Bical, Fernão Pires ou Malvasia Fina. Nestes vinhos, a característica herdada da Cercial são a acidez elevada e os aromas delicados.

CHARDONNAY e PINOT NOIR (castas francesas autorizadas)

Não sendo castas típicas da Região, são muito utilizadas para espumantes de grande qualidade.



enoturismo

ALIJÓ

ADEGA COOP. DE FAVAIOS
www.adegadefavaios.pt

ADEGA GRAN CRUZ
www.porto-cruz.com

ADEGA DA QUINTA DA FAÍSCA
www.secretspotwines.com

CASA DOS LAGARES
www.fragulho.pt

D'ORIGEM
www.dorigem.pt

ENOTECA Q³ DA AVESSADA
www.enotecadouro.com

QUINTA DO BOMFIM
www.symington.com/news/
quinta-do-bomfim

QUINTA DAS CARVALHAS
www.realcompanhiavelha.pt

QUINTA DE FIÃES
www.quintadefiaes.pt

QUINTA DO JALLOTO
www.quintadojalloto.pt

QUINTA DO NOVAL
www.quintadonoval.com

Q³ DO PASSADOURO | NOVAL
www.quintadonoval.com

QUINTA DA PINALTA
www.pinalta.com

QUINTA DA ROÊDA
www.croftport.com

QUINTA DA ROMANEIRA
www.quintadaromaneira.pt

QUINTA DE SANTA EUGÉNIA
www.quintadesantaeugenia.pt

QUINTA DO SILVAL
www.quintadosilval.pt

WINE AND SOUL
www.wineandsoul.com

VALE DO TÁBUA
www.valedotabua.com

QUINTA DA FOZ
www.quintadafoz.pt

QUINTA DOS LAGARES
www.quintadoslagares.pt

AMARANTE

CASA DA CALÇADA
- RELAIS & CHATEAUX
www.casadacalcada.com

CASA DE CELLO
www.casadecello.pt

CASA DE OLEIRO
www.casaoleiros.com

HOTEL Q³ DA CRUZ & SPA
www.quintadacruz.pt

MONVERDE HOTEL
www.monverde.pt

POUSADELA
www.pousadela.com

QUINTA DE CARAPEÇOS
www.quintadecarapecos.pt

QUINTA DE SILVOSO
www.quintadesilvoso.pt

AJTS
www.ajtsvinhos.com

AMARES

TERRAS DE AMARES
www.terradamares.pt

QUINTA DE AMARES
www.quintadamares.pt

ENCOSTAS DE AMARES
www.encostasdamares.com

SOLAR DAS BOUÇAS
www.soldardasboucas.com

SOCALCOS DE BOURO
www.socalcosdobouro.pt

ENCOSTA DE ABADIA
encostasdaabadia7.wixsite.com/
encostas-da-abadia

QUINTA D'ORNELAS
www.quintadornellas.com

CASA DA TAPADA
www.casadatapada.com

DEVESA DO CÁVADO
www.devesadocavado.com

ARCOS DE VALDEVEZ

QUINTA DE AGUIÁ
www.torredeagua.com

QUINTA DE SANTA MARINHA
FB/quintasantamarinha

QUINTA DO CERQUEIRAL
www.quintadocerqueiral.pt

QUINTA DOS ABRIGUEIROS
www.casadasenra.pt

QUINTA DOS BORRALHAIS
www.vinhos.arcosdevaldevez.pt

AGROSFERA-MUROS DE GRADE
www.murosdegrade.com

ARMAMAR

QUINTA DA FOLGOSA VELHA
www.folgosavelha.pt

QUINTA DE RAMOZEIROS
www.quintaderamozeiros.com

QUINTA DOS FRADES
www.quintadosfrades.pt

QUINTA DO TEDO
www.quintadotedo.com

QUINTA MARIA IZABEL
www.quintamariaizabel.pt

QUINTA DA BARROCA
www.quintadabarroca.com.pt

QUINTA DE NÁPOLES
(Vinhos Niepoort)
www.niepoort-vinhos.com

CASA DE VINHAGO
casadevinhago@gmail.com

AROUCA

DESTILARIA EDUARDO
DE NORONHA DIAS
www.pinguca.pt

BAIÃO

FUNDAÇÃO EÇA DE QUEIROZ
www.feq.pt

PAÇO DE TEIXEIRÓ
E QUINTA DO COTTO
www.pacodeteixeiro.pt

QUINTA DO FERRO
www.quintadoferro.pt

QUINTA DE COVELA
www.covela.pt

CASA DA LAVANDEIRA
www.casadalavandeira.com

BARCELOS

QUINTA DO TAMARIZ
www.quintadotamariz.com

QUINTA DE PAÇOS
www.quintapacos.com

ADEGA COOP. DE BARCELOS
www.adegabarcelos.pt

QUINTA DE BALÃO
info@quintadebalao.pt

VINHOS CAMPELO
www.campeplo.com

VINHOS ZARAGUE
www.zarague.pt

VINHA DOS 9
www.vinhados9.pt

BOTICAS

REPOSITORIO HISTORICO
DO VINHO DOS MORTOS
www.cm-boticas.pt

ADEGA VINHO DOS MORTOS
www.vinhosdosmortos.com

BRAGAÇA

CASA DO JOA
www.casadojoa.com

CABECEIRAS DE BASTO

ADEGA DOS LEÕES
www.adegadosleoes.pt

CASA DA TOJEIRA
www.casadatojeira.pt

QUINTA DE FUNDEVILA
www.quintadefundevila.pt

VINHAS DA AZENHA
quintadazenhadecavez@gmail.com

QUINTA DO TAPADINHO
- WINE & TOURISM
www.quintadotapadinho.pt

CASA DO BARROSO
www.casadobarroso.pt

CAMINHA

DESIGN & WINE HOTEL
- ENOTECA
www.designwinehotel.com

CARRAZEDA DE ANSIÃES

CASA DOS CANTONEIROS "FOZ-TUA
WINE HOUSE"
www.cmca.pt

TERRAÇOS DE BACO
www.terracosdebaco.com

CASTELO DE PAIVA

CASA DE ALGAR
http://casadealgar:blogs.sapo.pt
QUINTA DA CORGA DA CHÁ
www.corgadacha.com

QUINTA DE RELIGÃES
www.quintadereligaes.com

CELORICO DE BASTO

Q³ DA CERCA - ADEGA MOLARES
www.adegamolares.pt

QUINTA SANTA CRISTINA
www.garantiadasquintas.com

QUINTA DAS ESCOMOEIRAS
www.quintadasescomoeiras.com

CHAVES

EBRON - CASA GRANDE DO SEIXO
www.casagrandedoseixo.pt

QUINTA DE ARCOSSÓ
www.quintadearcosso.pt

CINFÃES

ADEGA INSPIRAR
FB/inspirarvinhoverde

QUINTA DAS ALMAS
www.quintadasalmas.pt

ESPOSENDE

QUINTA DE CURVOS
geral@quintadecurvos.pt

QUINTA DE GÓIOS
j-paulo-alves@sapo.pt

FAFE

VINHOS NORTE
www.vinhosnorte.com

FELGUEIRAS

FERNANDO HORTA - VINHOS
www.fernandohorta.pt

QUINTA DA LIXA
www.quintadalixa.pt

QUINTA DA PALMIRINHA
sumbi@sapo.pt

QUINTA DE MADERNE
www.quintademaderne.com

TERRAS DE FELGUEIRAS
- CAVES FELGUEIRAS

www.coopfelgueiras.pt

FREIXO DE ESPADA À CINTA

CAVES D'FREIXOWINE
- VINHOS BIOLÓGICOS
gilberto.pintado@gmail.com

MARITÁVORA
www.maritavora.com

ADEGA COOP. MONTES ERMOS
www.montesermos.com

QUINTA DOS CASTELARES
www.castelares.com

PORTABLE
www.porttable.pt

CONFIAR MEMÓRIAS
- SOCIEDADE AGRÍCOLA LDA
miguel_m@live.com.pt

GUIMARÃES

ADEGA COOP. DE GUIMARÃES
www.adeagagumaraes.pt

CASA DE SEZIM
www.sezim.pt

QUINTA DA CANCELA
www.quintadacancela.com

QUINTA DA EIRA DO SOL
www.quintaeiradosol.com

QUINTA DO ERMÍZIO
www.ermizio.com

QUINTA PICOUTO DE CIMA
quintapicoutodecima@gmail.com

SOCIEDADE AGRÍCOLA S. GIÃO
s.giao@sapo.pt

QUINTA DA AVELEIRA
bernardobrito@hotmail.com

QUINTA DOS ENCADOS
info@quintadosencados.com

QUINTA POUADA DE FORA
qpfwine@gmail.com

QUINTA CANDOSO DE CIMA
candosodecima@gmail.com

LAMEGO

CASA DE S.to A⁹ DE BRITIANDE
www.casasantantonibritiande.com

QUINTA DA PACHECA
www.quintadapacheca.com

CAVES DA RAPOSEIRA
www.cavesraposeira.com

QUINTA DE SANTA EUFÉMIA
www.qtstauefemia.com

LOUSADA

QUINTA DE LOUROSA
www.quintadelourosa.com

CASA DA PORTELA - SEM IGUAL
www.100igual.pt

MARCO DE CANAVESES

CASA DE VILA BOA
afonsoelencastre@casavilaboa.com

CASA DE VILACETINHO
www.casadevilacetinho.pt

VINHO BESTA
www.vinhobesta.pt

CHAPELEIRO
chapeleirovinhoverde@gmail.com

EPAMAC
www.epamac.com

QUINTA DA SAMOÇA
www.quintadasamoça.com

QUINTA DO BEIRAL
quintadobeiral@outlook.pt

QUINTA DO BURGO
www.quintadoburgo.net

SAPATEIRO
www.sapateiro.wine

SÍTIO DA TORRE
www.scaetano.com

TONGOBRIGA
www.tongobrigawine.com

MELGAÇO

ADEGA QUINTA DE SOALHEIRO
www.quintadesoalheiro.com

ADEGA QUINTAS DE MELGAÇO
www.quintasdemelgaco.pt

ADEGA REGUENGO DE MELGAÇO
www.reguengodemelgaco.pt

ADEGA POEMA
www.alvarinhopoema.com

ADEGA DOM PONCIANO
www.domponciano.com

ADEGA QUINTA DO REGUEIRO
www.quintadoregueiro.com

ADEGA DOM SALVADOR
www.alvarinhodomsalvador.com

ADEGA TERRAS DE REAL
terrasdereal@hotmail.com

ADEGA ALVAIANAS
www.alvaianas.com

ADEGA DOM SALVADOR
www.alvarinhodomsalvador.com

MIRANDELA

QUINTA DAS CORRIÇAS
www.quintadascorricas.pt

MOGADOURO

TERRAS DE MOGADOURO
tmogadouro@wineindigenus.pt

VINHAS VELHAS DE MOGADOURO
www.mogadourowines.pt

ARRIBAS WINE COMPANY
www.arribaswine.com

MOIMENTA DA BEIRA

CAT - COOPERATIVA AGRÍCOLA DO TÁVORA
www.cooptavora.pt

SOLAR DOS CORREIA ALVES
www.cronicasdaterra.pt

MONÇÃO

ADEGA COOPERATIVA REGIONAL DE MONÇÃO
www.adegademoncao.pt

PALÁCIO DA BREJOEIRA VITICULTORES, S.A.
www.palaciadabrejoeira.pt

PROVAM, LDA.
www.provam.com

QUINTA DA CHEIRA
www.quintadacheira.pt

QUINTA DAS PEREIRINHAS
www.foraldemoncao.com

SOLAR DE SERRADE
www.solardeserrade.pt

QUINTA DE SANTIAGO
www.quintadesantiago.pt

QUINTA DA PEDRA
www.idealdrinks.com

CORTINHA VELHA
www.cortinhaveilha.pt

QUINTA DO HOSPITAL
www.falua.pt

MONDIM DE BASTO

CASA SANTA EULÁLIA
www.casasantaeulalia.pt

CARNEIRO WINES
www.carneirowines.pt

ENCOSTA DO ROLÃO PENEDA
FB/rolao.peneda.7

MONTALEGRE

VINHOS MONT'ALEGRE
www.fgwines.pt

VINHOS PADRE FONTES
www.padrefontes.pt

MURÇA

CAVES DE MURÇA
www.cavesdemurça.pt

QUINTA MONTE S. SEBASTIÃO
www.montesaosebastiao.com

PAREDES

QUINTA BELA VISTA
joseleao@ela.pt

PENAFIEL

QUINTA DA AVELEDA
www.aveledaportugal.pt

CASA VILA NOVA
www.casadevilanova.com

PESO DA RÉGUA

QUINTA SEARA D'ORDENS
www.searadordens.com

100HECTARES
www.100hectares.com.pt

GUEDAWINES
FB/Guedawines/

QUINTA DO VALLADO
www.quintadovallado.com

QUINTA DE MATTOS
Museu Adega das Giestas Negras
www.coimbrademattos.com

PONTE DA BARCA

ADEGA COOPERATIVA DE PONTE DA BARCA
www.adegapontedabarca.pt

ENCOSTAS DO VADE
www.encostasdovade.pt

Qª DA TORRE DE QUINTELA
luisplacerta@gmail.com

QUINTA DO OUTEIRO
geral@quintadoouteiro.com

TERRAS VADE E CRASTO
terrasvadecrasto@gmail.com

VINHAS DE CYPRIANO
limanova.geral@gmail.com

PONTE DE LIMA

ADEGA COOPERATIVA DE PONTE DE LIMA
www.adegapontelima.com

APHROS WINE
www.aphros-wine.com

AROMAS 4U
www.aromas4u.pt

CASA DAS BUGANVÍLIAS
www.casadasbuganvilias.com

CASA DO BARREIRO
barreiro@solaresdeportugal.pt

QUINTA DA FREIRIA
jcorreiabarras@hotmail.com

QUINTA DAS FONTES
encontrodasfontes@gmail.com

QUINTA DE LUOU
www.luou.pt

QUINTA DO AMEAL
www.quintadoameal.com

QUINTA DO CRUZEIRO ESC. PROF. AGRÍCOLA E DE DESENVOLVIMENTO RURAL DE PONTE DE LIMA
www.eppl.pt

Qª DO PAÇO DE CALHEIROS
info@pacodecalheiros.com

LETHES - GLATLÂNTICO CONSULTORES
apm-porto@glá.pt

SOLAR DE BORGONHA
www.solardeborgonha.com

CASA DA CUCA
www.casadacuca.com

VIL'ANTIGA - JMLima
jose_lima_11@hotmail.com

POVOA DE LANHOSO

QUINTA DA IGREJA
www.quinta-da-igreja.voidtek.com

QUINTA VILLA BEATRIZ
www.quintavillabeatriz.com

QUINTA DO MINHO
quintadominha@clix.pt

RESENDE

QUINTA DA MASSÓRRA
www.quintadamassorra.com

QUINTA DO FORMIGAL
rafaelmonteirom@sapo.pt

QUINTA DO OUTEIRO
adriano.pinto@outeirocaille.com

QUINTA DAS FONTALTAS
geral@namora.pt

TERRUS DOURO
saofoy@gmail.com

QUINTA DE FORNELOS
joeL_truta@hotmail.com

SABROSA

ADEGA COOP. DE SABROSA
www.adegacooperativadesabrosa.pt

CASAL DOS CADAIAIS
FB/casadedonelo

DECA WINE
www.decawine.com

LAVRADORES DE FEITORIA
www.lavradoresdefeitoria.pt

MORGADIO DA CALÇADA
www.morgadiodacalçada.com

QUINTA DA CAVADINHA SYMINGTON FAMILY
www.portfoliiovinhos.pt

QUINTA DA FOZ
www.quitadafoz.pt

QUINTA DA MARKA
www.quintamarkadouro.com

QUINTA DA VEIGA
www.veigamouras.com

QUINTA DE LA ROSA
www.quintadelarosa.com

QUINTA DO BEIJO
www.quintadobeijo.pt

QUINTA DO BUCHEIRO
www.quintadobucheiro.pt

QUINTA DO CALEIRO
www.quintadocaleiro.pt

QUINTA DO CRASTO
www.quintadocrasto.pt

QUINTA DO CUME
www.quintadocume.pt

QUINTA DO FOJO
www.quintadofojo.pt

QUINTA DO INFANTADO
www.quintadoinfantado.com

QUINTA DO ISAAC
quintadoisaac@sapo.pt

QUINTA DO PORTAL
www.quintadoportal.com

QUINTA DOS ESPINHEIROS
ruibarata7@gmail.com

QUINTA FONTE DO MILHO
quintadafontedomilho@gmail.com

QUINTA NOVA NOSSA SENHORA DO CARMO
www.quintanova.com

VALLEGRE
www.vallegre.pt

VIEIRA DE SOUSA PORT & DOURO WINES
www.vieiradesousa.pt

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

ALVES DE SOUSA DOURO & PORT WINES
www.alvesdesousa.com

ARCADELA
arcadeladouro@gmail.com

Álvaro Martinho
alvaromartinho1972@gmail.com

MENIN DOURO ESTATES/ HORTA OSÓRIO
geral@menindouroestates.wine

CASAL DOS CAPELINHOS
reservas@casaldoscapelinhos.pt

CAVES SANTA MARTA
www.cavessantamarta.pt

QUINTA DA AZINHEIRA
qazinheira@hotmail.com

QUINTA DAS CABANAS
quintacabanassite.com

QUINTA DAS CHAQUEDAS
quintadaschaquedas.wixsite.com/site

Qª DO ALTO/CASA DOS MIGUÉIS
pedro.casadosmigueis@gmail.com

QUINTA DA CUMIEIRA
www.quintacumieira.com

QUINTA DA GAIVOSA
www.alvesdesousa.com

QUINTA DA PORTELA
www.rolasdaportela.pt

QUINTA DO ESPINHO
www.bornviver.com

QUINTA DO LICOR
www.vazdecarvalhowines.com

QUINTA DO PÉ FRANCO
gloriasantos@hotmail.com

QUINTA DOS AVIDAGOS
www.quintadosavidagos.com

QUINTA SRA. DA GRAÇA
quintassenhoradagraca@live.com.pt

DONA OTÍLIA
info@donaotilia.pt

MARTHA'S WINE & SPIRITS
info@marthasgroup.com

SODIVINI
sodivini@gmail.com

SOLAR DA PORTELA
www.solardaportela.com

VINHOS MARTHA
pedro.marta@marthasgroup.com

QUINTA FORA DA LEI
www.foradalei.pt

Qª NO VALLE DA ESTRADA
madureiravalledaestrada@gmail.com

NOGUEIRAS LDA
nogueiraslda@sapo.pt

QUINTA DA SERPE
armindo.martinho@hotmail.com

W3 WINE AO CUBO LDA
wineaocubo@gmail.com

SANTOS & SEIXO
geral@santosesaixo.pt

SÃO JOÃO DÁ PESQUEIRA

ADEGA DA COELHOIRA
jcp.cortereal@hotmail.com

ADEGA DE S. J. DA PESQUEIRA
adegapesqueira@mail.telepac.pt

ADEGA DE TREVÕES
adegatrevoes@portugalmail.com

QUINTA D. DOROTEIA
www.quintadonadoroteia.com

QUINTA DA FONTE NOVA
www.quintadafontenova.com

QUINTA DA MATA MACEDA
jblqueiroz@yahoo.com

QUINTA DAS TECEDERIAS
www.tecederias.com

QUINTA DE S. JOSÉ
www.quintasjose.com

QUINTA DO CADÃO
www.cadao.pt

QUINTA DO PENEDO DO SALTO
www.quintapenedosalto.com

QUINTA DO PESSEGUEIRO
www.zannier.com

QUINTA DO VALE DO PEREIRO
www.fontesvelhas.com

QUEVEDO
info@quevedo.pt

QUINTA DO CACHÃO
www.cavesmessias.pt

QUINTA DA GRICHA
www.churchills-port.com

QUINTA DA ESTEVEIRA
www.winedouro.com

QUINTA DE VENTOZELO
www.quintadeventozelo.pt

TABUAÇO

ADEGA CASA DO BRASÃO
www.casadobrasao.com

ADEGA VINHOS FILÓCO
www.quintadofiloco.com

QUINTA DA PADRELA
www.quintadapadrela.com

QUINTA DO PANASCAL
www.fonseca.pt

QUINTA DO PÉGO
www.quintadopego.com

QUINTA DO PÓPA
www.quintadopopa.com

QUINTA DO SEIXO
www.sograpevinhos.com

QUINTA MONTE TRAVESSO
www.quintadomontetravesso.com

QUINTA Sª DO CONVENTO
www.senhoradoconvento.com

VINHOS MÓA
vinhomoa@gmail.com

QUINTA DA COVADA
quintadacovada@sapo.pt

QUINTA DA CARREGOSA
www.quintadacarregosa.pt

QUINTA DO ESPINHO
www.quintadoespinho.com

QUINTA DA DESERTA
quinta.da.deserta@gmail.com

RUMO AO DOURO
www.rumoaodouro.com

QUINTA DA CÔRTE
www.quintadacorte.com

QUINTA DA AVELEIRA
www.quintadaaveleira.com

CASA CIMEIRA
www.casacimeira-douro.com

QUINTA DE SÃO LUIZ
www.kopke1638.com/tourism

QUINTA DO CONVENTO
DE SÃO PEDRO DAS AGUIAS
www.kranemannstates.com

QUINTA DO BOM RETIRO
www.ramospinto.pt

COBALTO DOURO
www.cobaltodouro.pt

QUINTA DA MOITA
www.quintadamoita.com

TORRE DE MONCORVO

MJP - QUINTA DE VILA MAIOR/CASA
DÁ PALMEIRA

www.casadapalmeira.pt

QUINTA DA TERRINCHA
www.quintadatterrincha.pt

QUINTA DAS AVELEIRAS
www.quintadasaveleiras.pt

QUINTA DO COUQUINHO
quintadocouquinho@gmail.com

ADEGA COOP. DE MONCORVO
moncorvo@adegamoncorvo.com

TROFA

ADEGA COOPERATIVA
DE SANTO TIRSO E TROFA
www.sabemais.pt/
adegacooperativasantotirsoetrofa

VALONGO

QUINTA DAS ARCAS
www.quintadasarcas.com.pt

VALPAÇOS

ADEGA COOP. DE VALPAÇOS
www.acv.pt

CASAL CORDEIRO
carloscordeiro@neuf.fr

ENCOSTAS DE SONIM
www.encostasdesonim.pt

ENCOSTAS DE VASSAL
encostasdevassal.blogspot.pt

PERSISTENTE
vinhospersistente@gmail.com

QUINTA DO ERMEIRO
www.quinta-ermeiro.com

QUINTA DO GAGO
vinhosxalana@hotmail.com

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA
www.pmc-wine.com

QUINTA DO SALVANTE
terrasdosalvante@iol.pt

DE SOUSA WINES
fonteferrada@hotmail.com

VALPAÇO-Lo-VELHO
geral@cmv.pt

VALE MADRUGA
tribeiro@norcep.pt

VIANA DO CASTELO

CASA DA REINA
www.casadareina.com

SOLAR DO LOUREDO
www.solardolouredo.pt

SOLAR DE MERUFE
www.solardemerufe.com

PAÇO DE ANHA
www.pacoanha.com

VEIIRA DO MINHO

QUINTA DE CALVELOS
www.quintadecalvelos.com

VILA FLOR

PORTO CAÚNHO
FB/PortoCaunho.1941

QUINTA DO COUQUINHO
www.quintadocouquinho.com

QUINTA DO GRANJAL
www.quintadogranjal.pt

QUINTA DO PALAME
www.quintadopalame.com

QUINTA RIBEIRA DE LODÕES
www.quintadelodoes.pt

VILA NOVA DE CERVEIRA

CASAL VIDEIRA
FB/casalvideira

VILA NOVA DE FAMILIÇÃO

ADEGA CASA DA TORRE
www.adegacasadatorre.com

QUINTA DE COMPOSTELA
www.casadecompostela.pt

VINHOS CASTRO
www.vinhoscastro.com

VILA NOVA DE FOZ CÔA

ADEGA DO SÁVEL
www.mateusnicolaudealmeida.com

PALATO DO CÔA
www.palatodocoa.pt

QUINTA DA VINEADOURO
www.vineadouro.com

VALE DA VEIGA
www.valedaveiga.com

VILA NOVA DE GAIA

ADRIANO RAMOS PINTO
www.ramospinto.pt

BURMESTER
www.sogevinus.com

CÁLEM
www.calem.pt

CÁLEM/BURMESTER/KOPKE
www.sogevinus.com

CHURCHILL'S PORT
www.churchills-port.com

COCKBURN'S PORT
www.cockburns.com

CROFT PORT
www.croftport.com

FERREIRA
www.sograpevinhos.com

GRAHAM'S PORT
www.grahams-port.com

NIEPOORT VINHOS
www.niepoort-vinhos.com

OFFLEY FORRESTER
www.sograpevinhos.com

POÇAS JÚNIOR
www.pocas.pt

PORTO CRUZ
www.myportocruz.com

PORTO VASCONCELLOS
www.christiewines.com

QUINTA DA BOEIRA
www.quintadaboeira.pt

QUINTA DE SANTA EUFÉMIA
bc@qtastaeufemia.com

QUINTA DOS CORVOS
info@quintadoscorvos.pt

QUINTA DO NOVAL
www.quintadonoval.com

REAL COMPANHIA VELHA
www.realcompanhiavelha.pt

ROZÉS
www.rozes.pt

SANDEMAN
www.sograpevinhos.com

TAYLOR'S PORT
www.taylor.pt

VASQUES DE CARVALHO
www.vasquesdecarvalho.com

VILA POUCA DE AGUIAR

QUINTA SERRA D'OURA
FB/HeadRockWine

VILA REAL

CASA AGRÍCOLA DA LEVADA
www.casadalevada.com

FUNDAÇÃO CASA DE MATEUS
www.casademateus.com

QUINTA DA COSTA/
QUINTA DO CONDE
www.casademateus.com

QUINTA DO BARREIRO DE CIMA
www.casademateus.com

VILA VERDE

QUINTA DAS FONTAINHAS
pecasoc@sapo.pt

QUINTA DO SALGUEIRO
quintadesalgueiro@gmail.com

Qª DO PICO DE REGALADOS
antonio.leal@lidador.com

QUINTAS DO HOMEM
www.quintasdohomem.com

VIZELA

CAVES DO CASALINHO
www.cavesdocasalinho.com

CINCO QUINTAS
FB/AvicellaVinhoVerde



**rotas dos vinhos
e do enoturismo
do Porto e Norte**



ROTA DOS VINHOS DO DOURO E PORTO

Viaja-se pela Região Demarcada do Douro, pelo Vale do Rio Douro, pelas cidades, vilas e aldeias vinhateiras, e está assegurada, tanto para o enófilo como para o viajante em lazer, uma experiência gratificante. No percurso atravessam-se três locais emblemáticos chancelados como Património Mundial da Humanidade pela UNESCO: o Centro Histórico do Porto (1996), o Vale do Côa (1998) e o Alto Douro Vinhateiro (2001).

Um passeio pela cidade do Porto revela uma arquitetura histórica de relevo, um conjunto de boutiques de artesanato e de edifícios e estátuas impressionantes que captam e retratam a sua história. E, na irreverência histórica que o tem caracterizado ao longo de séculos após a sua fundação, o Porto agita-se hoje também com novos talentos na gastronomia e na oferta artística multivariada, vibrante e renovadora. Atravessar o rio Douro a partir da Ribeira, "...um velho casario..." como canta Rui Veloso, pela Ponte Luís I, permite encontrar em Vila Nova de Gaia as famosas caves de Vinho do Porto. Aqui, os viajantes podem experienciar uma variedade de estilos diferentes deste vinho único antes de subir até ao majestoso Vale do Douro.

O rio Douro alimenta o excelente terroir da região, que produz duas Denominações de Origem Protegidas

(DOP) — Douro e Porto. A região do Douro oferece aos visitantes a oportunidade de explorar e vivenciar práticas ancestrais, num cenário mediterrânico verdadeiramente singular.

Ao viajar pelo Vale do Douro, um dos destinos turísticos mais emblemáticos do mundo, os viajantes podem desfrutar de experiências únicas em torno dos vinhos do Douro e do Porto e da sua gastronomia nas quintas, famosas pela hospitalidade das suas gentes. Mas não só: esta região de beleza natural incomparável, de que fazem parte 21 concelhos, distribuídos pelas 3 sub-regiões, Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior, também tem muito para contar e oferecer a todos aqueles que procuram relaxamento, história, património ou cultura.

À reputação centenária do Vale do Douro associa-se, agora, um destino de aventura ao ar livre: percursos de silêncio, de trilhos pelo vale, ideal para ciclismo de montanha e caminhadas. E sobretudo para sentir! Diversos agentes locais alugam bicicletas e conduzem visitas guiadas através de vinhas, florestas de sobreiros e aldeias vinhateiras históricas. Muitas empresas de viagens especializadas oferecem passeios que duram de uma hora a uma viagem de seis dias que começa no Porto e prossegue via comboio através do Douro, atravessando a mais antiga região demarcada e regulamentada do mundo — a Região

Demarcada do Douro (1756). Algumas incluem uma visita às gravuras rupestres pré-históricas de Vila Nova de Foz Côa e terminam remando de volta ao Porto pelo rio Douro. E haverá melhor maneira de explorar esta região do que mergulhar no seu terroir?

A Rota dos Vinhos do Douro e do Porto proporciona esta oportunidade: desaparecer por alguns dias num ambiente seguro e saudável, sentir uma região única, famosa em todo o mundo pela sua beleza e património vinícola inigualáveis.

Site da Rota dos VDP

www.ivdp.pt/pt/rota-enoturismo/rota-dos-vinhos-do-douro-e-do-porto

Site da Rota

www.portoandnorthwineroutes.pt/

Rota dos Vinhos do Douro e Porto
Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P.

Rua Ferreira Borges, 27
4050-253 Porto
tel: +351 222 071 600
e-mail: ivdp@ivdp.pt
site: www.ivdp.pt



Távora-Varosa
VINHOS E ESPUMANTES



ROTA DOS VINHOS E DOS ESPUMANTES DA REGIÃO DO TÁVORA VAROSA

A história de produção de vinho em Távora Varosa remonta ao séc. VII, com a primeira instalação dos Monges de Cister na região. As condições geográficas da região, marcadas por duas linhas principais de água (Távora e Varosa) e a orografia do vale proporcionam um isolamento natural da região, condições ideais para que no século XII os Monges Brancos, ligados à Abadia Mãe de Claraval, em França, escolhessem esta região para se instalarem, trazendo consigo as técnicas de vitivinicultura de Borgonha. O primeiro mosteiro foi construído em 1138, Mosteiro de São João de Tarouca. Instalados em pleno vale do Varosa, próximo de uma ponte romana, esta Abadia dos Monges de Cister atingiu um poder assinalável a partir do século XII tanto no Douro como na Beira Alta, destacando-se pela sua capacidade organizativa na exploração agrícola e no aproveitamento dos recursos hídricos, sendo considerados verdadeiros engenheiros agrónomos e hidráulicos e enólogos praticantes nas suas adegas. O Mosteiro de São João de Tarouca foi um centro de ciência e inovação agrícola, com destaque para a cultura da vinha.

O triângulo monárquico do Vale do Varosa completa-se com a construção do Mosteiro de Santa Maria de Salzedas no século XIII e a construção do Convento de Ferreirim da Ordem de

São Francisco (Sernancelhe) no século XVI, onde a cultura da vinha e a produção de vinho assumia um papel de relevo na economia monacal.

Região nobre de grandes extensões de vinhedos, foi a primeira região a ser demarcada para espumantes em Portugal em 1989 e aqui nascem alguns dos melhores espumantes nacionais, a par dos aromáticos e frutados vinhos tranquilos, brancos, rosés e tintos.

A Rota dos Vinhos e espumantes Távora-Varosa oferecer um naípe de propostas tentadoras que não deve perder no “Caminho dos Mosteiros”, e num passeio imemorable “Entre vinhas e Castanheiros”.

Delicie-se com o suave e elegante borbulhar de um bom Espumante de Távora-Varosa!

Site da Rota dos VETV

www.vinhoseespumantestavoravarosa.pt/z/rota-dos-vinhos-e-espumantes-de-tavora-varosa

Site da Rota

www.portoandnorthwineroutes.pt/

Comissão Vitivinícola Regional

Távora-Varosa

Casa do Paço – Dálvares

3610-013 Tarouca

Tel. 254 679 000

e-mail: geral@cvrtavora-varosa.pt

Site:

www.vinhoseespumantestavoravarosa.pt



TRÁS-OS-MONTES
Rota do Enoturismo



ROTA DOS VINHOS DA REGIÃO DE TRÁS-OS-MONTES

Situada no canto Nordeste de Portugal a Região Vitivinícola de Trás-os-Montes revela-se por entre montes e pronunciados vales numa grande área de extensão, de Chaves ao Planalto Mirandês, passando pelo coração da terra quente transmontana, as diferenças repetem-se uma após outra, num ritual que marca a enorme diversidade existente na região. Esta é uma região única e com características especiais, na qual o cenário muda rapidamente, entre exuberantes vales verdejantes, ou colinas antigas cobertas por uma colcha de retalhos de bosques, olivais verde-cinza ou extensas vinhas verdes brilhantes, amendoeiras floridas ou outras árvores de fruto.

A tradição do cultivo da vinha e da produção de vinho na Região de Trás-os-Montes tem origem secular, fazendo esta também parte da riqueza Cultural desta Região. Para além dos surgimentos de vários produtores de vinho na Região, tem sido feito um esforço por manter bem viva esta tradição e cultura, uma vez que se tem procedido à recuperação de vários lagares cavados na rocha, usados pelos romanos para o fabrico de tão abençoado néctar.

A Rota dos Vinhos de Trás-os-Montes coloca em evidência no mosaico perfeito da paisagem com a sua his-

tória, as suas gentes, as tradições usos e costumes, onde o vinho, o azeite e o acervo gastronómico secular merece uma visita prolongada.

Perca-se no segredo mais bem guardado do Norte de Portugal. Seja Feliz!

[Comissão Vitivinícola Regional](#)

[de Trás-os-Montes](#)

Casa do Vinho

Av. Eng. Luís Castro Saraiva, 42 C

5430 - 472 Valpaços

Tel. 278 729 678 / 965 521 227

e-mail: cvrtm@sapo.pt

site: www.cvrtm.pt

Site da Rota dos VTM

www.cvrtm.pt

Site da Rota

www.portoandnorthwineroutes.pt



ROTA DOS VINHOS VERDES

A impressionante beleza da região do Minho serve de cenário à Rota dos Vinhos Verdes. Percorrer esses caminhos é descobrir as origens e sabores da milenar cultura vinícola e mergulhar a fundo na História de Portugal.

Quintas, adegas, restaurantes, unidades de alojamento e empresas de animação turística, uniram-se para oferecer múltiplas atividades e itinerários, proporcionando experiências únicas e memoráveis na Rota dos Vinhos Verdes, num destino de vinho por excelência.

Ao longo de 49 concelhos, que abrangem todo o noroeste de Portugal, é possível desfrutar de praias e montanhas, vales e rios, e de uma paisagem única onde o verde, que dá nome ao vinho, é a cor dominante.

Cidades Património da Humanidade e um valioso conjunto de monumentos de várias épocas, salpicam a região e são, por si só, um motivo para a visitar. A tradição e a modernidade na cultura e produção do Vinho Verde aliam-se para proporcionar momentos de prazer em quintas modernas, seculares ou familiares, onde a hospitalidade das gentes não deixará de seduzir os visitantes.

Parta à descoberta da Rota dos Vinhos Verdes e deixe-se apaixonar por um vinho único!

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes

Rua da Restauração, 318

4050-501 Porto

Tel. + 351 226 077 302

FAX + 351 226 077 320

e-mail: info@vinhoverde.pt

site: www.vinhoverde.pt

Site da rota dos VV

www.rota.vinhoverde.pt/pt/rota-dos-vinhos-verdes

Site da Rota

www.portoandnorthwineroutes.pt

ALFÂNDEGA DA FÉ

Posto de Turismo de Alfândega da Fé

Largo de S. Sebastião, s/n
5350 – 013 Alfândega da Fé
279 462 739 / 279 460 020
turismo.alfandegafe@gmail.com
www.cm-alfandegadafe.pt

ALIJÓ

Loja Interativa de Turismo de Alijó

Av. Conselheiro Teixeira de Sousa
5070 – 012 Alijó
259 950 095
turismo@cm-alijo.pt
www.cm-alijo.pt

AMARANTE

Loja Interativa de Turismo de Amarante

Largo Conselheiro António Cândido
4600 – 552 Amarante
255 420 246
turismo@cm-amarante.pt
www.cm-amarante.pt/turismo/

AMARES

Loja Interativa do Turismo de Caldelas

Av. Afonso Manuel Pereira de Azevedo, nº 211
4720 – 249 Amares
253 368 540
geral@municipioamares.pt
www.cm-amares.pt

ARCOS DE VALDEVEZ

Loja Interativa de Turismo de Arcos de Valdevez

Rua Prof. Dr. Mário Júlio B. A. Costa
4970 – 606 Arcos de Valdevez
258 520 530
lojaturismo@cmav.pt
www.visitarcos.pt

Posto de Informação e Turismo da Peneda

Peneda – Gavireira
4970 – 150 Arcos de Valdevez
258 011 864

Posto de Informação e Turismo de Soajo

Largo do Eiró - Soajo
4970 – 660 Arcos de Valdevez
258 576 747

Posto de Informação Centro Interpretativo da Paisagem Cultural de Sistelô

Rua Visconde de Sistelô
4970 – 645 Arcos de Valdevez
925 728 018

ARMAMAR

Loja Interativa de Turismo de Armamar

Av. Dr. António Oliveira Salazar
5110 – 122 Armamar
254 850 807
turismo@cm-armamar.pt
www.cm-armamar.pt

AROUCA

Loja Interativa de Turismo de Arouca

Rua Abel Botelho, nº 4
4540 – 114 Arouca
256 940 258
turismo@aroucageopark.pt
www.aroucageopark.pt

BAIÃO

Loja Interativa de Turismo de Baião

Jardim Dr. José Teixeira da Silva
4640 – 158 Baião
255 540 562
turismo@cm-baiao.pt
www.visitbaiao.pt

BARCELOS

Posto de Turismo de Barcelos

Largo Dr. José Novais, nº 27
4750 – 310 Barcelos
253 811 882
turismo@cm-barcelos.pt
www.cm-barcelos.pt

BOTICAS

Loja Interativa de Turismo de Boticas

Rua Gomes Monteiro, nº 3
5460 – 304 Boticas
276 410 200 / 925 973 843
turismo@cm-boticas.pt
www.cm-boticas.pt

BRAGA

Loja Interativa de Turismo de Braga

Avenida da Liberdade, nº 1
4710 – 305 Braga
253 262 550
turismo@cm-braga.pt
https://visitbraga.travel/

Loja Interativa de Turismo da Estação

Largo da Estação
4720 – 223 Braga
258 820 270
turismo@portoente.pt

BRAGANÇA

Posto de Turismo de Bragança

Av. Cidade de Zamora
5300 – 111 Bragança
273 381 273
turismo@cm-braganca.pt
www.cm-braganca.pt

**Loja Interativa
de Turismo de Bragança**
Rua Abílio Beça, nº 104
5300 – 011 Bragança
273 304 200 / 273 240 020
cmb@cm-braganca.pt
www.cm-braganca.pt

CABECEIRAS DE BASTO
**Posto de Turismo
de Cabeceiras de Basto**
Praça da República, nº 203
4860 – 355 Cabeceiras de Basto
253 669 100 / 253 669 070
pturismo@cabeceirasdebasto.pt
www.cabeceirasdebasto.pt

CAMINHA
**Loja Interativa
de Turismo de Caminha**
Praça Conselheiro Silva Torres
4910 – 122 Caminha
258 921 952
turismo@cm-caminha.pt
www.cmca.pt

CARRAZEDA DE ANSIÃES
**Loja Interativa de Turismo
de Carrazeda de Ansiães**
Praça do CITICA
5140 – 085 Carrazeda de Ansiães
278 098 507
lit@cmca.pt
www.cmca.pt

CASTELO DE PAIVA
**Loja Interativa de Turismo
de Castelo de Paiva**
Largo do Conde
4550 – 102 Castelo de Paiva
255 699 405
pit.castelopaiva@portoente.pt
www.cm-castelo-paiva.pt

CELORICO DE BASTO
**Loja Interativa de Turismo
de Celorico de Basto**
Praça Cardeal D. António Ribeiro
4890 – 220 Celorico de Basto
255 323 100
lojaturismo@cm-celoricodebasto.pt
/turismo@mun-celoricodebasto.pt
www.mun-celoricodebasto.pt

CHAVES
Posto de Turismo de Chaves
Terreiro de Cavalaria
5400 – 193 Chaves
276 348 180
municipio@chaves.pt /
pitchaves@portoente.pt
www.chaves.pt

CINFÃES
**Loja Interativa
de Turismo de Cinfães**
Rua Capitão Salgueiro Lemos, nº 23
4690 – 038 Cinfães
255 561 051
turismo@cm-cinfaes.pt
www.cm-cinfaes.pt /
www.redescobrircinfaes.pt

ESPINHO
**Loja Interativa
de Turismo de Espinho**
Alameda 8 - Centro Comercial
Solverde II
4500 – 901 Espinho
227 321 089
turismo@cm-espinho.pt
www.visit.espinho.pt/pt/

ESPOSENDE
**Loja Interativa
de Turismo de Esposende**
Av. Eduardo Arantes de Oliveira, nº 62
4740 – 204 Esposende
253 961 354 / 253 960 100
cit.esposende@cm-esposende.pt
www.visiteseosende.com/pt

FAFE
**Loja Interativa
de Turismo de Fafe**
Praça 25 de Abril
4820 – 142 Fafe
253 504 294 / 962 118 946
turismo@cm-fafe.pt
www.cm-fafe.pt

FELGUEIRAS
**Loja Interativa
de Turismo de Felgueiras**
Casa das Torres
Av. Dr. Magalhães Lemos, nº 23
4610 – 106 Felgueiras
255 925 468
lojadeturismo@cm-felgueiras.pt
www.cm-felgueiras.pt

**FREIXO DE ESPADA
À CINTA**
**Posto de Turismo de Freixo
de Espada à Cinta**
Praça Jorge Alvares
– Edifício Biblioteca Municipal
5180 – 125 Freixo de Espada à Cinta
279 653 480
turismo@cm-fec.pt
www.visit.freixoespadaacinta.pt

GONDOMAR
**Loja Interativa
de Turismo de Gondomar**
Trav. da Convenção de Gramido, nº 41
4420 – 416 Valbom
224 664 310 / 932 003 358
turismo@cm-gondomar.pt
www.visitgondomar.cm-gondomar.pt

GUIMARÃES
**Loja Interativa
de Turismo de Guimarães**
Praça de S. Tiago
4810 – 300 Guimarães
253 421 221
info@visitguimaraes.travel
www.guimaraesturismo.com

LAMEGO
**Loja Interativa
de Turismo de Lamego**
Rua Regimento de Infantaria, nº 9
5100 – 147 Lamego
254 099 000
lojaturismo@cm-lamego.pt
www.cm-lamego.pt

LOUSADA
**Loja Interativa
de Turismo de Lousada**
Praça Dr. António Meireles, nº 21
4620-009 Lousada
255 820 580
turismo@cm-lousada.pt
www.cm-lousada.pt

MACEDO DE CAVALEIROS
**Posto de Turismo
de Macedo de Cavaleiros**
Casa Falcão
Largo Manuel Pinto de Azevedo
5340 – 218 Macedo de Cavaleiros
278 099 166
turismo@cm-macedodecavaleiros.pt
www.cm-macedodecavaleiros.pt

MAIA WELCOME CENTER
**Loja Interativa
de Turismo da Maia**
Parque Central da Maia, 1º Piso - Lj. 19
Rua Simão Bolívar
4470 – 214 Maia
229 444 732
turismo@cm-maia.pt
www.visitmaia.pt

MARCO DE CANAVESES
**Loja Interativa de Turismo
de Marco de Canaveses**
Alameda Dr. Miranda da Rocha
4630 – 219 Marco de Canaveses
255 538 800
turismo@cm-marco-canaveses.pt
www.visit.marcodecanaveses.pt

MATOSINHOS
**Loja Interativa
de Turismo de Matosinhos**
Av. General Norton de Matos
254 099 000
229 382 412
turismo@cm-matosinhos.pt
www.matosinhoswbf.pt /
www.cm-matosinhos.pt

**Posto de Turismo
de Leça da Palmeira**
R. Hintze Ribeiro, nº 13
4450 – 609 Leça da Palmeira
229 382 413
turismo@cm-matosinhos.pt
www.matosinhoswbf.pt /
www.cm-matosinhos.pt

MELGAÇO
**Loja Interativa
de Turismo de Melgaço**
Praça da República, nº 133
4960 – 567 Melgaço
251 402 440
turismo@cm-melgaco.pt
www.cm-melgaco.pt

MESÃO FRIO
Posto de Turismo de Mesão Frio
Av. Cons. José Maria Alpoim, nº 49
5040 – 310 Mesão Frio
254 890 100
turismo@cm-mesaofrio.pt
www.cm-mesaofrio.pt

MIRANDA DOURO
**Posto de Turismo
de Miranda do Douro**
Lg do Menino Jesus da Cartolinha
5210 – 191 Miranda do Douro
273 430 025
turismo@cm-mdouro.pt
www.cm-mdouro.pt

MIRANDELA
Posto de Turismo de Mirandela
Rua D. Afonso III
(Junto ao edifício da Estação da CP)
5370 – 408 Mirandela
278 203 143
postodeturismo@cm-mirandela.pt
www.cm-mirandela.pt

MOGADOURO
**Loja Interativa
do Turismo de Mogadouro**
Avenida dos Comandos
5200 – 206 Mogadouro
279 340 501
turismo@mogadouro.pt
www.cm-mogadouro.pt

MOIMENTA DA BEIRA

Loja Interativa do Turismo de Moimenta da Beira

Terreiro das Freiras
3620 – 356 Moimenta da Beira
254 520 103
posto-turismo@cm-moimenta.pt
www.cm-moimenta.pt

MONÇÃO

Loja Interativa de Turismo de Monção

Praça Deu-la-Deu Martins
4950 – 452 Monção
251 649 013
turismo@cm-moncao.pt
www.cm-moncao.pt

MONDIM DE BASTO

Loja Interativa do Turismo de Mondim de Basto

Praça do Município
4880 – 236 Mondim de Basto
255 389 370
turismo@cm-mondimdebasto.pt
https://municipio.mondimdebasto.pt/

MONTALEGRE

Loja Interativa de Turismo de Montalegre

Ecomuseu de Barroso – Espaço Padre Fontes
Terreiro do Açougue, nº 11
5470 – 250 Montalegre
276 510 203
litmontalegre@cm-montalegre.pt /
otelorodrigues@ecomuseu.org
www.cm-montalegre.pt

MURÇA

Posto de Turismo de Murça

Parque Urbano
5090 – 149 Murça
259 510 139
turismo@cm-murca.pt
www.cm-murca.pt

OLIVEIRA DE AZEMÉIS

Loja Interativa de Turismo de Oliveira de Azeméis

Rua. Dr. Ernesto Soares dos Reis,
nº 156
3720 – 256 Oliveira de Azeméis
256 674 463
turismo@cm-oaz.pt
www.cm-oaz.pt

PAÇOS DE FERREIRA

Posto de Turismo de Paços de Ferreira

Praça da República, nº 46
4590-527 Paços de Ferreira
255 860 700
geral@cm-pacosdeferreira.pt
www.cm-pacosdeferreira.pt

PAREDES

Loja Interativa de Turismo de Paredes

Largo da Estação, nº 227
4580 – 196 Paredes
255 788 952
turismo@cm-paredes.pt
www.cm-paredes.pt

PAREDES DE COURA

Loja Interativa de Turismo de Paredes de Coura

Largo Visconde de Moselos
4940 – 534 Paredes de Coura
251 780 168
turismo@paredesdecoura.pt
www.cm-paredes-coura.pt

PENAFIEL

Loja Interativa de Turismo de Penafiel

Largo Padre Américo
4560 – 002 Penafiel
255 710 700 / 255 710 722
turismo.penafiel@cm-penafiel.pt
www.cm-penafiel.pt

PENEDONO

Loja Interativa de Turismo de Penedono

Praça 25 de Abril
3630 – 246 Penedono
254 508 174 / 925 200 170
turismo@cm-penedono.pt
www.cm-penedono.pt

PESO DA RÉGUA

Loja Interativa de Turismo de Peso da Régua

Avenida do Douro
254 318 152
turismo@cmpr.pt
www.cm-pesoregua.pt

PONTE DA BARCA

Loja Interativa de Turismo de Ponte da Barca

Rua Conselheiro Rocha Peixoto, nº 9
4980 – 626 Ponte da Barca
258 455 246
lojaturismo@cm-pb.pt
www.cm-pb.pt

PONTE DE LIMA

Loja Interativa de Turismo de Ponte de Lima

Torre da Cadeia Velha,
Passeio 25 de Abril, nº 29
4990 – 058 Ponte de Lima
258 240 208
lojaturismo@cm-pontedelima.pt
www.cm-pontedelima.pt

PORTO (CENTRO)

Posto de Turismo do Porto

Rua Clube dos Fenianos, nº 25
4000 – 172 Porto
223 393 472
visitporto@cm-porto.pt
www.visitporto.travel

PÓVOA DE LANHOSO

Posto de Turismo da Póvoa de Lanhoso

Av. da República
4830 – 518 Póvoa de Lanhoso
Tel. 253 639 708
e-mail: turismo@mun-planhoso.pt
site: www.povoadelanhoso.pt

PÓVOA DE VARZIM

Loja Interativa de Turismo da Póvoa de Varzim

Largo do Passeio Alegre
4490 – 428 Póvoa de Varzim
252 090 190
pturismo@cm-pvarzim.pt
www.cm-pvarzim.pt

RESENDE

Loja Interativa de Turismo de Resende

Rua José Pereira Monteiro
4660 – 228 Resende
254 871 031
geral@cm-resende.pt
www.cm-resende.pt

RIBEIRA DE PENA

Posto de Turismo de Ribeira de Pena

Rua Manuel José de Carvalho, nº 14
4870 – 162 Ribeira de Pena.
259 490 507
geral@cm-rpena.pt
www.cm-rpena.pt

SABROSA

Loja Interativa de Turismo de Sabrosa

Rua do Loreto
5060 – 328 Sabrosa
259 939 575
turismo@cm-sabrosa.pt
www.sabrosa.pt

SANTA MARIA DA FEIRA

Loja Interativa de Turismo de Santa Maria da Feira

Rua Dr. Roberto Alves, nº 52
4524 – 909 Santa Maria da Feira
256 370 802
gab.turismo@cm-feira.pt
www.cm-feira.pt

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

Loja Interativa de Turismo de Santa Marta de Penaguião

Avenida Primeiro de Maio, nº 21
5030 – 477 S.ta Marta de Penaguião
254 828 125
turismo@cm-smpenaguiao.pt
www.cm-smpenaguiao.pt

SANTO TIRSO

Loja Interativa de Turismo de Santo Tirso

Largo Coronel Batista Coelho, nº 54
4780 – 370 Santo Tirso
252 830 411
turismo@cm-stirso.pt
www.cm-stirso.pt

SÃO JOÃO DA MADEIRA

Loja Interativa de Turismo de S. João da Madeira

Rua Oliveira Júnior, nº 591
3700 – 204 São João da Madeira
256 200 204 / 916 515 822
turismoindustrial@cm-sjm.pt /
turismosjm@cm-sjm.pt
https://turismoindustrial.cm-sjm.pt/

SÃO JOÃO DA PESQUEIRA

Loja Interativa de Turismo de S. João da Pesqueira

Avenida Marques de Soveral, nº 79
5130 – 321 São João da Pesqueira
300 400 996
turismo@sjpesqueira.pt
www.sjpesqueira.pt

SERNANCELHE

Loja Interativa de Turismo de Sernancelhe

Av. Doutor Oliveira Serrão, nº 96
3640 – 240 Sernancelhe
254 598 300
sasc@cm-sernancelhe.pt
www.cm-sernancelhe.pt

TABUAÇO

Loja Interativa de Turismo de Tabuaço

Jardim Conde Ferreira
5120 – 400 Tabuaço
254 789 049
turismo@cm-tabuaco.pt
www.cm-tabuaco.pt

TAROUCA

Loja Interativa de Turismo de Tarouca

Av. Prof. Leite Vasconcelos
3610 – 022 Tarouca
254 677 420
turismo@cm-tarouca.pt
https://www.cm-tarouca.pt/

TERRAS DE BOURO

Posto de Turismo de Terras de Bouro

Av. Dr. Paulo Marcelino, nº 33
4840 – 100 Terras de Bouro
253 351 404
turismo@cm-terrasdebouro.pt
www.cm-terrasdebouro.pt

Posto de Turismo Vila do Gerês

Av. 20 de Junho, nº 45-A
4845 – 067 Vila do Gerês
253 392 096
turismo.geres@cm-terrasdebouro.pt
www.cm-terrasdebouro.pt

Posto de Turismo de Rio Caldo

Av. São Bento da Porta Aberta, nº 30
Lugar de Paredes
4845 – 024 Rio Caldo
253 391 503
turismo.riocaldo@cm-terrasdebouro.pt
www.cm-terrasdebouro.pt

TORRE DE MONCORVO

Loja Interativa de Turismo de Torre de Moncorvo

Rua dos Sapateiros, nº 15
5160 – 278 Torre de Moncorvo
279 252 289
turismo@torredemoncorvo.pt
www.torredemoncorvo.pt

TROFA

Loja Interativa de Turismo da Trofa

M. Parques N. Sra. das Dores
e Dr. Lima Carneiro
Rua Padre Joaquim Augusto da
Fonseca Pedrosa, Fórum Trofa XXI,
n.º 92
4785 – 419 Trofa
252 409 290
turismo@mun-trofa.pt
www.mun-trofa.pt

VALE DE CAMBRA

Loja Interativa de Turismo de Vale de Cambra

Av. Camilo Tavares de Matos, nº 458
3730 – 901 Vale de Cambra
256 420 510
turismo@cm-valedecambra.pt
www.cm-valedecambra.pt

VALENÇA DO MINHO

Posto de Turismo de Valença do Minho

Portas do Sol
4930 – 717 Valença
251 823 329
turismo@visitvalenca.com
www.visitvalenca.com

VALONGO

Loja Interativa de Turismo de Valongo

Rua de S. Mamede
4440 – 597 Valongo
222 426 490 / 911 042 398
turismo@cm-valongo.pt
www.cm-valongo.pt

VALPAÇOS

Loja Interativa de Turismo de Valpaços

Av. Eng.º Luís de Castro Saraiva
5430 – 472 Valpaços
278 710 138
turismo@valpacos.pt
https://valpacos.pt/

VIANA DO CASTELO

Viana Welcome Centre – Posto Municipal de Turismo

Praça do Eixo Atlântico
4900 – 040 Viana do Castelo
258 098 415 / 913 348 813
vvc@vivexperiencia.pt
FB/vivexperiencia.pt

VEIRA DO MINHO

Loja Interativa de Turismo de Vieira do Minho

Praça do Bombeiro Voluntário, nº 42
4850-010 Vieira do Minho
253 649 240
postodeturismo@cm-vminho.pt
www.cm-vminho.pt

VILA DO CONDE

Loja Interativa de Turismo de Vila do Conde

Rua Cais das Lavandeiras
4480 – 789 Vila do Conde
252 248 445
turismo@cm-viladoconde.pt
www.cm-viladoconde.pt

VILA FLOR

Posto de Turismo de Vila Flor

Avenida Marechal Carmona
5360 – 303 Vila Flor
278 510 100
geral@cm-vilafior.pt
www.cm-vilafior.pt

VILA NOVA DE CERVEIRA

Loja Interativa de Turismo de Vila Nova de Cerveira

P. do Município, Edif. Casa do Turismo
4920 – 284 Vila Nova de Cerveira
251 708 023
turismo@cm-vncerveira.pt
www.cm-vncerveira.pt

VILA NOVA DE FAMILIÇÃO

Loja de Turismo de Vila Nova de Famalicão

Rua Capitão Manuel Carvalho, nº 6
4760 – 020 Vila Nova de Famalicão
252 315 950
famaliaoturismo@famalicao.pt
www.famalicao.pt

VILA NOVA DE FOZ CÔA

Centro de Informação Turística de Vila Nova de Foz Côa

Av. Gago Coutinho
e Sacadura Cabral, nº 9/13
5150 – 610 Vila Nova de Foz Côa
924 448 312
turismo@cm-fozcoa.pt
www.cm-fozcoa.pt

VILA NOVA DE GAIA

Loja Interativa de Turismo de Vila Nova de Gaia

Av. Diogo Leite, nº 135
4400 – 111 Vila Nova de Gaia
223 742 422
turismo@cm-gaia.pt
www.cm-gaia.pt

VILA POUCA DE AGUIAR

Loja Interativa de Turismo de Vila Pouca de Aguiar

Rua Henrique Maia, Pedras Salgadas
5450-156 Bornes de Aguiar
(Junto à Estrada Nacional 2)
259 439 000 / 961 537 588
turismo@cm-vpaguiar.pt
www.cm-vpaguiar.pt

VILA REAL

Loja Interativa de Turismo de Vila Real

Av. Carvalho Araújo, nº 94
5000 – 657 Vila Real
259 322 819
rtsmarao@gmail.com
www.rtsmarao.pt

VILA VERDE

Loja Interativa de Turismo de Vila Verde

Praça da República
4730 – 733 Vila Verde
253 310 500
lit@cm-vilaverde.pt
site: www.cm-vilaverde.pt

VIMIOSO

Posto de Turismo de Vimioso

Largo Mendo Rufino
5230 – 314 Vimioso
273 518 120
gi.cmv@cm-vimioso.pt
www.cm-vimioso.pt

VINHAI

Posto de Turismo de Vinhais

Praça do Município
5320 – 326 Vinhais
273 770 309
turismo@cm-vinhais.pt
www.cm-vinhais.pt

VIZELA

Loja Interativa de Turismo de Vizela

Rua Dr. Alfredo Pinto, nº 42 - Caldas
4815 – 397 Vizela
253 489 644
turismo@cm-vizela.pt
www.cm-vizela.pt

AEROPORTO DE SÁ CARNEIRO

Loja Interativa de Turismo do Aeroporto Sá Carneiro

Aeroporto do Porto - Pedras Rubras
4470 – 558 Maia
258 820 270
loja.aeroporto@portoente.pt
www.portoente.pt

PORTO

Porto Welcome Center

Praça Almeida Garrett, nº 27
4000 – 069 Porto
258 820 270 / 962 201 530
/ 927 411 817
loja.pwc@portoente.pt
www.portoente.pt

SANTIAGO DE COMPOSTELA

Loja Interativa de Turismo de Santiago de Compostela

Rua do Vilar 30-32 - Baixo D
15705 Santiago de Compostela
(0034) 981 565 590
loja.santiago@portoente.pt
www.portoente.pt

Ficha Técnica

execução

Turismo Porto Norte Portugal, ER

textos e fotografias

Municípios representados

TPNP

Porto Convention & Visitors Bureau

www.unsplash.com

www.stocksnap.io

edição

tpnp©2024

TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

portoenorte^{TEM}



Turismo do Porto
e Norte de Portugal, E.R.
Castelo Santiago da Barra
4900-360 Viana do Castelo



www.portoenorte.pt
turismo@portoenorte.pt
tel.: +351 258 820 270

WWW.FINSESEMANAGASTRONOMICOS.PT



ASSOCIAÇÃO
DE TURISMO DO
PORTO
E NORTE

CONVENTION & VISITORS BUREAU



TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

portoenorte^{TEM}

