

XVI EDIÇÃO | 17 JANEIRO A 14 DEZEMBRO '25

FINSEMANA GASTRONOMICOS

WWW.FINSEMANAGASTRONOMICOS.PT

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 2025



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

A Gastronomia é uma expressão cultural, um legado histórico e um motor de transformação económica e social. No Porto e no Norte de Portugal, os “Fins de Semana Gastronómicos” representam muito mais do que uma celebração de sabores: são uma plataforma de dinamização territorial que une tradição e modernidade, trabalho e criatividade, natureza e cultura.

Nesta região, a mesa é o palco onde se cruzam séculos de história culinária com a sofisticação contemporânea. As receitas tradicionais, transmitidas através de gerações, dialogam com técnicas inovadoras que instigam o paladar e elevam a cozinha à categoria de arte. As cozinheiras e os cozinheiros, verdadeiros alquimistas do

sabor, desempenham um papel central, combinando dedicação e mestria para oferecer experiências que transcendem o prato.

O impacto económico destes eventos é muito significativo. Ao atrair visitantes locais e internacionais, impulsionam o setor da restauração e hotelaria, promovem o emprego e criam oportunidades para pequenos produtores e artesãos locais. Produtos regionais, muitos deles com certificação de qualidade, ganham protagonismo, destacando-se como pilares da identidade e da autenticidade gastronómica do Norte.

Não se pode falar da gastronomia nortenha sem mencionar os vinhos excecionais que nascem nesta terra. Desde o icónico Vinho do Porto às expressões mais modernas do Douro, passando pelos frescos e complexos Vinhos Verdes, pelas preciosidades de Trás-os-Montes, e

pelo “borbulhar” elegante dos vinhos espumantes de Távora Varosa, a região ostenta denominações de origem que são referência mundial. As quintas produtoras, com paisagens deslumbrantes e práticas sustentáveis, não só produzem vinhos de excelência como também se tornaram destinos de enoturismo irresistíveis. Experiências que conjugam visitas guiadas, provas de vinho e imersão cultural, transformam cada adega num templo de aprendizagem e celebração.

A Rota dos Vinhos e do Enoturismo é o fio condutor que une tudo isto. Como uma plataforma aglutinadora, conecta quintas, restaurantes, hotéis e atrações culturais, criando um circuito integrado que beneficia visitantes e comunidades locais. É uma prova do potencial do Norte como uma das mais importantes regiões enogastronómicas de Portugal e da

Europa, um destino onde a excelência é cultivada em cada detalhe.

Este mosaico de sabores, paisagens e histórias só é possível graças ao profissionalismo crescente dos que trabalham na restauração e na hotelaria. Cada prato servido, cada copo de vinho partilhado, é uma ode ao esforço e à paixão de homens e mulheres que, com mãos firmes e corações generosos, fazem do Norte um destino inesquecível.

Mais do que um evento ou uma região, o Porto e Norte de Portugal oferece uma vivência. Os “Fins de Semana Gastronómicos” não são apenas uma experiência sensorial, mas um convite a mergulhar na essência de uma terra onde a Gastronomia é um modo de vida e um elo que une todos ao redor da mesa. Aqui, cada sabor conta uma história, e cada história é um brinde à vida.

- 17, 18 e 19 JAN.**
 10 **SANTA MARIA DA FEIRA**
 Tábua de Queijos Feirenses Assado das Fogaceiras Tigelada de Fogaça com Mirtilos
- 12 VIEIRA DO MINHO**
 Chouriça assada Couves com Feijão Amarelo Pera bêbeda
- 24, 25 e 26 JAN.**
 14 **MACEDO DE CAVALEIROS**
 Tábua de Enchidos (Alheira, Linguiça, Salpicão) Javali no Pote com Castanhas Pudim de Castanhas
- 16 MONTALEGRE**
 Presunto e Alheira Cozido à Barrosã Rabanadas com Mel
- 18 PONTE DE LIMA**
 Rojões à Minhota Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima Leite-Creme
- 31 JAN., 1 e 2 FEV.**
 20 **ARCOS DE VALDEVEZ**
 Alheira de Carne da Cachena Carne da Cachena com Arroz de Feijão Tarreste Bolo de Discos
- 22 GONDOMAR**
 Papas de Sarrabulho à Moda de Baguim do Monte Rojões à Moda de Baguim do Monte Coração de Gondomar
- 7, 8 e 9 FEV.**
 26 **MARCO DE CANAVESES**
 Verde/Bazulaque Anho Assado com Arroz de Forno Fatias do Freixo
- 14, 15 e 16 FEV.**
 28 **MIRANDA DO DOURO**
 Alheira e Chouriça assada na brasa Cozido Mirandês (Botelo com Cascas) Bola Doce e Arroz-doce
- 21, 22 e 23 FEV.**
 30 **AMARES**
 Pataniscas de Bacalhau Papas de Sarrabulho Pudim de Laranja
- 32 MONÇÃO**
 Lampreia à Moda de Monção Roscas de Monção
- 28 FEV., 1 e 2 MAR.**
 34 **AMARANTE**
 Cogumelos Shiitake Cabrito assado Doce de Amêndoa
- 36 CAMINHA**
 Pataniscas de Bacalhau Robalo do Mar da Ínsua Leite Creme Queimado
- 38 PENEDONO**
 Tábua de Enchidos e Queijos Cabrito Assado no Forno de Lenha Pudim de Castanhas
- 40 TORRE DE MONCORVO**
 Folhado de Borrego da Churra Borrego Terrincho Bolo de Amêndoa

- 44 RIBEIRA DE PENA**
 Milhos Ricos Chila no Forno
- 46 SÃO JOÃO DA PESQUEIRA**
 Peixes do Rio Pataniscas de Bacalhau com Arroz de Feijão Aletria
- 48 VILA NOVA DE FAMILIÇÃO**
 Papas de Sarrabulho Rojões à Moda do Minho Leite-creme
- 7, 8 e 9 MAR.**
 50 **BARCELOS**
 Papas de Sarrabulho à moda de Barcelos Galo Assado à moda de Barcelos Leite creme
- 52 BOTICAS**
 Salpicão de Boticas Trutas à moda de Boticas Leite Creme à Barrosã
- 54 LOUSADA**
 Cozido à Portuguesa Leite Creme Queimado
- 56 VILA FLOR**
 Tábua de Produtos Regionais Rodeão Leite-creme de Amêndoa
- 14, 15 e 16 MAR.**
 58 **PÓVOA DE LANHOSO**
 Cabrito à S. José Rochas do Pilar
- 21, 22 e 23 MAR.**
 60 **MELGAÇO**
 Bifes de Presunto Cabrito do Monte assado no forno Bucho Doce
- 62 PAREDES**
 Tremoço Cabrito assado em forno a lenha Sopa Seca
- 64 TERRAS DE BOURO**
 Pataniscas de Bacalhau Cozido de Couves com Feijão à Terras de Bouro Aletria
- 28, 29 e 30 MAR.**
 66 **VALENÇA**
 Caldo Verde Bacalhau à S. Teotónio Borrachinhos de Valença
- 4, 5 e 6 ABRIL**
 70 **ESPOSENDE**
 Robalo Clarinhas de Fão
- 72 BRAGA**
 Bacalhau à Braga Pudim Abade de Priscos
- 11, 12 e 13 ABRIL**
 74 **FELGUEIRAS**
 Presunto com broa Bacalhau à Felgueiras Pão de Ló de Margaride
- 76 GUIMARÃES**
 Pataniscas de Bacalhau Cabrito Assado com Batata Doce Branco
- 78 MIRANDELA**
 Alheira de Mirandela Cabrito Transmontano (DOP) Assado no Forno com Batata Assada Pudim de Azeite
- 80 VALPAÇOS**
 Folar IGP de Valpaços Feijoada à Transmontana Bolo de Castanha
- 82 VIANA DO CASTELO**
 Pataniscas de Bacalhau Bacalhau à Viana Torta de Viana
- 18, 19 e 20 ABRIL**
 84 **CARRAZEDA DE ANSIÃES**
 Alheira Assada Cabrito Assado no Forno acompanhado por Batata Assada e Arroz Branco Arroz-doce
- 86 TABUAÇO**
 Fumeiros e Carnes Fumadas Cabrito Assado com Batata Assada e Arroz de Forno Pudim de Ovos
- 25, 26 e 27 ABRIL**
 88 **ARMAMAR**
 Alheira de maça Cabritinho de Armamar acompanhado por Batata Assada e Arroz de Forno Tarte de Maça de Montanha
- 90 MONDIM DE BASTO**
 Pataniscas de bacalhau Posta Maronesa Pão de Ló Húmido

- 92 **VILA NOVA DE FOZ COA**
Delícia de Alheira
com Amêndoa e Mel
Bacalhau à Lagareiro
Doces variados com Amêndoa
(Tarte, Pudim, Telha c/gelado)
- 94 **VILA NOVA DE GAIA**
Desfiada de Bacalhau
Gratinado de Rojões
com Broa de Avintes
Rabanadas de Regueifa Doce
com Vinho do Porto
- 2, 3 e 4 MAIO**
- 98 **AROUCA**
Produtos Tradicionais
Vitela de Arouca Assada no
forno, Batata, Arroz e Legumes
Doces Conventuais ou
Regionais de Arouca
- 100 **CHAVES**
Presunto de Chaves
Bacalhau na Brasa, Pimentos
e Batatas
Pastel de Chila
- 102 **VILA NOVA DE CERVEIRA**
Sável de Escabeche
Debulho de Sável do Rio Minho
Leite Creme
- 9, 10 e 11 MAIO**
- 104 **MAIA**
Bola de Cebola
Bacalhau à Lidador
Leite Creme de Milho
- 106 **MURÇA**
Cozido à Portuguesa
Toucinho-do-céu
- 108 **VIZELA**
Bacalhau à Zé do Pipó
Bolinhol de Vizela
- 110 **16, 17 e 18 MAIO**
FAFE
Vitela Assada à Moda de Fafe
Doces de Gema
- 112 **PONTE DA BARCA**
Pataniscas de Bacalhau
Posta Barrosã
Rabanadas de Mel
- 114 **PÓVOA DE VARZIM**
Tapa Tomate Coração de Boi
Pescada à Poveira
Rabanada à Poveira
- 116 **SÃO JOÃO DA MADEIRA**
Delícia de Queijo e Presunto
Risoto de Coelho
Queijadas de Cenoura
e Chocolate
- 118 **VINHAI**
Alheira e chouriça de Carne
Assada IGP de Vinhais
Leitão Bísaro Assado
Pudim de Castanha
- 23, 24 e 25 MAIO**
- 120 **RESENDE**
Petiscos Diversos
Anho Assado em Forno a Lenha
Cavacas de Resende
- 122 **SABROSA**
Bôla de Carne
Cabrito Assado com
Batatinhas acompanhado
de Favas com Chouriço
Bolo Borrachão
- 30, 31 MAIO e 1 JUN.**
- 124 **CINFÃES**
Enchidos (Alheira e Chouriça)
Posta de Vitela Arouquesa
acompanhada de Batata
a Murro e Arroz de Forno
Bolinhos de Manteiga (Matulos)
- 126 **VALONGO**
Valongueira : Francesinha
em Pão de Regueifa
Natas Celestiais
- 6, 7 e 8 JUN.**
- 130 **ALFANDEGA DA FÉ**
Tábua fria de Enchidos
Sopa das Segadas
Cerejas de Alfândega da Fé
- 132 **SANTA MARTA
DE PENAGUIÃO**
Seleção de Iguarias Regionais
Arroz de Troncha com Moira
Leite-Creme
- 13, 14 e 15 JUN.**
- 134 **VILA DO CONDE**
Petinga Frita
Peixe Grelhado na Brasa
Doçaria Conventual
- 136 **VILA REAL**
Covilhete
Tripas aos Molhos
Crista de Galo
(Pastel de Toucinho)
- 5, 6 e 7 SET.**
- 140 **TROFA**
Rojões
Bacalhau à Narcisa
Pudim de Ovos
- 12, 13 e 14 SET.**
- 142 **CASTELO DE PAIVA**
Fumeiro Tradicional
Bife à Romaria
Rabanadas à Moda de Paiva
- 3, 4 e 5 OUT.**
- 146 **BAIÃO**
Pastelão de Ovos com Salpicão
Arroz de Favas
com Frango Alourado
Creme de Água
- 148 **OLIVEIRA DE AZEMÉIS**
Tosta "Sabores de Azeméis"
Arroz de Ossos da Suã
Rabanadas de Pão de Ul
(vinho ou leite)
- 150 **PESO DA RÉGUA**
Tripas
Leite-creme
- 17, 18 e 19 OUT.**
- 152 **MOIMENTA DA BEIRA**
Tábua Produtos Regionais
- Queijo e Enchidos
Marrã de S. Francisco
Arroz-Doce
- 31 OUT., 1 e 2 NOV.**
- 154 **VILA POUCA DE AGUIAR**
Miscarada - Cogumelos
Silvestres Estufados
Cabrito à Serrana Assado
no Forno
Pudim de Castanhas
- 7, 8 e 9 NOV.**
- 158 **MOGADOURO**
Torrada de Setas de Cardo
Posta à Mogadourense
com Boletus
Requeijão de Cabra
com Compotas
- 160 **PENAFIEL**
Pataniscas de Bacalhau
Rojões com Castanhas
Tortas de S. Martinho
Sopa Seca
- 14, 15 e 16 NOV.**
- 162 **CELORICO DE BASTO**
Pataniscas de Bacalhau
Cabrito Assado no Forno
Flor Camélia
- 164 **MATOSINHOS**
Patanisca de Bacalhau
Peixe Grelhado e Marisco
Leite Creme
- 166 **PAEDES DE COURA**
Cozido
Rabanadas
- 21, 22 e 23 NOV.**
- 168 **VILA VERDE**
Arroz de Pica no Chão
à moda de Vila Verde
Pudim Abade Priscos
- 5, 6 e 7 DEZ.**
- 172 **ALIJÓ**
Tábua de Enchidos
Milhos com Carne de Porco
em Vinha d'Alhos
Doce de Abóbora
com queijo de cabra
- 174 **CABECEIRAS DE BASTO**
Tábua de Enchidos
Posta Barrosã
com Arroz de Grelos
Codornos Assados
- 12, 13 e 14 DEZ.**
- 176 **PAÇOS DE FERREIRA**
Capão à Freamunde
Sopa Seca
- 180 **DOÇARIA TRADICIONAL
E CONVENTUAL**
- 183 **PRODUTOS
QUALIFICADOS**
- 191 **RESTAURANTES**
- 245 **ALOJAMENTO**
- 292 **AZEITES A NORTE
DE PORTUGAL**
- 294 **COISAS DO VINHO**
Locais a visitar
- 297 **VINHOS**
Denominações de origem
- 304 **VINHOS**
Castas típicas
- 312 **ENOTURISMO**
- 320 **ROTAS DOS VINHOS
E DO ENOTURISMO**
- 329 **INFORMAÇÃO TURÍSTICA**

janeiro



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

provérbio popular



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 viven-

ciados. Razão pela qual era hábito preparar na véspera do feriado municipal um assado que pudesse 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 acres-

cente 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 padecera 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**

17, 18 e 19 JAN.

www.visitfeira.travel



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.

Chouriça assada

Em Vieira do Minho, o fumeiro é rei. Há 16 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 vai contemplar um petisco verdadeiramente saboroso e típico.

Covas com Feijão Amarelo

A iguaria “Covas com Feijão” é um bom exemplo do aproveitamento dos produtos endógenos que possibilitam a confeção de pratos deliciosos. Tradicionalmente, as “Covas com Feijão Amarelo” são confeccionadas 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.

Pera bêbeda

Para finalizar o repasto, delicia-se com uma refrescante pera bêbada. Cozida inteira em calda de açúcar, especiarias e vinho tinto, esta sobremesa é uma fusão irresistível de sabores tradicionais.

Animação

Casa da Cultura - Casa de Lamas e exposição Etnográfica
– As Aldeias da Cabreira.

**VIEIRA
DO MINHO**

17, 18 e 19 JAN.

www.vieiraminhoturismo.com



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 repastos 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 linguiça
Preparação: Enchidos grelhados na brasa

Javali no Pote com Castanhas

Ingredientes: 1.5kg de javali, 1dl de vinho, 500 g de castanhas, 3 dentes de alho, 2 cebolas grandes, azeite, sal e pimenta, 200 g 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: 1 kg de castanhas, 7 dl de leite, 1 casca de laranja, 1 pau de canela, 7 ovos, 300 g 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**

24, 25 e 26 JAN.

www.cm-macedodecavaleiros.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 manei-

ra 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 Pernis de porco, 2 rabos de porco com meia cura, ½ kg de carne do peito entremeada com meia cura, ½ 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.

Rabanadas com mel

Ingredientes: 1L de água, 2 a 3 colheres de sopa de mel, 1 casca de limão, 2 gemas de ovo, leite q.b, pão q.b., 2 ovos, açúcar e canela para polvilhar, q.b., e, óleo para fritar.

Preparação: Corta-se o pão de cacete ou trigo de quatro cantos em fatias de grossura, de aproximadamente um dedo. Põe-se ao lume um tacho com água, assim que levantar fervura junta-se a casca de limão, deixando-se ferver mais um pouco. De seguida, deixa-se

arrefecer ligeiramente e adicionam-se as duas gemas que, entretanto, foram desfeitas num pouco de leite, com o mel e, envolve-se tudo muito bem. Temos assim o preparado para demolhar o pão.

À parte batem-se os dois ovos. Demolham-se as fatias de pão (no preparado), que devem ser colocadas numa escumadeira uma a uma para não se desfazerem e depois de embebidas (demolhadas pois o pão é conveniente estar um pouco duro, ou seja, retardado) vão-se fritando em óleo bem quente, até adquirirem um aspeto dourado. Dispõem-se numa travessa e polvilham-se com açúcar e canela.

Obs.: Invés de polvilhadas com açúcar e canela, também é hábito e tradição, regarem-se com calda de açúcar e limão.

Animação

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

MONTALEGRE

24, 25 e 26 JAN.

www.cm-montalegre.pt



Em Ponte de Lima a gastronomia, succulenta 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 pitéu 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 serti e frite a tripa enfarinhada (cortada em pedaços de 3 cm a 5 cm), as belouras (cortadas em rodela com 0,5cm 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 rodela 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, noz-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 comple-

tamente. 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, chouriça de verde e tripa enfarinhada. Os rojões levam também batata louira, 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

Consultar toda a programação em www.visitpontedelima.pt



PONTE
DE LIMA

24, 25 e 26 JAN.

www.visitpontedelima.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 tenura 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 conjunto 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, 250 gr de açúcar, 250 gr 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: 30 gr de miolo de amêndoa pelada e torrada, picada ou cortada em lamelas, 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

Tocata pelos Restaurantes Aderentes.

ARCOS DE VALDEVEZ
31 JAN., 1 e 2 FEV.
www.visitarcos.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 gondomarenses 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, celebradas na freguesia de Baguim do Monte altura em que os Rojões e Papas de Sarrabulho são o «prato do dia» fazendo com que osromeiros 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 31 de janeiro, 1 e 2 de fevereiro em Baguim do Monte.

Papas de Sarrabulho à Moda de Baguim do Monte

Ingredientes: colada de porco, ossos da suçã 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 core-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.

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.



GONDOMAR

31 JAN., 1 e 2 FEV.

www.cm-gondomar.pt

fevereiro

**Aveia de fevereiro
enche o celeiro.**

provérbio popular



A cozinha regional do Marco de Canaveses 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 Soalhões, aqui tudo nos recorda um passado que queremos preservar. A viagem gastronómica poderá culminar na visita à Igreja de Santa Maria, a Tongobriga, ao Museu Cármen Miranda ou percorrendo a magnitude de uma das igrejas que integram a Rota do Românico.

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 cortado 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 começa 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 quilos. 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 pennis com um pouco de salpicão, presunto, carne de porco, carne de vaca, cebola e sal, para fazer a calda do arroz. Assado em forno de lenha, coloca-se o anho numa grelha, por cima do arroz, deixando que o tempero do assado vá pingando gradualmente.

Fatias do Freixo

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

Animação

Provas de Vinhos nas quintas de Enoturismo (marcação: turismo@cm-marco-canaveses.pt). Podem ainda visitar o Museu Cármen Miranda, o Centro Interpretativo de Tongobriga, a Igreja de Santa Maria, e o Museu do Linho e do Vinho de Maureles.

MARCO DE CANAVESSES

7, 8 e 9 FEV.

www.visit.marcodecanaveses.pt





No concelho de Miranda do Douro é sempre difícil a escolha, aqui os pratos típicos aliciaram-nos e “baralham” as dietas... Quando se sentar à mesa num dos muitos restaurantes do concelho, esquecer-se-á do relógio e render-se-á aos prazeres da gula. 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.

Alheira e Chouriça Assada na Brasa

Preparação: Ingredientes / Modo de Preparação – Proveniente da província de Trás-os-Montes, sendo famosas as tabafeias de Miranda/alheira, 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 a 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.

Cozido Mirandês (Botelo com Cascas)

Preparação: Ingredientes – Butelo, cascas, batata, couve tronchuda, presunto/ pernil, orelheira, costelas, pé de porco, focinho de porco, enchidos – chouriça, bocha, galinha caseira, 1 cebola, azeite, sal q.b., louro e salsa q.b.
Preparação: Colocam-se as cascas de molho em água fria. No dia seguinte, numa panela grande, colocam-se as cascas e as carnes 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 q.b., louro a cebola partida a meio e um ramo de salsa. Quando tudo estiver bem cozido, escorrem-se as cascas e os le-

gumes para uma terrina ou para uma travessa funda, dispendo por cima as carnes partidas em pedaços serve-se regando tudo com um bom azeite.

Bola Doce e Arroz-doce

Ingredientes: 4 ovos, 125 g de manteiga, 1,25 Kg de farinha de trigo, 100 g de fermento de padreiro, 700 g de açúcar, 1 dl de azeite, 0,5 l de água, 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 a forno bem quente, durante cerca de 1h.

Animação

Animação com grupos de Pauliteiros/Pauliteiras, Gaiteiros e bombos, durante todos os dias, pelas ruas da cidade, também decorre no Centros histórico de Miranda o Festival de Sabores Mirandeses – Mostra/promoção e venda de produtos autóctones. A decorrer provas e degustação de produtos locais na Porta da Rota da Terra Fria Transmontana.





O Município de Amares propõe no fim-de-semana que antecede o Festival de Papas de Sarrabulho (fim- de-semana do Carnaval), entre o dia 21 e 23 de fevereiro de 2025, que os restaurantes aderentes a esta iniciativa incluam nos seus menus as pataniscas de bacalhau como “entrada”, as papas de sarrabulho como “prato principal” e o pudim de laranja como “sobremesa”.

A estes elementos associa-se o vinho verde da região através da oferta de um copo de vinho verde da região como gesto de “boas-vindas”.

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: 350 g 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: 400 g 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
21, 22 e 23 FEV.
www.amares.pt



A gastronomia Monçanense, é cada vez mais procurada, perante a sua importância na conservação da identidade e a variedade dos costumes gastronómicos. É o reflexo da história, da geografia e dos recursos naturais do concelho. Através dos pratos típicos e das técnicas de confeção transmitidas de geração em geração, a gastronomia molda a identidade cultural dos locais, preservando suas raízes e tradições. 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. Além do “Cordeiro à Moda de Monção”, a Lampreia à Moda de Monção, acompanhada pelo arroz malandro apresenta-se

como um dos ex-libris gastronómicos desta vila raiana. Entre os dias 21 e 23 de fevereiro, o Município celebra mais uma iniciativa gastronómica dedicada à Lampreia do Rio Minho e como sobremesa as populares “Roscas de Monção”, doce eleito no concurso nacional “7 Maravilhas Doces à Mesa”.

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, açafrão 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 açafrão 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

XLVI Rali à Lampreia - O ‘Rali à Lampreia’, é uma prova de perícia automóvel, realizada na Praça Deu-la-Deu, em pleno centro histórico de Monção, sendo a mais emblemática de Portugal e um dos eventos icónicos de Monção, que tem como objetivo, distinguir a excelência da ‘Lampreia à Moda de Monção’. A prova de perícia,

que se realiza anualmente na praça Deu-la-Deu, é uma das mais aguardadas por pilotos e fãs do desporto motorizado e, está a cargo do Parallel Velocity Club, com o apoio do Município de Monção e da Federação Portuguesa de Automobilismo e Karting. Existem várias outras atividades de índole cultural e desportiva associadas, como a prova de reconhecimento noturna e o Rali Gastronómico.



MONÇÃO
21, 22 e 23 FEV.
www.moncao.pt



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 ingre-

dientes - 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 para a Feira de Chocolate de Amarante. 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
28 FEV., 1 e 2 MAR.
www.amarantetourism.com





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 incontestável 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 reali-

zação 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.

Animação

Espaços Museológicos de visita (visita gratuita): Museu Municipal de Caminha, 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.

CAMINHA
28 FEV., 1 e 2 MAR.
www.cm-caminha.pt





No Concelho de Penedono, a gastronomia inspira-se na simplicidade e genuinidade dos seus costumes, da sua agricultura com uma presença cada vez mais vinculada na utilização da castanha, não descurando a riqueza e diversidade de sabores.

Sendo um território vincadamente agrícola, são os pratos a ela ligados, à agropecuária e à caça, que nos identificam. É possível degustar a famosa marã (carne de porco), o arroz de coelho, o borrego estufado com batatas, o cabrito assado, as papas de sarrabulho, os enchidos (chouriças, moiras e farinheiras), o caldo de abóbora com leite, o caldo de castanha, a sopa de feijão, os queijos de cabra e de ovelha não esquecendo que recentemente, houve uma evolução no desenvolvimento de um leque variado

de pratos e sobremesas confeccionados à base da castanha.

Tábua de Enchidos e Queijos

Ingredientes: Farinheira, moira (de sangue), chouriça de carne, queijos de cabra e ovelha, etc...
Preparação: Feita a seleção dos enchidos a colocar na mesa, são assados nas brasas e servidos bem quentes.

Cabrito Assado no Forno de Lenha

O Cabrito Assado no Forno é um prato icônico da Beira Alta, região de Portugal conhecida pela sua rica tradição culinária e pela valorização de ingredientes locais. Este prato é frequentemente preparado em celebrações familiares e festas religiosas, sendo sinónimo de confraternização e hospitalidade.

Ingredientes: Cabrito em pedaços, alho picado, cebola média picada, azeite (QB), vinho Tinto ou Branco da vossa preferência, sumo de limão, ramos de alecrim fresco, sal e pimenta-do-reino a gosto, batatas pequenas com casca ou em cubos (opcional) como guarnição.

Preparação: Marinada: Numa tigela grande, misture os alhos, cebola, azeite, vinho, sumo de limão, alecrim, sal e pimenta, adicione os pedaços de cabrito e misture bem, deixe marinar por pelo menos 4 horas, ou de um dia para o outro. No Forno: Pré aqueça o forno a 180°C. Montagem: Coloque os pedaços de cabrito marinado numa assadeira, se desejar, adicione as batatas e cenouras (opcional) à volta da carne. Assar: Cubra a assadeira com papel alumínio

e leve ao forno por cerca de 1 hora, após esse tempo, retire o papel alumínio e asse por mais 30-40 minutos, regando ocasionalmente com o molho, até que a carne esteja dourada e macia. Servir: Retire do forno e deixe descansar por alguns minutos antes de servir, o cabrito assado é frequentemente acompanhado de arroz ou uma salada fresca.

Pudim de Castanhas

Ingredientes: Castanha Martainha da Zona de Penedono que é mais doce, leite e ovos.

Preparação: Misturam-se todos os ingredientes e bate-se tudo junto até formar um creme esbranquiçado, coloca-se um pouco de caramelo no fundo da lata e vai a cozer ao forno em banho-maria. Desenforma-se depois de frio.

Animação

“Entrudono” - Durante o fim de

semana, anterior ao Carnaval, coincidente com a data definida para os Fins-de-semana Gastronómicos, em que se procura reviver a tradição do que era o Carnaval com algumas nuances mais atuais, e características próprias que estão já enraizadas nas celebrações das animações próprias desta época. O evento promete durante todo o fim de semana, muita animação, música, representações, caminhadas, oficinas de artes plásticas e artesanato, desfiles de Carnaval, representações do “Julgamento e Enterro do Entrudo” e a “Queima do Entrudo”, numa envolvimento de todas as associações e coletividades do Concelho.

Assumindo-se já como um evento que se afirma na identidade deste concelho organizado pela Hoste do Magriço - Associação de Recreação Histórica, com o apoio do Município de Penedono.

PENEDONO
28 FEV., 1 e 2 MAR.
www.cm-penedono.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 maneiro 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, pincela-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 tija 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, 200 gr, 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 energeticamente. De seguida, volta ao lume até ficar um creme espesso.

Animação

Quer esteja hospedado ou a viver em Torre de Moncorvo, explore a vila! Descubra suas riquezas e sua herança única, neste encontro de descoberta do TERRITÓRIO mesclando reflexões, emoções e história.

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 Judaicos Maria da Assunção Carqueja e Adriano Vasco Rodrigues (Rua Nova), museu do Castelo (Rua Tomás Ribeiro), Basílica Nossa Senhora da Assunção, Eremitério Nossa Senhora da Teixeira, Sequeiros (Açoreira), Torre de Moncorvo, Passeio judaico (Centro histórico de Torre de Moncorvo), Passeio dos Miradouros. Passeio Judaico. Todas as visitas, de preferência, com marcação prévia. (279 252 289 / turismo@torredemoncorvo.pt)

**TORRE DE
MONCORVO**

28 FEV., 1 e 2 MAR.

www.cm-moncorvo.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: 1 kg 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 refogado 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

Acesso gratuito à Rede de Museus do concelho de Ribeira de Pena: Casa-Museu de Camilo, Museu da Escola, Museu da Venda Nova, Museu do Volfrâmio e Museu do Linho. Poderá ainda aproveitar para uma visita ao Parque Ambiental do Buceiro com uma área de 18 hectares de floresta protegida, de grande valor ambiental e com uma biodiversidade rica ao nível da fauna e da flora.

**RIBEIRA
DE PENNA**
28 FEV., 1 e 2 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 saborosíssimas 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, 150 g 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 patanisca a fritar. Retire as pataniscas para um prato com papel.

Arroz de feijão

Ingredientes: (5 Pessoas) - 280 g de arroz, 400 g 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 - 2025.

SÃO JOÃO DA PESQUEIRA

28 FEV., 1 e 2 MAR.

www.sjpesqueira.pt





As papas de sarrabulho e os rojões são sabores autênticos da cozinha regional do Minho e um dos destaques da gastronomia em muitos restaurantes de Vila Nova de Famalicão. Tradições que derivam de antiquíssimas práticas comunitárias associadas à matança do porco. Práticas que, de resto, foram idênticas nas áreas rurais de todo Portugal até meados do século XX, quase sempre realizadas no final do outono ou início do inverno.

As papas de sarrabulho e os rojões surgem nas tradições gastronómicas da região como uma forma excelente de aproveitar todas as partes do porco e conservá-las por longos períodos. O leite-creme, é a proposta de sobremesa que fazemos para este fim de semana. Tradicional

da nossa cozinha, mas também de muitas cozinhas do mundo, esta é uma delícia que tem atravessado séculos e gerações sem nunca passar de moda.

A cozinha, como tudo o resto, vai-se modernizando e aprimorando, contudo, estas expressões regionais persistem e hoje, tal como no passado, continuam a valorizar os produtos do território.

Depois... cada restaurante adquirentemente tem a sua própria identidade, um tempero especial, uma maneira de preparar os ingredientes, ou até mesmo a forma de apresentar os pratos. Não vamos revelar todos os segredos, mas deixamos algumas dicas.

Papas de Sarrabulho

As Papas de Sarrabulho, habitualmente são confeccionadas com carnes de galinha ou frango e carnes de porco cozidas em água temperada com sal, louro, alho e cebola, às quais se juntam enchidos e sangue de porco, ingredientes estes que misturados com farinha de milho e um toque de cominhos, criam um caldo rico muito apreciado pelas nossas terras.

Rojões à Moda do Minho

Já os rojões são feitos com pedaços de carne de porco previamente temperada com sal, alho, louro, vinho branco e especiarias, em conjunto com outros produtos do porco, como é o caso de chouriças, morcelas, fígado ou tripa enfarinhada, fritos quase sempre na própria ba-

nha do porco, resultando numa textura suculenta e saborosa. Acompanha com batata frita, grelos cozidos e azeitonas ou pickles.

Leite-creme

O leite-creme, é uma sobremesa que faz a delícia de quase todos os restaurantes da nossa região. A sua confeção é relativamente simples e frequentemente conjuga leite fervido, açúcar, gemas de ovo, farinha ou amido e um toque de limão, canela ou baunilha. A crosta de açúcar caramelizado no topo, confere textura crocante que contrasta admiravelmente com o creme de leite.

Animação

Durante o Fim-de-Semana Gastronómico Famalicão prepara-se para mais um Carnaval de arromba! Mas não faltam outros bons motivos para visitar Famalicão. Explore os nossos museus, sugerimos a título de exemplo uma visita à Casa de Camilo, em Seide, às exposições do Museu Bernardino Machado, ou da Fundação Cupertino de Miranda, ambos situados em pleno centro da cidade. Relaxe nas belas paisagens dos jardins e parques da cidade, ou simplesmente trilhe o centro histórico e aprecie o comércio tradicional.

**VILA NOVA DE
FAMALICÃO**

28 FEV., 1 e 2 MAR.

www.famalicao.pt

março



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

provérbio popular



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 reetido 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 g de ossos da suã ou da pá, 800 g de costela, 600 g de carne fêvera, 1 kg de milho, 300 g de “farinha milha”, 200 ml de sangue de porco, 400 g 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 papas. 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 g 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, reti-

rar 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 saltados 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 casqui-

nhas 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 10 de março pela manhã – Percorso pedestre interpretativo e pela tarde a Rota Criativa do Vinho e da Vinha.

BARCELOS

7, 8 e 9 MAR.

www.cm-barcelos.pt



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 guelras 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

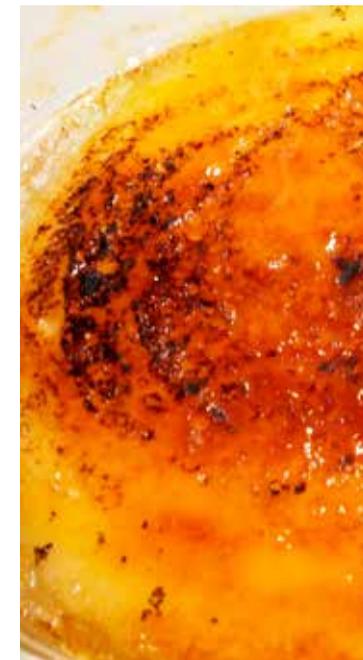
Ingredientes: Leite, limão, gemas de ovo caseiro, açúcar, farinha e açúcar q.b. para queimar.

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





A gastronomia de Lousada é um desfile de preciosas iguarias, com as sopas, saladas e frutas a completarem um naipe 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 pencas 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 L 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

XV Festival Internacional de Camélias de Lousada – 8 e 9 de março de 2025

LOUSADA
7, 8 e 9 MAR.
www.cm-lousada.pt





Quem chega a Vila Flor fica encantado não só com a beleza paisagística, com a tranquilidade que se respira, mas também com a variedade e qualidade dos nossos produtos.

Região de azeite da maior qualidade, de vinhos Douro amplamente reconhecidos, grandes produtores de cogumelo, temos ainda a sorte de contar com o terreno fértil do Vale da Vilariça de onde saem para todo o país as melhores frutas e hortaliças. Apesar dos pratos de bacalhau e de polvo, presentes na nossa culinária, Vila Flor é terra de carne por excelência, desde o cabrito ao borrego, dos enchidos e fumeiro ao porco bísaro, da posta ao rodeão.

O Rodeão, como por estas bandas se chama ao entrecosto da vitela, marca presença em boa parte das listas dos nossos restaurantes, tornando-o por isso um prato típico da região. É uma carne, que não sendo tão tenra como a da posta, torna-se muito mais saborosa pela presença de osso e gordura, e que por isso merece a nossa homenagem ao longo de todo o fim-de-semana.

Tábua de Produtos Regionais

Ingredientes: Queijo, alheiras, linguças, salpicão, cogumelos, azeitonas e/ou azeite.
Preparação: cada restaurante disporá e apresentará a sua tábua com os elementos que entender relevantes e com a disposição personalizada.

Rodeão

Ingredientes: Rodeão às tiras, sal grosso.
Preparação: Temperam-se as tiras apenas com sal e colocam-se de imediato na grelha. É feito na hora e deve ir para a mesa no ponto, ou seja, nem pouco, nem muito passado. Acompanha perfeitamente com batata frita, batata a murro, saladas, legumes salteados ou até com migas de feijão-frade. Ao servir, se assim entender, pode ser “molhado” com molho da posta.

Leite-creme de Amêndoa

Ingredientes: 1l de bebida vegetal de amêndoa (leite de amêndoa), 200 g de açúcar, 1 pau de canela, 1 casca de limão, 6 gemas, 4 colheres de sopa rasas de Maizena, 50 g de amêndoa finamente moída.

Preparação: Leva-se um tacho ao lume com o leite de amêndoa quase todo (reserve um pouco frio), a canela e a casca de limão e deixa-se levantar fervura. Enquanto isso, num recipiente junte as gemas, o açúcar, a amêndoa moída, a farinha maizena e o leite frio previamente reservado, mexa bem para que não fiquem grumos. Quando o leite ferver, retire a casca de limão e a canela e adicionem a mistura, mexendo sempre até engrossar. Servir em taças polvilhado com amêndoa torrada ou com canela.

Animação

O festival gastronómico acontece num dos fins-de-semana do certame das Amendoeiras em Flor, pelo que convidamos toda a gente a visitar o recinto

da feira onde além de produtos regionais e artesanato local, teremos vários eventos culturais e muita animação. Além disso, existem muitos outros atrativos que poderão ser visitados neste fim-de-semana, destacamos a Porta de Entrada do Vale do Tua, o espaço da Reserva da Biosfera da Meseta Ibérica e o Museu Municipal Dra. Berta Cabral, todos eles no coração do lindíssimo centro histórico.



VILA FLOR

7, 8 e 9 MAR.

www.cm-vilaflor.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 sarabulho, os rojões e o “arroz de pica-no-chão”.

Cabrito à S. José

Ingredientes: 5 kg cabrito, vinho branco de qualidade q.b., 2 cebola, um generoso fio de azeite, sal q.b., folha de louro, pitada de pimenta, 8 dentes de alho 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 2025, venha as festas de S. José da Póvoa de Lanhoso e sente-se a mesa com a gente.

**PÓVOA DE
LANHOSO**

14, 15 e 16 MAR.

www.povoadelanhoso.pt





Melgaço, vila fortificada debruçada sobre o rio Minho, “Onde Começa Portugal”, 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 os da casta 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 rodelas 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 for-

no (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 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 cabrito. 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 enfeitado com salsa

Bucho Doce

Ingredientes: 2 cacetes de pão duro, 250 g 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 bucho 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/2h e 30. Pode servir-se às fatias acompanhadas de compota, gelado ou fruta

Animação

- Experiência com os Pescadores “A lampreia e as Pesqueiras do Rio Minho”
Marcações: tel./tlm 251466041/932480157/geral@montesdelabreiro.pt
- Experiência com o Apicultor – abelhas mansas. marcações: tlm. 936536780, proapis.pt@gmail.com, www.abelhadebuckfast.blogspot.com
- Experiência cabrinhas felizes - queijaria Prados de Melgaço. marcações: tel./tlm. 251414093/936678165/geral@pradosdemelgaco.pt; www.pradosdemelgaco.pt
- Desporto aventura – consultar atividades e empresas em www.cm-melgaco.
- Artes – centro de artesanato - artes_rosamaria@hotmail.com/tel. 251402133
- Rede Melgaço museus – www.cm-melgaco.pt
- Porta do PDPG de Lamas de Mouro – tel. 251465010.

MELGAÇO
21, 22 e 23 MAR.
www.cm-melgaco.pt





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 21, 22 e 23 de março de 2025, 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. Surpreenda-se!

Tremoço

Cabrito Assado em Forno a Lenha

Ingredientes: Cabrito, batatas, arroz, alhos, sal grosso, cebola, vinagre, colorau, pimenta, banha, louro.
Preparação: Na véspera, esfolia-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. Esmaga-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. Introduce-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 cabrito. 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 enfeita-se 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 succulento e tenro.

Sopa Seca

Ingredientes: pão, mel, água, açúcar louro, pau de canela, folhas de hortelã.
Preparação: 1/2 l de água, 250 g 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
21, 22 e 23 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 fornos de lenha. A carne de porco, a mais consumida pelos habitantes do concelho, e 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 tigel, 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 ne-

cessário 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 amêndoa 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, 100 g 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.





Valença é sempre um pretexto para uma viagem de sabores, sensações e muitas emoções à volta do Bacalhau, que atrai milhares de visitantes aos seus restaurantes todo o ano. Este ano celebramos o Bacalhau, o ingrediente indispensável na gastronomia portuguesa. Durante este fim-de-semana, “O Bacalhau à mesa” festeja não só o nosso prato típico, o Bacalhau à S. Teotónio, mas todos os pratos de bacalhau que os nossos restaurantes apresentam todos os dias a quem nos visita.

Caldo Verde

Ingredientes: 2 litros de água, 1dl de azeite, 750 g 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 baca-

lhau, 1 cebola grande, 4 dentes de alho, azeite extra virgem, maionese, vinho branco, batata torneada, pickles, pimento morrone, azeitonas pretas, laranja cortada em gomos, conservando a casca.

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 g de pão de trigo com 2 dias desfeito à mão, 12 ovos, 3 colheres (de sopa) de mel, 10 g de canela em pó, 200 g 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 cal-

da: 750 cl de vinho verde tinto, 15 cl de vinho do porto, 8 colheres (de sopa) de mel, uma pitada de sal, 200 g 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 (969835056 - info.byvalenca@gmail.com). 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

VALENÇA
28, 29 e 30 MAR.
www.visitvalenca.com



abril

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

provérbio popular



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 alimentação atlântica, baseada nos peixes do nosso mar e rios. Nesta “Terra de Mar” despontam nas ementas, entre outras iguarias, a lampreia – em época –, o polvo da pedra, ou ainda o succulento robalo, entre outro pescado. A riqueza dos mariscos da nossa costa, fazem igualmente 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.

Robalo

De um sabor e frescura inigualáveis, o Robalo faz as delícias de quem visita a nossa restauração, testemunhando a sua nobreza à mesa. Desde escalado e grelhado na brasa, assado no forno com batata, ou em arroz, a “atlanticidade” deste pescado é única e singular. As diversas formas de confeção sugeridas pela nossa restauração, puxam sabores do nosso mar e da nossa terra, levando-nos a apurar a

memória e refinar o paladar. O Robalo do Mar de Esposende é uma “expedição” absolutamente irresistível.

Clarinhas de Fão

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 o açúcar até ganhar ponto de reбуçado, 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 algi-

dar, 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
4, 5 e 6 ABRIL
www.visitesposende.com





O potencial da gastronomia regional portuguesa está bem patente nos dotes culinários das gentes de Braga. Rodeada de verdejantes montanhas e vales, Braga apresenta várias influências na gastronomia, desde as suas origens com o bolo romano, entretanto recuperado, até às famosas Frigideiras, já referenciadas por escritores portugueses de renome, tais como, Almeida Garrett na sua obra “Viagens na Minha Terra” e Júlio Dinis, que em 1870 se referiu a esta iguaria em “Serões da Província”. Em Braga, poderá provar o famoso Bacalhau à Braga, as deliciosas Papas de Sarrabulho, acompanhadas pelos rojões, o Cabrito Assado, as Papas de Sarrabulho, a Vitela Assada e o Arroz de Pato, assim como o Pudim

Abade de Priscos, conhecido pelos seus doces ingredientes, entre eles, meio quilo de açúcar, vinho do Porto e quinze gemas de ovo, mas a chave do sucesso do Pudim centra-se nas cinquenta gramas de toucinho que tornam a sua confeção única. A origem deste doce, remonta ao séc. XIX, pelas mãos do Abade Manuel Joaquim Machado Rebelo, que serviu a freguesia bracarense de Priscos, durante 47 anos.

Ainda, na doçaria, são de longa tradição conventual e popular os doces de romaria, os fidalguinhos, as viúvas de Braga e outros biscoitos. É imperioso provar, também, o licoroso Vinho de Missa da Sé de Braga, “provado e aprovado” pelo Arcebispo Primaz. A preservação da gastronomia

bracarense tem tido como objetivo manter as tradições ancestrais que marcam a identidade de uma população que prima pela autenticidade.

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, 500 g açúcar, 1/2l água, 50 g 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 divinais 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 importantes 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

Celebração da Semana Santa em Braga – Programa detalhado em: www.semanasantabraga.com Concertos e Espetáculos – 11 de Abril 2025/ Igreja de São Marcos, 13 de abril 2025/ Basílica dos Congregados.





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 200 g /300 g, 1 kg de batata, 100 g de cebola branca, 30 g de cebola roxa, ½ l de azeite, 400 g de grelos, 50 g de alho, 50 g de salsa, ¼ l de vinho de felgueiras

(vinhão), 1 colher de mel de felgueiras, 20 g de pimento amarelo, 20 g de pimento verde, 20 g de pimento vermelho, 200 ml de vinagre de vinho tinto de felgueiras, 100 g de espargos verdes frescos de felgueiras, 20 g 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 vinho com o mel e deixar arrefecer. Fazer o vinagrete com azeite, vinagre, pimentos, cebola, alho em cubi-

nhos (bruneta), 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 minutos. Colocar a massa numa forma de barro, não vidrada, forrada em papel adequado e meter ao forno a 280°C. Aguardar 50 minutos.

E estará pronto a ser apreciado.

Animação

Festival do pão de Ló – 16.ª Mostra Internacional de Doces Tradicionais – 11 a 13 de abril 2025 na cidade de Felgueiras: O programa é rico e diversificado: degustações de doçaria, showcookings, vinhos e licores; ateliers de artes, concertos e espetáculos infantis, entre outras “experiências” que lhe dedicamos!



FELGUEIRAS

11, 12 e 13 ABRIL

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 vimaranense 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 as pataniscas de bacalhau, o cabrito assado com batata e o doce branco, através dos 10 restaurantes associados à iniciativa. Poderá também beneficiar de descontos em 12 unidades de alojamento e visitar as 3 quintas de enoturismo que estarão de portas abertas para o receber.

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

Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes (para 4 pessoas): 2 postas de bacalhau demolhado, 2 colheres de sopa de farinha de trigo, 2 ovos, 1 cebola, 1 dente de alho, 1 cl. De azeite, 2 colheres de sopa de água, 1 colher de sopa de salsa picada, pimenta q.b.

Preparação: Desfia-se o bacalhau, junta-se a farinha com os ovos e água suficiente para fazer o polme com a espessura pretendida. Seguidamente, leva-se o azeite ao lume, junta-se o alho e a cebola picada e deixa-se alourar um pouco. Adiciona-se a massa das pataniscas, o bacalhau e a salsa e envolve-se tudo bem, temperando com sal e pimenta. Por fim, tendo como

medida uma colher de sobremesa, colocam-se várias colheres a fritar em azeite bem quente. Escorrem-se e colocam-se em papel absorvente.

Cabrito Assado com Batata

Ingredientes: 1 cabrito pequeno (3/3,5 kg), vinho branco, alhos q.b., salsa q.b., malagueta, azeite puro, batatas pequenas, 6 cebolas pequenas, pimento vermelho, sal q.b.

Preparação: Limpa-se o cabrito, tira-se o bedum e lava-se com água morna. Depois, deixa-se em água fria e limão durante 2 horas. Faz-se uma salmoura com os alhos, o sal e a malagueta, com a qual se tempera o cabrito. De seguida rega-se com vinho branco e tempera-se com salsa, ficando a marinar de um dia para o outro. Dispõe-se o ca-

brito numa pingadeira de barro, juntamente com as batatinhas, as cebolas e o pimento cortado em quatro. Rega-se com azeite e vai ao forno em lume brando. De vez em quando, rega-se o cabrito com o vinho em que esteve a marinar.

Doce Branco

Ingredientes: para a massa - 3 gemas de ovos, 5 ovos inteiros, 160 g de açúcar, 200 g de farinha de trigo sem fermento, ajustar farinha e manteiga a gosto, para o glacé - 150 g açúcar em pó, 1 clara de ovo, 1 limão.

Preparação: Batem-se os ovos inteiros, as gemas e o açúcar durante 20 minutos, sem parar. De seguida, juntam-se a raspa de limão e a farinha peneirada. Mistura-se tudo, sem bater. Unta-se um tabuleiro com

manteiga, forra-se com papel vegetal e polvilha-se com farinha. Com um saco de pasteleiro fazem-se pequenas gotas de massa no tabuleiro. Leva-se ao forno, pré-aquecido a 180° c. Assim que cozidas, retiram-se do forno e deixam-se arrefecer. Para finalizar, envolvem-se as cavacas com o açúcar glacé. Este é feito misturando muito bem o açúcar em pó e a clara de ovo, juntando, a pouco e pouco, uma colher de sobremesa de sumo de limão. Uma vez pronto, o preparado deve ser passado pela superfície das cavacas com os dedos em formas circulares. Deixa-se secar.

Animação

Programação da Quaresma à Páscoa em: www.visitguimaraes.travel



GUIMARÃES

11, 12 e 13 ABRIL

www.visitguimaraes.travel



O Cabrito Transmontano DOP é um prato essencial na oferta da restauração local e também nas tradições gastronómicas regionais.

O cabrito é um prato típico da Páscoa transmontana e motivo de um festival gastronómico. A tradição diz-nos que o período Pascal é uma das alturas em que o cabrito é mais apreciado nas mesas transmontanas, pelo que a Câmara Municipal de Mirandela, a CAPRISSERRA – Cooperativa de Produtores de Cabrito de Raça Serrana e os restaurantes locais unem-se na organização do Festival Gastronómico do Cabrito Transmontano DOP promovendo assim a afirmação deste produto como elemento importante na estrutura económica local, bem como uma oferta gastronómi-

ca de referência com a máxima qualidade.

Durante este Festival Gastronómico os restaurantes aderentes disponibilizam nos seus menus, assados, ensopados e caldeiradas de Cabrito Transmontano com a garantia de qualidade DOP, bem acompanhados por outros produtos certificados.

Alheira de Mirandela

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.

Preparação: Põe-se a alheira a assar até ficar bem tostadinha.

Serve-se cortada em pedaços pequenos com torradas de azeite.

Cabrito Transmontano (DOP) Assado no Forno com Batata Assada

Ingredientes: Cabrito transmontano (DOP), batatas, grelos, 2 cebolas, azeite virgem extra q.b., vinho branco q.b., 6 dentes de alho, 3 folhas de louro, colorau q.b., sal q.b., pimenta q.b.

Preparação: Corta-se o Cabrito Transmontano em pedaços, tempera-se com sal grosso. Trituram-se os alhos, junta-se o louro, o colorau e o vinho branco e envolve-se o cabrito Transmontano com este tempero. Deixa-se nesse tempero de um dia para o outro.

Num tabuleiro, coloca-se uma camada de cebola às rodelas e o

Cabrito temperado. Distribuem-se as batatas cortadas em quatro de volta do Cabrito; rega-se com Azeite Virgem Extra. Leva-se a assar no forno, pré-aquecido e deixa-se ficar até estar tostado.

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: Numa terrina bate-se 10 ovos, junta-se 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

Consultar agenda cultural - www.cm-mirandela.pt

MIRANDELA

11, 12 e 13 ABRIL

www.cm-mirandela.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, azei-

te, 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, focinho e orelha de porco, malagueta e sal.

Preparação: É um prato tradicional da cozinha portuguesa, típico de Valpaços. Na véspera deve colocar o feijão de molho em água fria. As carnes fumadas mantêm-se num recipiente à parte. No dia da confeção deve-se cozer o feijão demolido. 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.

Bolo de Castanha

Ingredientes: castanhas, açúcar, ovos, fermento em pó, margarina, chocolate.

Preparação: cozem-se as castanhas DOP (Denominação de Origem Protegida) da Padrela. Retira-se da água depois de cozidas, reduz-se a puré, que deve equivaler a 500 g. Numa tijela, misture 250 g açúcar, com cinco gemas, duas colheres de fermento em pó, 125 g 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.

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.

VALPAÇOS

11, 12 e 13 ABRIL

www.valpacos.pt





Viana do Castelo é concelho 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 demolido 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 demolido, 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 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 g de bacalhau em posta, 30 g cebola, 2 dentes de alho, pimentão-doce/colorau q.b., 150 g de batata, 100 g couve portuguesa, 1 fatia de broa, ½ L de azeite.

Preparação: confeitare 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, 200 g de açúcar, 170 g 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, 100 g 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

11, 12 e 13 abril 2025 – Visita e Provas de Vinho – máx. 16 pessoas. Adegas locais.

12 abril 2025 – Feirão da Patanisca - Praça da República, das 10h00 às 13h00

12 de abril 2025 – Consuma Português – prova vinho loureiro. República Bar (Praça da Erva). Neste fim-de-semana, aproveite para visitar o Museu do Traje, o Museu de Artes Decorativas, o Centro de Mar, o Navio-Hospital Gil Eannes e os Núcleos Museológicos dispersos pelo concelho de Viana do Castelo. Consultar programa específico e agenda cultural em: www.cm-viana-castelo.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 partos 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 consuada.

A nível de doçaria existem diversas variedades de bolos tradicionais como o económico e o torcido. Pode ainda degustar o bolo e folar 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 cor-

tadas 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 lenha 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 17, 18 e 19 de abril de 2025. 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**
18, 19 e 20 ABRIL
www.cmca.pt





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 sabores 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

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.

Loja Interativa de Turismo de Tabuaço onde pode visitar o relógio mais completo do Mundo, o famoso RIJOMAX, e degustar o delicioso Vinho Generoso. 18 de abril, 21h00 - Via Sacra da Granja do Tedo.

TABUAÇO
18, 19 e 20 ABRIL
www.cm-tabuaco.pt





Na gastronomia armamarense, a tradição anda de mãos dadas com a inovação. Os produtos endógenos fundem-se em variadas propostas gastronómicas ricas em sabores, que evocam memórias e introduzem novas experiências sensoriais.

O cabritinho continua a sobressair, fazendo-se acompanhar pelos vinhos das regiões do Douro e de Távora-Varosa. O repasto fica completo com uma fatia de tarte de maçã de montanha e um cálice de vinho licoroso.

Deixe-se cair em pecado, não resista à tentação e venha saborear a nossa gastronomia!

Alheira de Maçã

Esta alheira é um enchido tradicional fumado que contém pequenos pedaços de vários

tipos de carne e pão, em que a maçã lhe confere um toque de inovação. Pode ser consumida grelhada, assada ou frita em lume brando.

Cabritinho de Armamar acompanhado por Batata Assada e Arroz do Forno

Ingredientes para o tempero do cabrito: 1 cabrito pequeno, 4 dentes de alho, 1 dl azeite, 1 raminho salsa, sal q.b., colorau q.b., hortelã q.b., 2 copos vinho branco, 3 folhas louro.

Junte o alho, a salsa, o azeite, o sal, o colorau e o vinho branco e tempere o cabrito com esta mistura. No fim coloque a hortelã e o louro. Deixe repousar durante 2 horas.

Ingredientes para o recheio: 1 dl azeite, 1 cebola, 2 dentes alho, miúdos do cabrito, batatas cor-

tadas em cubos, azeitonas.

Preparação: Leve ao lume um recipiente com o azeite, 1 cebola e 2 dentes de alho picados e deixe refogar. Introduza os miúdos do cabrito cortados aos bocadinhos, batatas cortadas em cubos e as azeitonas. Deixe refogar, tempere com sal, pimenta, um pouco de noz-moscada e salpique com vinho branco. Deixe cozinhar. Recheie o cabrito com o estufado de miúdos, costure-o e perfure-o em vários lugares com um espeto. Coloque-o no forno já quente até que o cabrito esteja dourado e assado.

Numa assadeira à parte asse as batatas que são temperadas com sal, alho, azeite, louro, vinho branco e colorau. Prepare o arroz seco a lume brando e a meio da cozedura transfira-o

para uma caçarola de barro que vai ao forno de lenha. Corte pedaços de cabrito e coloque por cima da caçarola de barro com uma grelha para o arroz ficar mais suculento.

Tarte de Maçã de Montanha

Ingredientes: para a massa: 200 g de farinha de trigo, 100 g de manteiga fria cortada em cubos, 2 colheres de sopa de açúcar, 1 colher de sal, 1 ovo (opcional), 2 a 3 colheres de sopa de água gelada. Para o recheio: 4 a 5 maçãs (de preferência tipo golden, mas pode usar qualquer uma), 100 g de açúcar, 1 colher de chá de canela em pó, sumo de meio limão, 1 colher de sopa de manteiga, 1 colher de chá de essência de baunilha (opcional).

Preparação da massa: Numa tigela, misture a farinha, o açúcar e o sal. Adicione a manteiga e com a ponta dos dedos misture até formar uma pasta. Se usar o ovo, adicione-o e misture bem. Acrescente a água gelada aos poucos até a massa se unir. Forme uma bola com a massa, envolva em filme plástico e reserve no frigorífico durante 30 minutos.

Preparação do recheio: Descasque e corte as maçãs em fatias pequenas. Coloque-as numa

tigela e regue com o sumo de limão para evitar que escureçam. Adicione o açúcar, a canela e a baunilha (se optar por usar). Misture bem para que todas as fatias fiquem temperadas.

Pré-aqueça o forno a 180°C. Abra a massa em uma superfície levemente enfarinhada, formando um círculo de aproximadamente 0,5 cm de espessura. Coloque a massa numa forma de tarte (de preferência com fundo removível) e pressione para que se ajuste bem no fundo e nas laterais. Retire o excesso de massa nas bordas. Arrume as fatias de maçã sobre a massa, começando de fora para dentro, formando círculos concêntricos. Distribua pedacinhos de manteiga sobre as maçãs.

Leve a tarte ao forno pré-aquecido por cerca de 40 a 45 minutos ou até que a massa esteja dourada e as maçãs macias. Retire do forno e deixe arrefecer um pouco antes de desenformar. Se preferir, polvilhe com um pouco de canela e de açúcar para dar um aspeto brilhante. Bom apetite!

Animação

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

ARMAMAR
25, 26 e 27 ABRIL
www.cm-armamar.pt





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 em produtos gastronómicos de excelência – a Carne Maronesa DOP e o cabrito proveniente da raça autóctone bravía. As propostas de iguarias podem passar pela deliciosa posta maronesa temperada só com sal e grelhada na brasa, ou por cabrito assado no forno, tenro e succulento com um sabor que reflete as características únicas do terroir local. A riqueza destas duas propostas só ficará completa com o acompanha-

mento 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 Fisgas de Ermelo. Venha a Mondim!

Pataniscas de bacalhau

Ingredientes: 500 g de bacalhau, 4 ovos, 50 g farinha, 1 cebola, 1 ramo salsa, óleo para fritar, sal e pimenta.

Preparação: Depois de demolidado, 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, succulento e apetitoso. Serve-se com batatinhas a murro e grelos salteados.

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 de a massa estar completamente cozida.

Animação

Visit Mondim – Abre Asas até Mondim. Trail das Fisgas de Ermelo – A AMA – Associação Mondim Atletismo vai realizar a VIII edição do Trail Fisgas de Ermelo, nos dias 26 e 27 de abril. O evento desportivo decorre entre as Fisgas de Ermelo, quedas de água de beleza única integradas no Parque Natural do Alvão e a Senhora da Graça, local mítico da etapa rainha do ciclismo nacional. O Trail termina na bonita vila de Mondim de Basto situada junto às margens do rio Tâmega, aos pés de Nossa Senhora da Graça.

MONDIM DE BASTO

25, 26 e 27 ABRIL

www.municipio.mondimdebasto.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, doados 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.

Este ano apresentamos uma ementa típica da gastronomia portuguesa, que será confecio-

nada com produtos que destacam o nosso território. A entrada será composta por uma delícia de alheira com amêndoa e mel. Como prato principal encontrará um bacalhau à lagareiro generosamente regado com o azeite de requinte desta região. Para finalizar poderá deliciar-se com alguns doces onde a amêndoa será a rainha.

Delícia de Alheira com Amêndoa e Mel

Ingredientes: Alheira, mel, amêndoa.

Preparação: Bolinhas de alheira envolvidas em amêndoa crocante e mel.

Bacalhau à Lagareiro

Ingredientes: Bacalhau, azeite, alho, cebola e batatas.

Preparação: Bacalhau assado no forno/brasa com azeite alho e cebola a acompanhar com batatas esmagada ou murro

Doces variados com Amêndoa

(Tarte, Pudim, Telha c/gelado)

Ingredientes: a amêndoa é um dos produtos mais característicos da região, que motivou a classificação de Vila Nova de Foz Côa como capital da amendoeira, sendo por isso um ingrediente presente em vários pratos e sobremesas.

Animação

Festival de Poesia e Música.

**VILA NOVA
DE FOZ COA**
25, 26 e 27 ABRIL
www.cm-fozcoa.pt





Vila Nova de Gaia situada na margem sul do rio Douro, apresenta-se como um verdadeiro convite à experiência gastronómica que reflete as tradições culinárias da região do Porto e do Douro, mas com características próprias, combinando o melhor da tradição com os gostos contemporâneos.

A cozinha gaiense funde-se pela sua riqueza e diversidade dos seus produtos locais aliados a uma rica tradição culinária, fortemente enraizada pelo saber fazer tradicional, que se entrelaça com a história da região e com a produção do vinho do Porto.

Gaia é, assim, um destino imperdível, com forte identidade cultural, para os amantes dos pratos e produtos locais que oferecem uma fusão perfeita entre

a autenticidade e a criatividade, que a tornam num destino gastronómico de excelência, com profunda ligação aos sabores tradicionais da gastronomia portuguesa.

Atualmente, assume-se internacionalmente como a Casa do Vinho do Porto.

Desfiada de Bacalhau

Ingredientes: 300 g de bacalhau desfiado, 100 g de cebola nova, germinado de salsa, 50 ml azeite virgem extra, azeitonas, pimenta, tomate cherry.

Preparação: desfiar o bacalhau e colocar num pirex. Descascar e cortar a cebola em meia-lua fina, juntar ao pirex. Adicionar o azeite e misturar muito bem. Empratar a gosto e decorar com o germinado de salsa, azeitonas e tomate cherry.

Gratinado de Rojões com Broa de Avintes

Ingredientes: 1 kg perna de porco, 100 ml vinho verde, 400 g de banha de porco, 2 dentes de alho, 2 folhas de louro, qb paprika, 400 g redanho, 250 g tripas enfarinhadas, 150 g broa de Avintes picada, q.b. sal, q.b. pimenta, batata cartão e grelos. Preparação: cortar a perna em cubos, marinar com o vinho, a paprika, o alho esmagado, o sal, a pimenta e o louro. Marinar durante 12 horas. Colocar tacho ao lume, juntar a carne e a marinada. Juntar a banha e deixar corar. Fritar em banha, o figado em escalopes, a tripa farinha e o redanho. Assar as batatas (se for altura substituir as batatas pelas castanhas). Empratar as batatas, colocar por cima os rojões, o figado, a tripa e o re-

danho cobrir com broa picada e levar ao forno a gratinar. Servir com grelos salteados.

Rabanadas de Regueifa Doce com Vinho do Porto

Ingredientes: 1 L leite, 2 und. canela pau, 1 und. vidrado de limão, 1 kg regueifa, 3 L óleo, 2 kg açúcar, q.b. canela em pó, q.b. fios de ovos, 6 ovos, 0,75 L Vinho do Porto, q.b. amêndoa torrada, q.b. de nozes.

Preparação: cortar a regueifa em fatias 2 cm cada. Levar o leite a um tacho com o pau de canela e o vidrado de limão. Deixar ferver. Passar as fatias de regueifa e deixar escorrer. Abrir os ovos para o recipiente. E bater ligeiramente. Passar as fatias de regueifa por ovo e fritar em óleo bem quente. Escorrer. E passar as rabanadas por açúcar e canela.

Calda de vinho do Porto: colocar o vinho do Porto com 0,500 kg de açúcar a ferver até reduzir a 3/4. Empratar as rabanadas com os fios de ovos os frutos secos e a calda de Vinho do Porto.

Animação

Consultar o www.cm-gaia.pt/eventos.



**VILA NOVA
DE GAIA**
25, 26 e 27 ABRIL
www.cm-gaia.pt

maio



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

provérbio popular



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.

Vitela de Arouca Assada no Forno, Batata, Arroz e Legumes

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.

Animação

Aproveitando o fim de semana prolongado e o feriado municipal de Arouca, em que se presta homenagem à Rainha Santa Mafalda através de várias atividades, a 2 de maio, os Fins de Semana Gastronómicos são, portanto, mais um forte motivo para descobrir o Arouca Geopark através da Rota dos Geossítios, da serra da Freita, sem perder os Passadiços do Paiva e a 516 Arouca, terminando a viagem à mesa. Parta à descoberta das mais belas paisagens do Arouca Geopark Mundial da UNESCO e prolongue o seu descanso merecido numa das unidades de alojamento local. Aproveite também para levar um pouco de nós, visitando as nossas feirinhas de domingo, onde poderá encontrar vários produ-

tos locais à venda. Além disso, Arouca oferece uma variedade grande de doçaria conventual e regional que são perfeitas para adoçar o seu dia.



AROUCA
2, 3 e 4 MAI.
www.cm-arouca.pt



Qualidade, sabor e textura conferem à gastronomia flaviense características sensoriais ímpares, onde a tradição tem gosto! No Fim de Semana Gastronómico em Chaves o rei do menu é o Bacalhau, acompanhado do famoso Presunto de Chaves e o sumptuoso Pastel de Chila. Pode ainda provar o 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, acompanhado com batata a murro e pimentos assados.

Pastel de Chila

Na terra do Pastel de Chaves, com a massa folhada que lhe dá fama, há também o Pastel de Chila, cuja massa se abre no forno em folhas finas e estaladiças, recheada com a chila que cresce nos campos desta região. Ingredientes: massa folhada, doce de chila, gema de ovo, açúcar granulado q.b.
Preparação: Estende-se a massa folhada, coloca-se dentro o doce de chila. Dobra-se então a massa folhada e cortam-se retângulos. De seguida fazem-se uns cortes numa das extremidades, pincelam-se com gema de ovo e vão ao forno até ficarem tostadinhos ou ao gosto de cada um. Por fim polvilha-se com açúcar granulado.

CHAVES

2, 3 e 4 MAI.
www.chaves.pt

Animação

Consultar toda a programação em www.chaves.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 divinal 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 marinhar 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 75 dl 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 Maias ao ar livre no centro histórico e um conjunto de iniciativas de carácter cultural.



**VILA NOVA
DE CERVEIRA**

2, 3 e 4 MAI.

www.cm-vncerveira.pt



Os Fins de Semana Gastronómicos da Maia enquadraram-se com o projeto de “Valorização do Produto Gastronómico da Maia”, numa lógica estratégica de dinamização da cadeia de valor do produto Gastronomia e Vinhos, com especial relevância para a Restauração e para o Alojamento Turístico, numa promoção integrada do Destino “Porto e Norte de Portugal”. A Maia promove este evento como sendo uma das ações do projeto que pretende elevar a gastronomia da Maia a novas experiências, promovendo a interação entre os restaurantes e as suas gentes, promovendo o tradicional em articulação com a modernidade, fomentando a sustentabilidade social e económica do município, incluindo ações de boas práticas ambien-

tais e inclusão de animação ao longo da realização do projeto. A Gastronomia e Vinhos faz parte dos dez ativos estratégicos do turismo nacional que constituem um planeamento abrangente e inclusivo, que contém as principais linhas de atuação, operacionalizadas através de projetos locais orientados para obtenção de resultados a curto prazo, tal como explanado no Plano Estratégico de Desenvolvimento do Turismo da Maia, em que o ativo estratégico de Gastronomia e Vinhos integra os produtos turísticos estratégicos do concelho, para potenciar o crescimento dos anos anteriores, e dar seguimento ao Plano estratégico. Afirmar a gastronomia da Maia é um dos objetivos centrais desta iniciativa, uma vez que,

aliada à sua qualidade de vida, à segurança proporcionada e à proximidade com a maior rede de mobilidade da Área Metropolitana do Porto, consegue oferecer uma relação qualidade/preço diferenciada, apresentando-se como uma das principais motivações para a deslocação e visita a um território. O desenvolvimento do produto gastronómico tem o objetivo geral de construir uma orientação para a estruturação de uma estratégia sustentável para o Turismo na Maia, baseada nos recursos e ativos existentes no Território. Este produto, em desenvolvimento pelo projeto “Malga-Sabores e Saberes da Maia”, que visa a valorização dos recursos endógenos e sazonais, centrado

nos produtos hortícolas, frutícolas, lacticínios, flores comestíveis, ervas aromáticas e condimentares, aves e outras carnes como o cabrito e a vitela, ovos e vinho, e procura evidenciar o potencial gastronómico destes produtos. A gastronomia da Maia, é rica e variada, refletindo a tradição e a influência da região. Com uma história que remonta a séculos, a culinária da Maia incorpora ingredientes frescos e sabores autênticos, proporcionando uma experiência única para quem aprecia boa comida.

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 recheiar 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:** limpam-se as postas de bacalhau das peles e das espinhas grossas e colocam-se, aconchegadas, dentro duma 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 de 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:** 250 g açúcar amarelo, 1 colher café alfavema, 1 vagem de baunilha, 1 pau de canela, 60 g farinha de milho, 6 gemas de ovos, 1 L 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



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 folar, 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 sa-

borear 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 graça 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.

MURÇA

9, 10 e 11 MAI.
www.cm-murca.pt

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.

Animação

Programa detalhado poderá ser consultado em:
www.cm-murca.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 g de cebola em meias-luas, 20 g de alho, 100 ml de azeite, 2 folha de louro, sal e pimenta q.b., 300 g de maionese, 20 g de mostarda, 100 g de pimento vermelho assado, 750 g de batatas em puré e azeitonas pretas.

Preparação: Depois de bem demolhado, 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 minutos. Enfeita-se com azeitonas pretas e ramos de salsa.

Bolinhol de Vizela

Ingredientes: 24 gemas mais 3 claras, 400 g açúcar, 300 g farinha de trigo e 200 g 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 tendencial-

mente 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 200 g 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.

Animação

Programa detalhado poderá ser consultado em www.vizela.pt

VIZELA
9, 10 e 11 MAI.
www.vizela.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 comerres locais. Na verdade, já no último quartel do século XIX, José Augusto Vieira escreveu que “é afamada a vitella de Fafe”. O autor de “O Minho Pitoresco” enaltece, por mais do que uma vez, a “deliciosa vitella, que tor-

na 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, alho, cebola, louro seco q.b., azeite, vinho verde branco, batatas pequenas redondas ou cortadas em quatro, sal, pimenta (opcional), colorau/pimentão doce (opcional), piripiri (opcional), salsa (opcional).

Preparação: 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,

piripiri 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 rodela 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: massa – 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
16, 17 e 18 MAI.
www.cm-fafe.pt



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 g de farinha, 4 ovos, 1 cebola, salsa, sal e pimenta q.b.
Preparação: cozer previamente o bacalhau, de seguida desfiar retirando a pele e espinhas. Num recipiente colocar o bacalhau desfiado, juntar a farinha, ovos e restantes ingredientes. Após a mistura do preparado, levar 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. Temperar na hora de grelhar, só com sal. Fazer um molho para a carne com azeite, vinho branco, vinagre, pimenta, alho e alecrim (antes de servir a carne colocar o molho).

Arroz de feijão - fazer o refogado com cebola picada e azeite, salsa e louro. À parte cozer o feijão, em lume brando. Depois de cozido, acrescentar ao refogado. Juntar a água da cozedura. Deitar o arroz e as hortaliças (brócolos, repolho ou couve-ga-

lega). Deixar 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 L de leite, 1 L 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 ferver o leite, a água, os paus de canela, o mel, a manteiga e a casca de limão. Entretanto envolver as fatias nesta calda bem quente, deixar escorrer ligeiramente e passar pelos ovos batidos. Levar a fritar e depois de bem escorridas, servir com mel da serra amarela.

**PONTE
DA BARCA**
16, 17 e 18 MAI.
www.cmpb.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!

Tapal Tomate Coração de Boi

Ingredientes: pão tostado, filete 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

Ingredientes: postas de pescada, batatas, cenouras, 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

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.

Animação

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



**PÓVOA
DE VARZIM**

16, 17 e 18 MAI.

www.cm-pvarzim.pt/turismo



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 g de cebola picada, louro q.b., 1/2 copo de vinho branco, 20 g de alho, 1 coelho, 300 g de arroz Risoto, 150 g de queijo parmesão. Preparação: Refogar 100 g 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 g de cenoura descascada, 2 ovos, 200 g de

açúcar, 30 g de manteiga, 3 colheres sopa de Maizena, sal q.b., 1 pau de canela, 200 g de chocolate culinário, 10 g 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 demoram 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!

Animação

Este ano é marcado em São João da Madeira pelo centenário de fundação da empresa Oliva, um marco histórico e rico em património industrial da cidade de São João da Madeira. 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 fabricas 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 – 256200204. Programação cultural sob consulta.

**SÃO JOÃO
DA MADEIRA**

16, 17 e 18 MAI.
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: 1 kg de castanha, 12 ovos, 300 g de açúcar, 2 chávenas de chá de água, 100 ml 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

16, 17 e 18 MAI.

www.cm-vinhais.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 os já afamadas Cavacas de Resende. A cavaca de Resende é uma fatia de pão de ló húmida com uma coroa doce e alva, confeitada 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, acompanhadas 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 permane-

ce 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), 250 g de açúcar, 280 g 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 à 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 24 e 25 de maio, às 15h00. Visitas às quintas e adegas (necessária a marcação prévia): Quinta da Massôrra: 965053820; Quinta do Formigal: 938577456; Quinta das Fontaltas: 916416954; Terrus Douro: 918627605 /935381726; Quinta de Fernelos: 917930333.

RESENDE

23, 24 e 25 MAI.

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 res-tauração 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 cuidadosamente a folha de alumínio durante 25 minutos. Retire a folha de alumínio e leve a assar mais 10 minutos até ficarem coradinhos.

Bolo Borrachão

Ingredientes: para o bolo - 2 c. de sopa de manteiga, 200 g de açúcar, 2 c. de sopa de vinho do porto, 2 ovos, 3 gemas, 130 g de farinha com fermento; para a calda - 200 g de açúcar, 4 c. de sopa de vinho do porto, 1 dl 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 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 e vinho. Animação cultural incluída na programação do Espaço Miguel Torga e do Município. Ver programação em www.sabrosa.pt

SABROSA
23, 24 e 25 MAI.
www.sabrosa.pt





Cinfães é um território de encanto, onde se cruza história, tradição e beleza natural. Envoltos por montanhas e vales verdejantes, rios e ribeiros de águas cristalinas, esta terra oferece uma experiência única entre paisagens deslumbrantes e o acolhimento das suas gentes.

Por Cinfães passaram figuras emblemáticas da história de Portugal. Aqui nasceu o General Alexandre Serpa Pinto, explorador intrépido que levou o nome da sua terra natal além-mar, contribuindo para o conhecimento do continente africano. Estas terras também testemunharam a presença de D. Egas Moniz, senhor de Ribadouro, e de D. Afonso Henriques, o primeiro rei de Portugal, figuras incontornáveis da história nacional. A Serra de Montemuro, espaço

de excelência para os bovinos da raça arouquesa, é um espaço singular onde a ruralidade ainda vive intensamente. Aqui, os bovinos da raça arouquesa encontram o habitat ideal. Os vales do Bestança e do Rio Paiva, com paisagens de uma beleza incomparável, destacam-se pela sua pureza e biodiversidade. Riachos, ribeiras e verdes prados compõem cenários únicos, onde a natureza permanece pura e autêntica. A Gastronomia de Cinfães é um verdadeiro tributo aos sabores locais. A vitela arouquesa, acompanhada por batata a murro e arroz de forno, é uma das principais joias da culinária regional, conquistando todos os paladares. Os vinhos verdes produzidos na região, que possuem notas frutadas, completam a experiência

gastronómica. Para finalizar a refeição, os bolinhos de manteiga, doce tradicional de Cinfães, encantam pelo seu sabor irresistível e textura macia. 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.

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.

Bolinhos de Manteiga (Matulos)

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

Preparação: Bater todos os ingredientes com água morna. Amassar até que se despregue

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

O Desfile Etnográfico, promovido pelo Município de Cinfães, é integrado no Fim de Semana Gastronómico e é uma celebração da riqueza cultural do concelho. Este evento conta com a participação de diversas associações do concelho, nomeadamente Ranchos Folclóricos e Grupos Etnográficos, pilares na preservação das memórias e tradições da região.

Durante o desfile, esses grupos apresentam pequenas atuações que ilustram os usos, costumes e tradições de outrora, oferecendo ao público um vislumbre da identidade cultural de Cinfães. O evento tem como objetivo não apenas entreter, mas também educar e sensibilizar para a importância da preservação do Património Material e Imaterial do concelho, reforçando a ligação entre as gerações e promovendo o orgulho local.

O Desfile Etnográfico é, portanto, mais do que um momento festivo; é uma homenagem à história e ao carácter do povo de Cinfães, destacando aquilo que o torna único e especial.

CINFÃES
30, 31 MAI. e 1 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 30 de maio a 1 de junho de 2025.

Valongueifa – Francesinha em pão de Regueifa

Ingredientes: Regueifa, queijo, fiambre, bife de vaca, salsicha fresca, linguiça, 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 linguiça, 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

30, 31 MAI. e 1 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.

Devem consultar toda a programação em www.cm-valongo.pt



junho

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

provérbio popular



O “Alfândega da Fé à Mesa” é um projeto 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 ce-real 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**

6, 7 e 8 JUN.

www.cm-alfandegadafe.pt





Em Santa Marta de Penaguião – Berço D’Ouro terá a oportunidade de saborear a mais variada gastronomia confeccionada com a tradição que nos caracteriza. Quem faz estas delícias em Santa Marta de Penaguião tem um segredo especial – o carinho de mostrar o que é único, o que é do seu concelho, do Berço D’Ouro. A comida dos pobres, o aproveitamento dos sobranes, bem como a transformação criativa das nossas matérias-primas, levam-nos por ruas maravilhosas de degustação. Pequenos petiscos, cuidadosos e tradicionalmente preparados, acompanhados da respetiva e devida bebida, farão o mote dos FDSG deste ano. Não um, mas vários minipratos, meticulosamente distribuídos numa mistura de comida, bebida, e

feita pelas ruas da Padroeira da Região Demarcada do Douro, Santa Marta. Venha passar o fim-de-semana connosco e deliciar-se com a verdadeira tradição duriense, finalizando este banquete com um doce leite-creme, num festival dedicado às nossas gentes e à nossa boa gastronomia e vinho!

Seleção de Iguarias Regionais

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

Arroz de Troncha com Moira

Ingredientes principais: Moira de qualidade, arroz, couve-lombarda.

Preparação: Uma panela de ferro preto das antigas sob as labaredas servirá de base para um refogado. Quando estiver alourado adiciona-se a água de cozedura da moira (realizado previamente), vai-se mexendo e junta-se a couve-lombarda cortada grosseiramente em juliana. Na fervura junta-se o arroz para um manjar dos deuses bem quentinho e saboroso.

Leite-Creme

Ingredientes: leite, açúcar, gemas, farinha “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 fantásticas músicas tradicionais dos nossos grupos culturais entre outras surpresas num festival dedicado à gastronomia e vinho! Animação durante todo o fim-de-semana!

**SANTA MARTA
DE PENAGUIÃO**

6, 7 e 8 JUN.

www.cm-smpenaguiao.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





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-líbris da cidade; as Tripas aos Molhos; a Maronesa – DOP; 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 – 400 g de farinha, água, sal, manteiga.

Recheio – 400 g carne de vaca, 50 g 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 0,5 cm de largura. Forre a forma com a massa das pontas do rolo, recheie com picado de carne e cubra com rodela 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: 1 Kg bucho de vitela (estômago), 150 g presunto, 1 dl azeite, 3 cebolas grandes,

Tripa fina de vaca, 35 g 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, 2 dl 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 10 cm). 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 rodela 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. 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 150 g, 2/3 ovos, sal, banha para untar e açúcar para polvilhar. Recheio – 100 g amêndoa, 8 Ovos (6 gemas e 2 inteiros), açúcar 250 g, 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.



VILA REAL

13, 14 e 15 JUN.

www.cm-vilareal.pt

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 inspi-

rações 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 g 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.

Preparação: faz-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 Narcisca

Ingredientes: 4 postas bacalhau demolidado, 650 g batatas, 2 dl azeite, 2 und. cebolas grandes, 2

und. folhas de louro, 2 und. cravinhos, q.b. sal

Preparação: Descasque as batatas e as cebolas e corte-as às rodela. 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 L de leite, 1

cálice de Vinho do Porto, caramelo q.b.

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
5, 6 e 7 SET.
www.mun-trofa.pt





Castelo de Paiva é um Município rico em gastronomia, tradição e cultura. Os caminhos dos sabores por Terras de Paiva 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 alinho), azeite, cebola, batatas, sal, piri-piri (opcional).
Preparação: temperam-se os bifos (que devem ser grossos e tenros) com sal e vão a fritar em azeite. Corta-se a cebola às rodela e vai a fritar no molho, de fritar os bifos, (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 bifos numa travessa com as batatas fritas à volta e cobre-se com cebolada. Acompanha com Vinho Verde de Castelo de Paiva.

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 noutra 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 recipien-

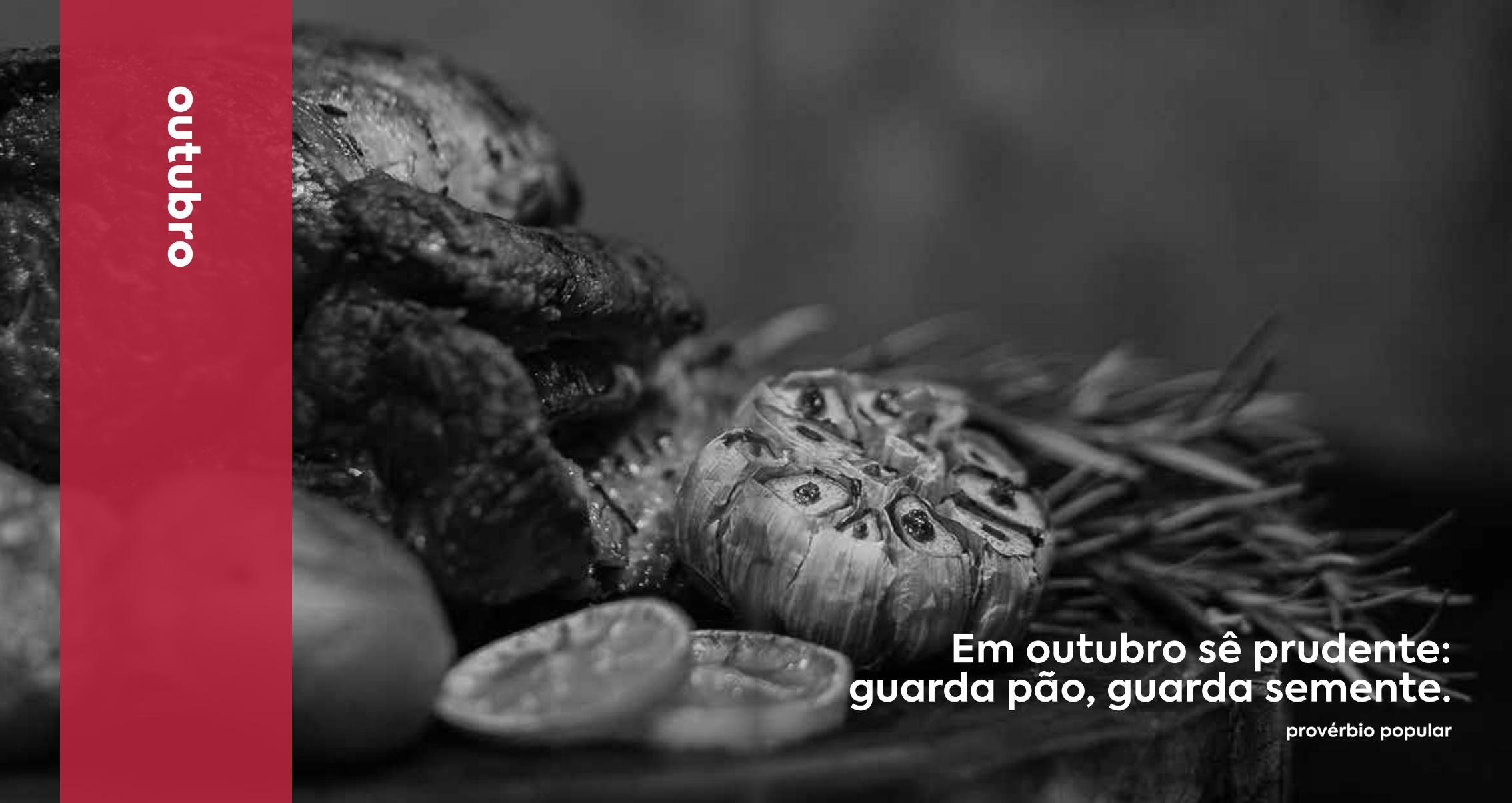
te açúcar e canela, misturamos bem e polvilhamos as rabanadas com essa mistura.

Animação

Consultar o programa completo em www.cm-castelo-paiva.pt. Podem ainda aceder ao www.facebook.com/@municipiocas-telodepaiva



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 essas 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 rodela 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 rodela de salpicão. Com uma espátula solte as bordas do pastelão da frigidei-

ra 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 lourar, 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 L mais 7,5 dl de água, 12 gemas, 200 g de farinha, 400 g 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 maçarico de cozinha ou ferro em brasa.

Animação

Visita gratuita ao Mosteiro de Santo André de Ancede (sábado dia 4 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 4 de outubro 2024, visita das 15h30 a quem mencionar a adesão à iniciativa).

BAIÃO
3, 4 e 5 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 zamacóis, 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 pimenta, 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 numa 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 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, tel. 256686919, museu.oaz@hotmail.com; Casa-Museu e Biblioteca Ferreira de Castro, tlm. 927994397, patrimonio.cultural@cm-oaz.pt; Museu Regional de Cucujães tlm. 914231722; Núcleo Museológico do Moinho e do Pão tlm. 925661458; Santuário Nossa Senhora de La Salette, tlm. 256682773 (Paróquia de Oliveira de Azeméis); Berço Vidreiro, tlm. 963630797.

**OLIVEIRA
DE AZEMÉIS**

3, 4 e 5 OUT.
www.cm-oaz.pt



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 demolido 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 rodela. 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**

3, 4 e 5 OUT.

www.cm-pesoregua.pt



Moimenta da Beira, audaz 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. Sugere-se servir com uma fatia de pão local.

Marrã de S. Francisco

Ingredientes: carne de porco (da barriga e da pá, costela), redanho, fígado, moiro de sangue, alhos, vinho tinto, banha de

porco ou azeite, sal q.b., e louro. Preparação: cortar a carne aos pedaços e temperar com os ingredientes acima mencionados; deixar cerca de 2 horas para tomar o gosto do tempero. Numa frigideira colocar a banha de porco ou o azeite e, em lume brando, começar a fritar a carne, fritam-se o redanho, o fígado e o Moiro. Depois de tudo frito, retirar a carne e colocar o molho do tempero; assim que o molho comece a engrossar, juntar outra vez a carne, deixar ferver para apurar e está pronto a servir. Sugere-se servir com batata cozida

Arroz-Doce

Ingredientes: 1L de leite, 100 g de arroz, 250 g de açúcar, 250 ml de água com sal, 4 gemas, e canela para polvilhar.

Preparação: Escolha o arroz, sem o lavar e ponha-o a abrir na água com uma pitada de sal. Quando a água tiver evaporado, adicione o leite e leve a cozer. Entretanto, misture as gemas com o açúcar e junte ao arroz cozido, já fora do lume. Este procedimento deixa o arroz-doce com uma textura particularmente cremosa, porém tem de levar novamente o preparado ao lume para cozer as gemas. Forre um cesto com uma toalha branca de linho e coloque nele o arroz-doce, pode optar também por colocar em pratos individuais ou num recipiente para o efeito. Enfeite com canela a gosto.

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, adaptadas à nova gastronomia e à inovação do receituário Aquilino. 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**

17, 18 e 19 OUT.
www.cm-moimenta.pt



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 cozinha. 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 g 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 esaldar 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.



**VILA POUCA
DE AGUIAR**
31 OUT., 1 e 2 NOV.
www.cm-vpaguiar.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 á 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

Animação

Entrada gratuita na Sala Museu de Arqueologia e no Centro de Interpretação do Mundo Rural com visitas guiadas. XXV Encontro Micológico Transmontano

MOGADOURO

7, 8 e 9 NOV.

www.mogadouro.pt





O 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 penafidense, 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. Na doçaria, são os doces de feira os que mais se consomem, sobretudo os bolinhos de amor, o pão-de-ló, o pão podre e os rosquilhos. A originalidade doceira de Penafiel é, no entanto, bem representada pela sopa seca e pelas tor-

tas de S. Martinho, muito apreciadas por visitantes e turistas, sendo as tortas exclusivas deste concelho. Venha sentir Penafiel e os seus sabores.

Pataniscas de Bacalhau

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 demolido, 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. Leve 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.

Rojões com Castanhas

Ingredientes: 1kg rojões, 500gr de castanhas, banha de porco, 1 folha de loureiro, 3 dentes de alho, 2 cálices de vinho branco, sal a gosto, 5 batatas grandes, descascadas, cortadas em cubos.

Preparação: temperar a carne

com o vinho, alho picado, louro e sal. num tacho, colocar a banha e quando esta estiver a derreter, juntar a carne. deixar cozinhar a carne até estar tenra e ter uma cor dourada.

cozer as castanhas, descascá-las, juntar aos rojões e deixar cozinhar por mais 10 minutos. sirva acompanhado com as batatas fritas em cubos.

Tortas de S. Martinho

Preparação: para a receita, picam-se carnes brancas e vermelhas e refogam-se em azeite e cebola fininha, com salsa e temperam-se com piri-piri e sal. deixa-se arrefecer e depois recorta-se a massa folhada ou massa tenra em forma semelhante à dos rissóis, coloca-se o recheio das carnes e leva-se ao forno. depois de sair do forno polvilham-se com açúcar e canela, forma muito usual em cozinha requintada do século xviii.

Sopa Seca

Ingredientes: pão velho (um ou mais dias), 1 pau de canela, 200gr de açúcar amarelo, 1 cálice de vinho do porto, 1l de água quente para demolhar, canela em pó e açúcar para polvilhar. **Preparação:** cortar o pão em fatias grossas. colocar a água a ferver com o pau de canela; retirar do lume e adicionar o açúcar e o vinho do porto. num alguidar de barro, polvilha-se o fundo com açúcar e canela. demolhar as fatias na água quente, pressionar levemente para retirar o excesso de água e colocar no alguidar. polvilha-se novamente com açúcar e canela (abundante) até o alguidar ficar cheio. levar ao forno bem quente (200 °c). quando tostar por cima, está pronto. deixe arrefecer um pouco e sirva.

Animação

Feira de S. Martinho

PENAFIEL

7, 8 e 9 NOV.

www.cm-penafiel.pt





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 presun-

to, 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 dailhada 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 rodela, 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 fi-

car 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

Provas vinícolas com enólogos nos restaurantes aderentes. E, ainda, showcooking para adultos e crianças nos restaurantes aderentes.





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 demolidado, 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 li-

mão 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

14, 15 e 16 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.

Animação

Consultar o programa em www.paredesdecoura.pt

PAREDES DE COURA

14, 15 e 16 NOV.

www.paredesdecoura.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 21 a 23 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 re-

comenda-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,

VILA VERDE

21, 22 e 23 NOV.

www.cm-vilaverde.pt

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 visitar o Centro de Dinamização Artesanal/Aliança Artesanal Espaço Namorar Portugal (tlf. 253322462), o Museu do Linho (tlf. 919625131), a Casa do Brinquedo e da Brincadeira (tlf. 916059132), a Chocolataria Artesanal: Chocolate com Pimenta (tlf. 2533122017) e a Cervejaria Artesanal “Letra” (tlf. 253321424).

dezembro

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

provérbio popular



A gastronomia aliojoense reflete a história de uma região bem marcada pelas suas características bem 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 bisaro. 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 Favaios, aliado ao famoso moscatel, o tão apetecível pão de trigo de quatro cantos confeccionado 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.

Tábua de Enchidos

Ingredientes: enchidos regionais (alheira, chouriço de sangue, linguiça, salpicão)

Preparação: A alheira é confeccionada com carnes de porco, frango, vitela, coelho, pão e especiarias; chouriço de sangue confeccionado com carne de porco, miúdos, pão e sangue de porco e especiarias; linguiça confeccionada com carne de porco em vinha de alhos; salpicão confeccionado com carne do lombo de porco em vinha de alhos. Selecionar os vários enchidos da melhor qualidade, cortar em fatias e dispor numa tábua.

Milhos com Carne de Porco em Vinha d'Alhos

Ingredientes: entrecosto de porco, vinho tinto, farinha de milho, cebola, alho, sal pimenta, azeite, couve.

Preparação: coloca-se de véspera a carne numa caçarola, com sal, pimenta, alho e rega-se com vinho tinto. Deixa-se marinhar até ao dia seguinte. Lava-se a farinha de milho em várias águas e guarda-se a primeira, filtrando-a e livrando-a de cascas. Reserva-se. Faz-se um refogado com cebola e azeite e leva-se a refogar a carne em lume brando até ficar macia. Vai-se juntando aos poucos alguma da água da lavagem da farinha de milho. Acrescenta-se a couve partida em pedaços e deixa-se cozinhar. Quando a carne e a couve estiverem cozinhadas, junta-se aos poucos a farinha de milho mexendo constantemente até atingir a consistência desejada.

Doce de Abóbora com queijo de cabra

Ingredientes: 1 kg de abóbora aos cubinhos, 850 gr de açúcar, 1 casca de laranja, 2 paus de canela; nozes ou amêndoas a gosto.

Preparação: descascar a abóbora e parti-la em cubos. Lavar e levar ao lume com o açúcar, a casca de laranja e o pau de canela. Cozinhar até que a abóbora fique cristalizada e deixar ferver o tempo necessário até fazer ponto de estrada. Acompanhar com queijo de cabra da região.

Animação

Atividade cultural no Teatro Auditório Municipal, ou em outro espaço cultural.



ALIJÓ
5, 6 E 7 DEZ.
www.cm-alijo.pt



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 sublimemente resultantes de receitas elaboradas com identidade. 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 Enchidos

Este Concelho é muito rico na elaboração dos enchidos tradicionais.

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 a 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**

5, 6 e 7 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 diferenciador 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 “muito 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 arrepende...

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 - Embraga-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 rodela 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 rodela. 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.

Sopa Seca

Ingredientes: 1 “alguidar” de barro, trigo de Padronelo (Trigo de Ovelhinha), 1 coxa de frango ca-

seiro, 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 a dia 13 de dezembro a Feira Franca de venda de Capões – Feira dos Capões que conta com mais de 300 anos de existência (instituída por provisão régia do Rei D.

PAÇOS DE FERREIRA

12, 13 e 14 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 da qualidade e diversidade 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 receituário 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 praticas antigas representavam de forma natural os usos, costumes e tradições da Região Norte de Portugal.

ALFÂNDEGA DA FÉ

Barquinhos
Rochedos

ALIJÓ

Bolo Borrachão

AMARANTE

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

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
Queijadinhos 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

CABECEIRAS DE BASTO

Pão de Ló
Cavacas
Rosquilhos
Miguelitos

CAMINHA

Roscas Doces
Cavacas
Papudos
Bolos Brancos

CARRAZEDA DE ANSIÃES

Biscoitos Torcidos
Bôla de Maça
Bolos Económicos
Folar Doce

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
Toucinho-do-Céu

LOUSADA

Beijinhos e Bolinhos de Amor
Leite-creme
Pão-de-ló
Rosquilhos
Sarrabulho Doce
Sopa Seca

MACEDO DE CAVALHEIROS

Rosquilhas de Macedo
Calço

MAIA

Biscoitos da Maia
Lidador
Maíato
Rabanadas
Toucinho do Céu Maíato

MARCO DE CANAVESES

Fatias de Feiço

MELGAÇO

Bucho Doce
Roscas de Melgaço
Rosquilhos de Melgaço
Massapães 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
Rabanadas
Regeifa de UI

Sopa Seca
(sobremesa dos pobres)
Zamacóis

PAÇOS DE FERREIRA

Rochas da Citânia
Brisas do Pilar
Sopa Seca
Cavacas

PAREDES

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

PAREDES DE COURA

Biscoito de Milho

PENAFIEL

Bolinhos de Amor
Pão Podre
Pão-de-ló
Tortas de S. Martinho
Sopa seca

PESO DA RÉGUA

Rebuçados da Régua

PENEDONO

Cavacas de Castainço
Filhos
Ouriço de Castanha

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
Cavacas
Charutos

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 Doce
Bolo-Rei
Doces de castanha
Manjar Conventual
Pudim de Ovos
Tarecos

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
Rosquinhas
Sapatetas
Sopa Dourada

VILA NOVA DE CERVEIRA

Biscoitos de Milho

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
Pastel 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

VIZELA

Bolinhol – 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 (cristaliza-

do). O mel que possua um teor de pólen de ericáceas superior a 35 % pode utilizar a designação de “Mel de Urze” ou “Mel de Queiro”.

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 cascã) 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 me-

ses, 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 vermelho 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 BÍSORO TRANSMONTANO OU CARNE DE PORCO TRANSMONTANO – DOP
Carne muito suculenta e macia proveniente do abate de leitões ou da desmancha de carcaças de porcos bísoros, criados num sistema semi-extensivo, tradi-

cional à base de produtos e subprodutos da agricultura local. Os animais abatidos até aos 45 dias de vida (leitões), têm peso até aos 12 Kgs, carne pouco marmoreada, 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 muito 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 – MONTALEGRE – 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 mas-

sa apresenta-se homogénea, apercebendo-se no entanto as carnes desfiadas. Sabor e aroma a fumado, muito agradável.

CHOURIÇA DE CARNE DE BARROSO-MONTALEGRE – IGP
Enchido tradicional, fumado, à base de carne (pã, 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-MONTALEGRE – IGP
Enchido tradicional, fumado, à base de carne (entremeada, aparas da pã 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 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 percepção 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 picadas 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 sen-

do 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, entremeada, 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 (bucho), 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, entremeada, 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 consistência semi-rija a rija. 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, entremeada) 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, entremeada) 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 rija 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 a 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 possui 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 escurificada 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 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 possui um teor de pólen de ericáceas superior a 35 % poderá ser atribuída a designação de “Mel de Urze” ou “Mel de Queiró”.

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 ne-

gro-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 organoléptica, designadamente a palatabilidade, tenrura e suculência.

CARNE MARONESA – DOP

Carne de cor rosa escura (vitela) a avermelhada escura (vacca), 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, raiada 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 CANTHONO 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 (*Ericaceae*), 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 (Terinchas), de pasta semi-dura, fechada e uniforme, com zona de corte por vezes deformada, de cor branca, ligeiramente untuosa e com alguns olhos.

CARNE AROUQUESA – DOP

A carne apresenta determinadas características como: Cór variável, sendo rósea-clara a rosa pálida (vitela), rosa a vermelho-claro (novilho) e avermelhado a vermelho escuro (vacca e boi); Gordura de coloração variável, sendo branca (vitela), branca a cremosa (novilho) e amarelada (vacca 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.

AMENDOIA 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 confeção. A versão morena distingue-se da versão comum

apenas pela utilização da calda de chocolate na fase final da sua confeção, 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 Martainha. 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 entremeadada salgada e seca (não fumada), barriga de porco salgada e seca (não fumada), enchidos de porco fumados (salpicão e linguiça), presunto de porco curado pelo fumo ou de cura natural e/ou pá de porco fumada.

Tem uma cõdea pouco espessa, lisa e brilhante cuja cor varia entre o amarelo e o castanho claro.

Ao corte, apresenta uma massa fofo e alveolada, de cor amarelada contendo manchas difusas, ligeiramente engorduradas e de tonalidade encarniçada quando circundam pedaços dos produtos de fumeiro (salpicão, linguiça ou outras temperadas com colorau vermelho), entremeadada 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 fofo, ligeiramente salgada, gordurosa e com sabor a ovos e azeite, sendo perceptível o aroma evocativo dos produtos de fumeiro.

restaurantes



ALFANDEGA DA FÉ

Restaurante Garfo 2
Av. Engº Camilo Lemos
de Mendonça
5350-001 Alfândega da Fé
tel./t/m. 279462147/ 918295677
email. ogarfo2@gmail.com

Restaurante S. Sebastião
Largo S. Sebastião, 83
5350-013 Alfândega da Fé
tel./t/m. 279462118/ 917138814
email. rest.sebastiao@sapo.pt

Restaurante Jardim
Rua Dr. Ricardo de Almeida, 124
5350-004 Alfândega da Fé
tel./t/m. 279463038/ 914043247

Restaurante o Pipó
Praça do Jardim Municipal
5350-013 Alfândega da Fé
tel./t/m. 279462448
email.
atiagocordeiro@gmail.com

ALIJÓ

Restaurante Cêpa Torta
Rua Dr. José Bulas Cruz,
5070 – 047 ALIJÓ
tel./t/m. 259950177
email.
cozinhasdouro@gmail.com
site. www.douro-gourmet.com

Restaurante O Barão
Pousada Barão de Forrester
Rua Comendador José Rufino
5070 – 031 Alijó
tel./t/m. 259959215
email.
reservas@pousadabaraoforrester.pt
site.
www.pousadabaraoforrester.com

Restaurante O Cleto
Rua de São Domingos, 27 r/c
5070 – 265 Favaio
tel./t/m. 259958282
email. cleto_pq@hotmail.com
FB/Restaurante-o-CLETO

Restaurante-Taberna A Fonte
Rua Central nº 27
5070 – 411 SANTA EUGÉNIA
tel./t/m. 259648113
email.
carlaavidago@hotmail.com
FB/ tabernaa fonte

Restaurante Quinta de Fiães
Quinta de Fiães
5070 – 572 VILAR DE MAÇADA
tel./t/m. 259919275
email. geral@quintadefiaes.pt
site. www.quintadefiaes.pt

**Restaurante/Wine Bar
“Num Qué”**
Rua João Teixeira de Barros, nº 1
5070-132 Presandães – Alijó
tel./t/m. 938195723
email.
lina.carvalho.pereira@gmail.com
INST/ numquewinebar

AMARANTE

Restaurante Amaranto
Travessa das Murtas, R. Acácio
Lino N351
4600-045 Amarante
tel./t/m. 255422006
email.
restauranteamaranto@hotmail.com

Restaurante Coimbra
Rua Santo André
4600-704 Amarante
tel./t/m. 919490366
email.
restaurantecoimbra81@gmail.com
FB/RESTAURANTE-COIMBRA

Restaurante Varanda da Serra
Estrada nacional 101 Gondar
Amarante
4600-679 Amarante
tel./t/m. 916821224
email.
reciclagemfmpc@gmail.com
FB/varandadaserra900

AMARES

Restaurante Correia
Travessa de Quintã, nº36
4720-263 Caldelas Amares
tel./t/m. 253361278
email. rest.correia@gmail.com

Restaurante de Caldelas
Avenida Afonso Manuel Pereira
de Azevedo, nº 626
4720-249 Caldelas Amares
tel./t/m. 253361236
email.
geral@joseantunescatering.com

Restaurante Cruzeiro
Largo do Terreiro, nº 316
4720-633 Bouro Stª Maria
Amares
tel./t/m. 253371115
email. restcruzeiro@sapo.pt

Recanto da Minhota

Rua de Cavaleiros, nº 9
4720-116 Amares
tel./t/m. 253992578
email.
geral@recantodaminhota.com
site.
www.recantodaminhota.com

Restaurante Tomada's

Rua da Cintura, nº 67
4720-342 Ferreiro Amares
tel./t/m. 253062504
email.
tasquinhatomada@gmail.com

Restaurante A Rival

Rua Marques Rêgo, nº 2
4720-349 Ferreiro Amares
tel./t/m. 253993247
email.
restaurantearival@gmail.com

ARCOS DE VALDEVEZ

ASH
Mercado Municipal de Arcos
de Arcos de Valdevez, Piso 2
4970 - 442 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 258522088/ 964863839

A Floresta

Rua Amorim Soares
4970 - 598 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 258515163

Alto da Prova

Prova - Paçô
4970 - 242 Arcos de
Valdevez t/m.
tel./t/m. 258455666
email. rest-altodaprova@sapo.pt

Cantinho do Abade

Igreja - Sistelo
4970-645 Arcos de Valdevez
tel./t/m 258563201/ 968059383

Churrasqueira do Mercado

Praça Salvador A. Pereira
4970 - 442 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 258516953
email.
churrasqueira-do-mercado@harmal.com

Churrasqueira O Brasileiro

Rua Soares Pereira
4970 - 465 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 258521506
email.
fernandobfermandes@gmail.com

Churrasqueira da Ponte Nova

Novelhos - S. Paio
Praça D. Manuel I
4970 - 595 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 25522260
email.
carlosdias4-5@hotmail.com

Costa do Vez - Grill

Silvares
4970 - 483 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 258516122
email. costadovez@gmail.com

Espigueiro de Soajo

Lage - Soajo
4970 - 662 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 258576136
email.
restaurantespigueirodesoajo@hotmail.com

Foral dos Arcos

Luna Arcos Hotel Nature
Requeijo - Giela
4970 - 769 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 258093600
email.
arcoshotel@lunahotels.com

Manjar das Hortas

4970 - 489 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 258521144
email. perfeitoymanjar@sapo.pt

O Barriguiñas

Ribeirinho - Parada
4970 - 272 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 25851800
email.
barriguiñasavv@hotmail.com

O Encontro

Rua Dr. Vaz Guedes
4970 - 604 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 258515683
email.
restauranteencontro20@hotmail.com

O Lagar

Rua Dr. Vaz Guedes
4970 - 604 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 258516002
email.
barriguiñasavv@hotmail.com

O Pote

Rua Amorim Soares, nº 54
4970 - 598 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 258515245
email.
opoterestaurante@gmail.com

Saber ao Borrvalho

Costa Velha n. 158 - Soajo
4970 - 656 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 258577296/ 933204718

Solar do Vez

Rua Soares Pereira, nº 46
4970 - 465 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 258119385/ 938119392

Solar do Visconde

Rua Visc. de Sistelo
4970 - 654 Arcos de Valdevez,
Soajo
tel./t/m. 926005080

O Videira

Eiró - Soajo
4970 - 660 Arcos de Valdevez,
Soajo
tel./t/m. 258576205

Tasquinha Ti Mélla

Rua Visc. de Sistelo
4970 - 645 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 962699811/ 967516796

Toca do Canhoto

Restaurante do Parque do Mezio
4970 - 660 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 916053151

ARMAMAR

Adega da Vila
Praça da República
5110-127 Armamar
tel./t/m. 254855328

Bom Garfo

Av. 8 de setembro
5110-121 Armamar
tel./t/m. 254858194
email. carlinhaxavier1@gmail.com
FB/bom.garfo.3

Cantinho da Manuela

Av. 8 de setembro
5110-121 Armamar
tel./t/m. 254858303/ 966941377
email.
cantinhodamanuela@outlook.com
FB/cantinho.manuela.9

DOC

Estrada Nacional 222, Folgosa
5110-204 Armamar
tel./t/m. 254858123/ 910014040
email. doc@ruipaula.com
site. www.ruipaula.com
FB/docruipaula

Fonte Nova

Av. 8 de setembro
5110-121 Armamar
tel./t/m. 912828305/ 254855387
email.
rest.fontenova@hotmail.com
site. www.restaurante-regional-
fonte-nova.webnode.pt

Mercantil

Mercado Municipal
5110-121 Armamar
tel./t/m. 254851469
email.
restaurantemercantil@gmail.com
FB/restaurantemercantilararmamar

Mira o Douro

Praça da República
5110-127 Armamar
tel./t/m. 254858428/ 912769283
email.
miraodouro13@hotmail.com
FB/miraodouro

Misarela Gostos e Temperos

Av. Dr. Oliveira Salazar
5110-122 Armamar
tel./t/m. 254858116/ 919856520
email.
gostos.temperos@hotmail.com
FB/gostos.etemperos

O Lagar

Queimada
5110-428 Armamar
tel./t/m. 254855806/ 967232111
email.
pedronascimento5@gmail.com
site. olagar.negocio.site
FB/pedrowinebarolagar

Churrasqueira São Domingos

Av. Ribeiro de Almeida, 69,
Fontelo
5110-301 Armamar
tel./t/m. 254102782

Bistro Terrace

Quinta do Tedo
Vila Seca
5110-548 Armamar
tel./t/m. 254789165
email.
bistroterrace@quintadotedo.com
site. www.quintadotedo.com
FB/bistroterracequintadotedo

Laranja D'Ouro

Rua Alto da Portela
Travanca
5110-166 Armamar
tel./t/m. 932849174
email.
laranjadouro2020@gmail.com
FB/ChefHugolaranjeira90

Tasquinha Turística

Rua dos Barreais, n.º 2 – Gogim
5110 – 616 Armamar
tel./tím. 910517407
email. gojlmcasarural@gmail.com
FB/tasquinhaturistica

Inevitável

Quinta de Val Moreira – Marmelal
5110–672 Armamar
tel./tím. 254247000
email.
vineyards.recepcao1@vilagale.com
site. www.valmoreira.com
FB/vilagale

La Bamba

Variante Hernâni Almeida, 7
Folgosa
5110–204 Armamar
tel./tím. 254851069
email.
guilhermedouro1959@gmail.com

AROUCA**Casa no Campo**

Espinheiro, Moldes
4540–431 Arouca
tel./tím. 914252284
email.
restaurantecasnocampo@hotmail.com
FB/casnocampo

Pedrogão*

Lugar do Pedrogão, Moldes
4540–000 Arouca
tel./tím. 917287634
email. pedratruta@gmail.com
FB/restaurantedopedrogao
*só por marcação prévia

São Pedro

Avenida Reinaldo Noronha
4540–105 Arouca
tel./tím. 256944580
email. info@hotelspedro.com
site. www.hotelspedro.com

Alto da Estrada

Alto da Estrada, Burgo
4540–102 Arouca
tel./tím. 256944070
email. geral@altodaestrada.pt
site. www.altodaestrada.pt

Varandinha

Av. Reinaldo Noronha, n.º 39
4540–105 Arouca
tel./tím. 256941865
email. restvarandinha@gmail.com
FB/varandinha.arouca

Parlamento

Travessa da Ribeira, n.º 2
4540–148 Arouca
tel./tím. 256949604
email.
restauranteparlamento@hotmail.com
site.
www.parlamento.aroucanet.com

Restaurante Mota

Lamosa, Alvarenga
4540–045 Arouca
tel./tím. 256955250
FB/restaurantezemota

Manjar de Arouca

Av. 25 de Abril
4540–102 Arouca
tel./tím. 256940070
email.
manjardearouca@gmail.com
FB/omanjardearouca

Avistada

Sequeiros, Rossas
4540–491 Arouca
tel./tím. 256947213
email. geral@avistada.com
site. www.avistada.com

Casa Caetano

Trancoso, Alvarenga
4540–048 Arouca
tel./tím. 256955150
email. geral@casacaetano.com
site. www.casacaetano.com

O Décio

Trancoso, Alvarenga
4540–048 Arouca
tel./tím. 256951666
FB/Restaurante–O–Decio

Tasquinha da Quinta

Rua 1.º de Maio
4540–113 Arouca
tel./tím. 256944080
email.
tasquinhadaquinta@sapo.pt
FB/ tasquinhadaquinta

Quinta d'Além da Ponte

Carvalho – Tropeço
4540–606 Arouca
tel./tím. 256026977
email.
quintadalemdaponte@gmail.com
FB/quintadalemdaponte

Assembleia

Wine Bar & Restaurant
Travessa da Ribeira n.º5
4540–140 Arouca
tel./tím. 256944392
email.
assembleia.arouca@gmail.com
FB/assembleiaarouca

Pedestre 142

Rua Dr. Ângelo Miranda, n.º 142
4540–140 Arouca
tel./tím. 256948253
email. restaurante@pedestre.pt
site. www.pedestre.pt

Casa dos Bifes Silva

Farrapa
4540 – 267 Chave
tel./tím. 916870822
email. geral@casadosbifes.com
FB/casadosbifesilva

Manjar das Oliveiras

Lugar do Paço
4540 – 046 Alvarenga
tel./tím. 256955443
email.
manjardasoliveiras@gmail.com
FB/ manjardasoliveiras

Chão D'Ave

Chão de Ave
4540 – 263 Chave
tel./tím. 256465864
email. restchaodave@gmail.com
FB/chaodave

BAIÃO**Restaurante Pensão Borges**

Rua de Camões
4640–147 Baião
tel./tím. 255541322
email.
reservas@residencialborges.com
site. www.residencialborges.com

Restaurante Fonte Nova

Praça Francisco Sá Carneiro
4640–147 Baião
tel./tím. 255541257
email.
fontenovarest@hotmail.com
site.
www.restaurantefontenova.pt

Restaurante Primavera

Rua Abel Ribeiro, n.º8
4640–167 Baião
tel./tím. 255542895/ 910129007
email.
restauranteprimaverabaiao@hotmail.com
site.
www.restauranteprimavera.pai.pt

Restaurante Flor de Baião

Rua de Camões
4640–166 Baião
tel./tím. 255542424
email. flordebaiao@gmail.com

Restaurante O Alpendre

E.N. 321 – Lugar de Quintela
4640–264 Gôve, Baião
tel./tím. 255551207/ 918987894
email.
restauranteoalpendre@hotmail.com

BARCELOS**Alma dos Reis**

Travessa de Paredes
4750–505 Igreja Nova
tel./tím. 253114655/ 936163845
email. dianareis735@gmail.com
FB/ almadoreis.restaurante

Ávila

Rua João Lobarinhas, n.º 495
4755–566 Vila Seca
tel./tím. 253851286
email.
quintadavila83@gmail.com
FB/ restaurantequinta.avila

Babette

Largo Dr. Martins Lima, n.º 18
4750–318 Barcelos
tel./tím. 253083363
email.
babette.restaurante@gmail.com
FB/babetterestaurante

Bagoeira

Av. Dr. Sidónio Pais, n.º 495
4750–333 Barcelos
tel./tím. 253811236
email. geral@bagoeira.com
site. www.bagoeira.com
FB/bagoeira

Belchior

Rua Parque Desportivo, n.º 298
4750–361 Campo
tel./tím. 253882503
FB/Restaurante–Belchior

Belo Horizonte

Monte Real, n.º 498
4755–481 Rio Côvo Sta. Eulália
tel./tím. 253897184/ 910660252
FB/BHRestaurante

Bom Gosto

Av. Paulo Felisberto, n.º 164
4750–194 Arcozelo
tel./tím. 253814110
email.
restaurantebomgosto@sapo.pt
site. www.restaurantebomgosto.pt
FB/Restaurante–Bom–Gosto

Casa dos Arcos

Rua Duques de Bragança, n.º 185
4750-272 Barcelos
tel./t/m. 912539667/ 912539661
email. moraisapulia@gmail.com
FB/Restaurante-Casa-dos-Arcos

Casa Eduardo

Rua da Cruz, n.º 8
4755-334 Milhazes
tel./t/m. 25351121/ 962360950
email.
casadoeduardo@hotmail.com

Casa Lourenço

Trav. Prof. António Macedo, n.º 147
4750-245 Areias S. Vicente
tel./t/m. 964355380
email.
serre.miguel.jorge@gmail.com
FB/restaurantecasalourenco

Chuva

Avenida de S. João
4755-065 Barcelinhos
tel./t/m. 253831242
email.
restaurantechuva@hotmail.com
FB/restaurantechuva

Cozinha Regional de Barcelos

Rua Monte da Gandra, n.º 139,
Loja C
4755-522 Várzea
tel./t/m. 253837250
email.
cozinharegional2@hotmail.com

Dom Carlos

Rua da Estrada, n.º 637
4750-677 Silva
tel./t/m. 253881311
email.
restaurantedcarlos@sapo.pt
FB/Restaurante-Dom-Carlos

Fina Mesa

Rua de S. Mateus, n.º 110
4775-127 Grimancelos
tel./t/m. 932844504
email.
jorge18machado@gmail.com

Furna

Largo da Madalena, n.º 105
4750-314 Barcelos
tel./t/m. 253811177
email.
restaurantefurna@gmail.com
site. www.restaurantefurna.com
FB/restaurante.furna

Galliano

Campo 5 de Outubro, n.º 20
4750-274 Barcelos
tel./t/m. 253815104
email.
geralrestaurantegalliano@gmail.com
FB/restaurantegalliano

Manjar das Estrelas

Rua do Pinheiro, n.º 675
4755-536 Várzea
tel./t/m. 253834650
email.
amorim@manjardasestrelas.pt
site. www.manjardasestrelas.pt
FB/Manjar-das-Estrelas

Muralha

Largo da Porta Nova, n.º 1
4750-329 Barcelos
tel./t/m. 253812042
email. bilo_mura@hotmail.com
FB/Restaurante-MURALHA

Os Mouros

Rua Henrique Correia, n.º 255
4750-164 Arcozelo
tel./t/m. 253816865
email.
restaurantemouros@hotmail.com
FB/osmourosrestaurant

Pedra Furada

Rua Santa Leocádia, n.º 1415
4755-392 Pedra Furada
tel./t/m. 252951144
email.
restaurantepedrafurada@gmail.com
site. www.pedrafurada.com
FB/restaurantepedrafurada

Restaurante Atina

Rua do Meio Mundo, n.º 43
4755-524 Várzea
tel./t/m. 911572777
email.
restauranteatina2023@gmail.com
FB/Atina-restaurant

**Restaurante do Cruzeiro
"O Rabeca"**

Rua D. Elvira Gomes Barroso,
n.º 1421
4755-230 Gilmonde
tel./t/m. 253832630
email.
caferestauranterabeca@gmail.com

Restaurante Pérola

Avenida D. Nuno Álvares
Pereira, n.º 50
4750-324 Barcelos
tel./t/m. 253821363
email. info@restauranteperola.pt
site. www.restauranteperola.pt
FB/restauranteperola.barcelos

Restaurante no Sal

Rua Miguel Ângelo, n.º 187
4755-054 Barcelinhos
tel./t/m. 253172425/ 937696822

Rústico

Rua N.ª Sr.ª da Conceição, n.º 18
4750-571 Mariz
tel. tel./t/m. 253815250
email. info@restauranterustico.pt
site. www.restauranterustico.pt
FB/RestauranteRusticoBarcelos

Solar das Fontes

Rua de Crujães (EN 204), n.º 364
4755-536 Várzea
tel./t/m. 966117037
FB/solardasfontes.restaurant

Sonho do Cávado

Rua da Igreja, n.º 37
4750-556 Manhente
tel./t/m. 253843099
email. sonhocavado@gmail.com
FB/sonho.docavado

Taberna "O Manhoso"

Avenida das Pontes, n.º 264
4750-754 Tamel S. Veríssimo
tel./t/m. 253071820
email.
taberna.omanhoso@gmail.com

Taberna do Armindo

Rua de Santa Marinha, n.º 2190
4755-440 Remelhe
tel./t/m. 914842280
email.
tabemadoarmindo@hotmail.com
FB/tabemadoarmindo
Restaurante Acessível

Taberna Lopes

Rua da Igreja, n.º 5
4755-231 Gilmonde
tel./t/m. 253831530/ 915071263
email. cesamblopes@gmail.com
FB/TabernaLopes

Taberninha O Chico

Largo da N.ª Senhora do Alvío
4750-622 Perelhal
tel./t/m. 253862289
email.
restaurantetaberninhaochico@gmail.com

Tasquinha do Cândido

Rua Dr. Teotónio José
da Fonseca, n.º 26
4755-490 Rio Côvo Sta. Eulália
tel./t/m. 963555622
email.
encontroobrigatorio@gmail.com
FB/Tasquinha-do-cândido

Tasquinha O Telheiro

Lgo Dr. Manuel Barbosa, n.º 268
4755-255 Viatodos
tel./t/m. 252967369/ 919770343

Três Marias

Rua Barjona de Freitas, n.º 137
4750-265 Barcelos
tel./t/m. 253813200
email.
alexandrecoستا41972@hotmail.com

Tropical

Rua da Estrada, n.º 805
4755-520 Várzea
tel./t/m. 938819877/ 964587922
email.
restaurantetropical1998@gmail.com
FB/Restaurante-Tropical

Vera Cruz

Av. Dr. Sidónio Pais, n.º 379
4750-333 Barcelos
tel./t/m. 253811333
email.
veracruzbarcelos@gmail.com
site. www.vveracruz.pt
FB/VeraCruz1971

BOTICAS

Restaurante "Casa do Pedro"
Largo da Capela, n.º 1
5460-030 Vilarinho Seco
tel./t/m. 276444112/ 965452620
email.
pedromedeiros82@gmail.com

Restaurante "Casa do Ferrador"

Rua Direita
5460-010 Alturas do Barroso
tel./t/m. 276444137
email.
casadoferrador@gmail.com

Hotel e Restaurante Rio Beça

Estrada Nacional 311, n.º 33
5460 - 125 Carreira da Lebre
tel./t/m. 276413003/ 964614299
email. riobeca@gmail.com
site. www.albergariariobeca.com

Restaurante Abstrato
Boticas Hotel Art & Spa
Rua Gomes Monteiro, n.º 5
5460-304 Boticas
tel./t/m. 276414330
email.
reservas@boticashotel.com
site. www.boticashotel.com

Taberna dos Sabores
Rua S. Cristóvão, n.º 7
5460 – 304 Boticas
tel./t/m. 925917936
email.
saracosta1979@hotmail.com

Restaurante Ribeiralta
Rua Camilo Castelo Branco, n.º 12
5460 – 305 Boticas
tel./t/m. 276415138/ 963157178
email.
paulo_alves8@hotmail.com

Restaurante Martinho
Estrada Nacional 311
5460 – 125 Boticas
tel./t/m. 276415491/ 964319576
email.
restaurantemartinho983@gmail.com

Restaurante “O Caçador”
Estrada Nacional 311, n.º 34
5460 – 125 Carreira da Lebre
tel./t/m. 276415959/ 968485897
email. g.gfred@hotmail.com

Restaurante “O Pastor”
Estrada Nacional 311
5460 – 125 Carreira da Lebre
tel./t/m. 276415367/ 936588251
email.
mfatimapfernandes@hotmail.com

Restaurante Casa de Vilar
Lugar da Lavra, EN 311
5460 – 512 Vilar
tel./t/m. 914125902
email. ya.go@hotmail.fr

Restaurante Bar Fernandes
Rua de Sangunhedo, n.º 7
5460-304 Boticas
tel./t/m. 276415211

Taberna do Ti João
Rua do Lameirão, n.º 1
Carvalhos
5460-130 Beça
tel./t/m. 938272698

email. geral@tabernatijoao.pt
site. www.tabernatijoao.pt

Churrasqueira da Estação
Rua do Município, n.º 9
Central de Camionagem
5460-304 Boticas
tel./t/m. 276414139/ 961550386

Restaurante Barroso
Rua Camilo Castelo Branco, n.º 35
5460-305 Boticas
tel./t/m. 965637405

Restaurante Marialva
Rua 5 de Outubro, n.º 34
5460-304 Boticas
tel./t/m. 925613109

BRAGA

aTípica Oficina de Sabores
Rua D. Frei Caetano Brandão,
n.º 142 – Sé
4700-031 BRAGA
tel./t/m. 910370258
email. atipicabraga@gmail.com
FB/ atipicabraga

Café Astória
Praça da República
– S. João do Souto
4710-229 Braga
tel./t/m. 919011890

Café Vianna
Praça da República
– S. João do Souto
4710-228 Braga
tel./t/m. 253262336
email.
cafevianna1858@gmail.com
FB/ CafeVianna

D. Frango Restaurante
Rua Nova de Santa Cruz, 395
– S. Vitor
4710-409 BRAGA
tel./t/m. 253254537
email. geral@dfrango.net
site. www.dfrango.net
FB/ dfrangorestaurante

Donna Sé
Largo do Paço, 18
– S. João do Souto
4700-317 Braga
tel./t/m. 253265334
email.
donnase@marcelo-souza.pt
site. www.donnase.pt
FB/ donnasebraga

Donna Sé Grill
Largo de São Francisco 31 R/c
– S. João do Souto
4700-307 Braga
tel./t/m. 253279314
email.
donnase@marcelo-souza.pt
site. www.donnase.pt

Restaurante A Flor do Sal
Rua do Rio, 79 – Palmeira
4700-736 Braga
tel./t/m. 253692513
email. aflordosal@gmail.com
FB/ restauranteaflordosal

Restaurante À Narcisa
R. de São Domingos 132
4710-300 Braga
tel./t/m. 937645880
email.
restauranteanarcisa@gmail.com
FB/ restauranteanarcisa

Restaurante Abadia D’Este
Rua da Igreja, n.º 16
– Este S. Pedro
4715-434 Braga
tel./t/m. 253675112
email. geral@abadiadeste.pt
site. www.abadiadeste.pt

Restaurante Caldo Entornado
Rua de S. João, 8
– São João do Souto
4700-325 Braga
tel./t/m. 253065578
email.
geral@caldoentornado.com
FB/ caldoentornado

Restaurante Casa Pimenta
Praça Conde de Agrolongo
n.º 46/48 – S. João do Souto
4700-312 Braga
tel./t/m. 253262119
email.
restcasapimenta@gmail.com

Restaurante Centurium
Av. Central 134 – S. João do Souto
4710-299 Braga
tel./t/m. 253206265
email.
geral@bracaraaugusta.com
site. www.restaurantecenturium.pt
FB/ centuriumrestaurante

Colher D’Pau Taberna
Praça Velha, 17 – Sé
4700-439 Braga
tel./t/m. 917089023
email.
colherdepau_restaurante@hotmail.com
FB/ ColherdePauTabernaBraga

Cozinha da Sé
R. Dom Frei Caetano Brandão,
129 – Sé
4700-031 Braga
tel./t/m. 253277343
email. geral@cozinhadase.pt
site. www.cozinhadase.pt
FB/ cozinhadase

Felix Taberna
Lgo da Praça Velha 18/ 19 – Sé
4700-439 Braga
tel./t/m. 253617701
email.
felixtabernabraga@gmail.com
FB/ FelixTabernaBraga

Migaitas Forum
Edifício Altice Forum
4715-558 Braga, Portugal
tel./t/m. 933832075
email. geral@migaitasforum.pt
site. www.migaitasforum.pt
FB/ MigaitasForum

Restaurante Diana
Rua Frei Caetano Brandão, 172
R/c – Sé
4700-031 Braga
tel./t/m. 253299801
email.
info@restaurantediana.com
FB/ DIANARestaurantbraga

Restaurante Dom Augusto
Rua de São Vicente, 222
– S. Vicente
4700-367 Braga
tel./t/m. 965239320

Restaurante Dona Júlia
Via Falperra
4700 Braga
tel./t/m. 913858044
email. reservas@donajulia.pt
site. www.donajulia.pt
FB/ restaurantedonajulia

Restaurante Espaço 12
Rua da Fábrica, 12 – S. Victor
4715-027 Braga
tel./t/m. 253252838
email. geral@espaco12.com

Restaurante O Delfim
Rua das Oliveiras, 30 – Ferreiros
4705-269 Braga
tel. 253112701
email.
restaurantedelfim@sapo.pt
FB/ restaurantedelfim

Restaurante Ninho de Sabores
Tv. Conselheiro Lobato 162
– S. Lázaro
4705–090 Braga
tel./t/m. 253472273
email.
ninhodesabores@gmail.com
site. www.ninhodesabores.com
FB/ ninhodesabores.restaurant

Restaurante O Manel
Rua Encosta da Falperra, nº55
Nogueira
4715–165 Braga
tel./t/m. 911994482

Restaurante O Gato do Rio
Travessa de Linhares, 4
– S. Pedro D' Este
4715–435 Braga
tel./t/m. 253677078
email.
info@restaurantegato.com
site. www.ogatodorio.com
FB/ OGatodoRio

Restaurante O Jacó
Praceta Padre Diamantino
Martins 20 – Maximinos
4700–438 Braga
tel./t/m. 253619962
email.
restaurantejaco@gmail.com
site. www.restaurantejaco.com
FB/ RestauranteOJaco

Restaurante O Paulo
Largo de Mãe D'Água, n.º 13
(Bom Jesus) – Tenões
4715–258 Braga
tel./t/m. 936495229
FB/ restauranteopaulobomjesus

O Rochedo Marisqueira
Av. Padre Manuel Joaquim, 25
– Priscos
4705–578 Braga
tel./t/m. 253165189
FB/ rochedo.marisqueira

Restaurante Palatu
Rua D. Afonso Henriques, 35/37
– Sé
4700–030 Braga
tel./t/m. 253279772
FB/ restaurante.palatu

Restaurante Panorâmico
(Hotel do Elevador)
Bom Jesus do Monte – Tenões
4715–056 Braga
tel./t/m. 253603400
email. grupos@hoteisbomjesus.pt
site. www.hoteisbomjesus.pt
FB/ restaurantepanoramico Braga

Restaurante S. Frutuoso
Rua Costa Gomes, 168 – Real
4700–262 Braga
tel./t/m. 253623372
email.
saofrutuoso@saofrutuoso.com
site. www.saofrutuoso.com
FB/ restaurante.saofrutuoso

Restaurante Satélite
Rua Marceliano Araújo, 81
– Ferreiros
4705–101 Braga
tel./t/m. 253693123
email. geral@soldardopaco.pt
site. www.soldardopaco.pt
FB/ restaurantesatélite

Restaurante Tempo
Praça Dr. Francisco Araújo
Malheiro, Nº 75 – S. Lázaro
4715–016 Braga
tel./t/m. 967595644
email.
geral@restaurantetempo.pt
site. www.restaurantetempo.pt

Restaurante Tia Isabel
Av. Frei Bartolomeu
dos Mártires, 32 – S. Victor
4715–385 Braga
tel./t/m. 968572281
email. geral@tiaisabel.pt
site.
www.restaurantetiaisabel-braga.pt
FB/ tiaisabelbraga

Restaurante Trota's
Largo Senhora-a-Branca, 122
– S. Victor
4710–926 Braga
tel./t/m. 253276470
email.
a.trotasantos@hotmail.com
site. www.trotasrestaurante.pt
FB/ trotasrestaurante

Taberna Migaitas
Rua D. Gonçalo Pereira, 39 – Sé
4700–032 Braga
tel./t/m. 253613116
email.
tabernadomigaitas@gmail.com
FB/ taberna.migaitas

Tasquinha Dom Ferreira
R. de São Vicente 35 – S. Vicente
4710–312 Braga
tel./t/m. 253262870
email.
tasquinhadomferreira@gmail.com
FB/ tasquinha.domferreira

Velhos Tempos Taberna
R. do Carmo, 7 – S. João do Souto
4700–314 Braga
tel./t/m. 253214368
email.
tabemavelhostempos@gmail.com

CABECEIRAS DE BASTO
Bom Caminho
Paçô
4860–207 Cabeceiras de Basto
tel./t/m. 253666472/ 926951679
email. luisbranco114@gmail.com

Cantinho dos Leitões
R. Gen. Humberto Delgado, 17
4860–351 Cabeceiras de Basto
tel./t/m. 253661034/ 925317391
email.
oficial@cantinhodosleitoes.pt
site. www.cantinhodosleitoes.pt

Cozinha Real de Basto
Rua de S. Sebastião, 233
4860–369 Cabeceiras de Basto
tel./t/m. 253661795/ 911022663
email. joaobarros88@live.com

O Paço
Rua da Viscondessa
do Peso da Régua, 97
4860–068 Arco de Baúlhe
tel./t/m. 253665051/ 969328335
email.
geral@bosquedaharmonia.com
site.
www.bosquedaharmonia.com/
pt/#irestaurant

FB/O Paço Restaurante

Restaurante MAT
Rua Professor Emídio Guerreiro,
n.º 14 – r/c
4860–146 Cabeceiras de Basto
tel./t/m. 912581348/ 916187947
email.
restauracaomale@gmail.com
site. www.restaurantemat.pt
FB / RestauranteMAT

CAMINHA
Adega do Chico
Rua Visconde Sousa Rego, n.º 30
4910–156 Caminha
tel./t/m. 258921781
email. adegadochico@sapo.pt
FB/ Restaurante Adega do Chico

A Tasca da Quintinha
Rua do Altinho, Chão do Porto
4910–188 Dem
tel./t/m. 258958397
email. geral@quintinhadarga.pt
site. www.quintinhadarga.pt
FB/ A tasca da Quintinha

A Torre
Rua Ricardo Joaquim de Sousa
4910–155 Caminha
tel./t/m. 258958247
FB/ A Torre Restaurante

Baptista
Praça Cons. Silva Torres, 24/26
4910–122 Caminha
tel./t/m. 258722564
email.
baptistaomidasebidas@gmail.com
FB/ Restaurante Baptista

Degrau
Rua da Corredoura, 73
4910–133 Caminha
tel./t/m. 966757529
email. manuelafonso.rs@sapo.pt

Design & Wine Hotel
– **Restaurante**
Praça Cons. Silva Torres, n.º 8
4910–122 Caminha
tel./t/m. 258719040
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. 258728132
email. donamatilde@live.pt
FB/ Restaurante dona Matilde

Espelho de Água
Avenida Dantas Carneiro
4910–104 Caminha
tel./t/m. 258710360
email.
reservas@hoterportadosol.com
site. www.hotelportadosol.com

Foz do Minho
Largo de Esteiró, 207
4910–605 Vilarelho
tel./t/m. 258921784
email. fozdominho@sapo.pt
FB/ Restaurante Foz do Minho

Gaivota

Rua do Cruzeiro, 145
4910-253 Moledo
tel./t/m. 258921661
email. belita1965@hotmail.com
FB/ Restaurante Gaivota

Girassol

Av. Joaquim Maria Portela, 62
4910-348 Seixas
tel./t/m. 258727811
email.
geralrestaurantegirassol@gmail.com
FB/ Girassol

Muralha de Caminha

Rua Barão de S. Roque, 69
4910-128 Caminha
tel./t/m. 258728199
email.
muralhadecaminha@hotmail.com
FB/ Muralha de Caminha

Marisqueira Valadares

Travessa Cabo Custódio
4910-157 Caminha
tel./t/m. 258921097
email.
nunocostapereira@hotmail.com
email.
marisqueiravaladares@gmail.com
FB/ Marisqueira Valadares Caminha

Ondas de Moledo

Avenida 25 de Abril, nº 1272
4910-228 Moledo
tel./t/m. 258072970
email.
ondasdemoledo@hotmail.com
FB/ Ondas de Moledo

Primavera

Praça Conselheiro Silva Torres,
99/101
4910-122 Caminha
tel./t/m. 258921306
email.
restauranteprimavera@sapo.pt
FB/ Primavera Caminha

Remo

Av. Dr. Dantas Carneiro
4910-103 Caminha
tel/t/m. 258722707
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. 258723274/ 914119456
email. info@retirodaponte.pt
FB/ Retiro da Ponte

S. Bento

Avenida Joaquim Maria Portela,
EN 13
4910-344 Seixas
tel/t/m. 258723111
email.
albertomiguelsilva@sapo.pt

Solar do Pescado

Rua Visconde Sousa Rego, nº 85
4910-156 Caminha
tel/t/m. 258922794
email.
armenio@solar dopescado.com
site. www.solar dopescado.com
FB/ Solar do Pescado

Restaurante Casa dos Caracóis

Rua 13 de Fevereiro, nº 36
4910-454 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 964517751

Restaurante Âncora-Mar

Rua Cândido dos Reis, nº 14
4910-360 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258911183
email.
restauranteancoramarmar@hotmail.com
FB/Restauranteancoramarmar

Restaurante Fonte Nova

Rua Miguel Bombarda, nº 20
4910-524 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258911191
email. brunopires77@sapo.pt
FB/Restaurante-Fonte-Nova

Restaurante Âncora-Parque

Largo Dr. Ramos Pereira, nº 32
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258912664

Restaurante Fortaleza

Av. Dr. Ramos Pereira, nº 81
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258915276/ 964817586
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. 936350853
email.
paulojorgeteheracosta@hotmail.com
FB/ marinheirovpa

Restaurante Camarão

Av. Forte do Cão, nº 497
4910-012 Âncora
tel./t/m. 965704489
email.
camarao.reservas@gmail.com
FB/ rest.camarao

Restaurante Verdes Lirios

Av. Dr. Ramos Pereira
4910-457 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258911113/ 965414952
email. verdeslirios@vpancora.pt

Restaurante Vitória Mar

Av. Dr. Ramos Pereira, nº 100
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258405109/ 918812505
email. vitoriamar@sapo.pt
FB/ vitoriamar

CARRAZEDA DE ANSIÃES

Restaurante Grapple Hotel
Rua da Saíença, nº 357
5140-080 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 27616055/ 92357504
email. info@grapplehotel.pt
site. www.grapplehotel.pt

Churrasqueira Mateus

Rua Bombeiros Voluntários, 88
5140-060 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278992227/ 932345347
email.
carlosm6mateus8@gmail.com

Restaurante O Terraço

Rua Luís de Camões
5140-080 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278618106
email.
terracos.poeticos@gmail.com

Restaurante Avenida

Rua Luís de Camões, 922
5140-080 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278616014/ 916092357
email.
restauranteavenida@sapo.pt
FB/restaurante.avenida.

Tua mercearia

Rua dos Ferroviários – Foz Tua
5140-133 Foz Tua
tel./t/m. 968590982
email. Lilliana.oliv@hotmail.com
FB/ Tua'Mercearia

Quintinha do Manel

Rua Tenente Aviador Melo
Rodrigues, 599
5140-100 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278617487/ 912193918
email.
quintinha.do.manel@gmail.com

Restaurante Convívio

Rua Marechal Carmona, nº 16
5140-083 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278615169/ 914592051
email.
gestão.convivio@gmail.com

Restaurante O Minhoto

Rua Marechal Gomes da Costa,
nº 160
5140-083 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278618149/ 938517810
email. luismateus24@gmail.com

CASTELO DE PAIVA

Restaurante A Casa do Zé
Av. General Humberto Delgado
– Sobrado
4550-101 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255689929/ 922268769
email. andre_gabf10@icloud.com

Restaurante Típico

Casa de São Pedro
Quinta de São Pedro – Sobrado
4550-261 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255698700
email. gmourarest@hotmail.com

Restaurante Esplanada

Jardim do Arda
Além da Ponte – Pedrido
4550-517 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255762618/ 965880223
email. jardimdoarda@gmail.com

Restaurante Churrasqueira Ideal

Rua da Boavista – Sobrado
4550-117 – Castelo de Paiva
tel./t/m. 255699345
email.
antoniosousa@churrasqueiraideal.pt

Restaurante/ Snack-Bar

O Malhadoura
Av. Principal de Real, 631 – Real
4550-673 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255174208/ 916607807
email.
alfredo.bessa.andrade@gmail.com

Restaurante O Cantinho

Lugar do Cantinho – Oliveira
do Arda - Raiva
4550-588 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255865144
email.
badaladasampiladas_uri@outlook.com
FB/ restaurantesnackbarocantinho

Restaurante Flor do Paraíso
Santa Eufémia
– São Pedro do Paraíso
4550–468 Castelo de Paiva
tel./t/m. 912720425
email.
antonio.correia@cm-castelo-paivapt

Tasquinha da Aldeia
Santa Eufémia
– São Pedro do Paraíso
4550–468 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255071190/ 919078043
email. celiapereira3@sapo.pt
INST/ tasquinha_da_aldeia

Casa dos Bifes
Largo do Conde – Sobrado
4550–103 Castelo de Paiva
tel./t/m. 914193543
email.
antonio.sousa.66@hotmail.com
FB/ Casa-Dos-Bifes

CELORICO DE BASTO
Restaurante Nova Vila
Rua Rodrigo Sousa e Castro,
Gêmeos
4890–377 Celorico de Basto
tel./t/m. 255322494/ 914776337

Bem Bom
Rua de Santo António, nº 54
– Molares
4890–414 Celorico de Basto
tel./t/m. 964876134

Quinta da Fontinha
Rua da Fontinha,
Lugar de Barrega
Borba da Montanha
4890–104 Celorico de Basto
tel./t/m. 255489197/ 916015282
email.
quintadafontinha@sapo.pt

Sabores da Quinta
R. Dr. Francisco Xavier Meireles,
Molares
4890–416 Celorico de Basto
tel./t/m. 965041113/ 963928369
email.
sabores.da.quinta@sapo.pt
FB/ saboresdaquintamolares

Bons Costumes
Rua Largo da Feira, 52
Carvalho
4890–153 Celorico de Basto
tel./t/m. 255496012
FB/ bons.costumes

Aldeia Nova
EN 206, Gandarela
4890–542 Celorico de Basto
tel./t/m. 253655121/ 253323300
FB/ RestauranteResidencialAldeiaNova

O Cantinho
Rua Rodrigues de Freitas, nº 28
4890–235 Celorico de Basto
tel./t/m. 25532118/ 962333151
CHAVES
Restaurante Alecrim
Rua do Tabolado, 71
5400–722 Chaves
tel./t/m. 968818905
email.
alecrimasmolhoschaves@gmail.com

**Restaurante e Residencial
O Resineiro**
Estrada Nacional 2
5425–323, Vidago
tel./t/m. 917771375
email. salvador.resineiro@gmail.com

Restaurante Casa do Capador
Estrada Nacional 2, km 13
Vilarinho das Paranheiras
5425–401 VIDAGO
tel./t/m. 276098463/ 932641942
email.
casadocapador@hotmail.com

Restaurante Leitões.come
Av. da Raposeira, Loja 4
5400–336 Chaves
tel./t/m. 9269232308
email. leitoes.come@gmail.com
site. www.leitoescome.com

Restaurante Copacabana
Rua do Sol, 38
5400–517 Chaves
tel./t/m. 276323570
email.
augustavalongueiro@sapo.pt

Restaurante Quinta da Cêra
Rua Quinta da Cêra, Lt. 25
5400–264 Chaves
tel./t/m. 919463965
email. quintadacera@gmail.com
site. www.quintadacera.com
FB/ Cozinha tradicional

Restaurante Mister Prego
Alameda do Tabolado, edifício
3, loja 3
5400–108 Chaves
tel./t/m. 914184669
email.
craadeunogueirachaves@gmail.com

Restaurante Museu do Bacalhau
Largo 8 de Julho 11 RC
5400–018 Chaves
tel./t/m. 276328141
email.
patriciaalves721@gmail.com
FB/ restaurante museu do bacalhau

Restaurante Campilho
Edifício Campilho, loja 19
Estrada Nacional 2
5425–323 Vidago
tel./t/m. 276098463/ 932641942
email. ana.rest24@gmail.com
FB/ Restaurante Campilho

CINFÃES
Solar do Montemuro
Lugar de Azevedo – Tendais
4690–754
tel./t/m. 255571715
email.
solar-domontemuro@gmail.com
site.
www.restaurantesolar-domontemuro.pt

Restaurante Encosta do Moinho
Eira do Adro – Gralheira
4690–300
tel./t/m. 255571159
email.
encostadomoinho@sapo.pt

Restaurante Rabelo
Rua Capitão Salgueiro Maia
4690–047
tel./t/m. 918432650
email. restauranteorabelo.
restaurante@gmail.com
FB/ Restaurante–O–Rabelo

Penedo de S° Bárbara
Rua Santa Bárbara – Cinfães
4690–047
tel./t/m. 255563988

Restaurante Cabaz do Sabor
Urbanização São Sebastião,
loja 2 – Cinfães
4690–879
tel./t/m. 255561019
email.
catarinasousa28@gmail.com

Solar do Montemuro
Lugar de Azevedo – Tendais
4690–754
tel./t/m. 255571715
email.
solar-domontemuro@gmail.com

Restaurante Pizzaria Roma
Rua Capitão Salgueiro Maia
– Cinfães
4690–047
tel./t/m. 255562040
email.
gerenciapizzariaroma@hotmail.com

Restaurante Varanda
Rua General Humberto
Delgado, 22 – Cinfães
4690–040
tel./t/m. 255561236
email.
varandadecinfães@hotmail.com

Restaurante O Pinhal
Lugar de Várzea – Moimenta
4690–310
tel./t/m. 255640504
email.
anapaulamendes.ami18@gmail.com

Restaurante 13
Lugar da Cruz – Nespereira
4690–343
tel./t/m. 256958097
email. ruitelesed@hotmail.com

Restaurante Tendais
Lugar de Fermentãos – Tendais
4690–757
tel./t/m. 255571117
email.
caferestaurantetendais@gmail.com

Restaurante A Carvalha
Lugar da Carvalha – Travanca
4690–798
tel./t/m. 913963715
email. talhopindelo@gmail.com

Recanto dos Carvalhos
Largo dos Carvalhos
– Gralheira
4690–300
tel./t/m. 255571566

Toca dos Carvalhos
Estrada do Juncal, 16
– Gralheira
4690–300
tel./t/m. 924215084
email.
alzirasaraiwa310@gmail.com

Restaurante O Códreas
Rua da Barragem do
Carrapatelo, 63
São Cristóvão de Nogueira
4690–515
tel./t/m. 918810083
email. oasisdodouro@gmail.com

ESPOSENDE

Restaurante Foz do Cávado
Avenida Eng.º Eduardo de Arantes e Oliveira, 58
4740 Esposende
tel./t/m. 253966755

Restaurante Varandas do Cávado - Hotel Suave Mar
Avenida Eng.º Eduardo de Arantes e Oliveira
4740 Esposende
tel./t/m. 253969400

Restaurante e Pizzeria Slamo in Due
Avenida 19 de Agosto, 619, EN13
4740 Esposende
tel./t/m. 253968236

Restaurante Casa Salé
Rua Vasco da Gama, 3
4740 Esposende
tel./t/m. 253983152

Restaurante O Buraco
Avenida Eng.º Eduardo de Arantes e Oliveira, 50
4740 Esposende
tel./t/m. 253986385

Restaurante Mananita
Largo Rodrigues Sampaio
4740 Esposende
tel./t/m. 253963888

Restaurante Água Pé
Av. Henrique Barros Lima, 6
4740 Esposende
tel./t/m. 253968519

Restaurante Tio Pepe
R. dos Bombeiros Voluntários, 4,
4740 Fão
tel./t/m. 253981510

Restaurante Atlântico
- Axis Ofir Beach Resort Hotel
Rua Raúl Sousa Martins, 99, Ofir
4740 Fão, Esposende
tel./t/m. 253989801

Restaurante Rita Fangureira
Rua Azevedo Coutinho, 23
4740 Fão
tel./t/m. 253981442

Restaurante A Lareira
Rua dos Bombeiros Voluntários,
4740 Fão
tel./t/m. 253981588

Restaurante Porta D'Ofir
Av. Raul Sousa Martins, Ofir
4740 Fão
tel./t/m. 253981036

Restaurante Juventude
Rua das Cordas, 1
4740 Fão
tel./t/m. 253982010

Restaurante Três Arcos
Rua C.te Augusto José Teixeira, 36
4740 Fão
tel./t/m. 253966049

Restaurante Cantinho dos Lírios
Rua dos Lírios,
4740 Fão
tel./t/m. 253982381

Restaurante Dona Quina
Avenida Marginal de Cedovém
4740 Apúlia
tel./t/m. 253982717

Restaurante Molinho de Sal
Rua do Facho, 13
4740 Apúlia
tel./t/m. 253968033

Restaurante Salitra
Rua da Colónia
4740 Apúlia
tel./t/m. 253102995

Restaurante Pedrinhas
Av. Marginal de Cedovém, 1124
4740 Apúlia
tel./t/m. 253982211

Restaurante Quininha
Avenida da Colónia, 43
Edifício Apúlia Mar
4740 Apúlia
tel./t/m. 253987677

Restaurante Camelo
Rua do Facho, Lote 14
4740 Apúlia
tel./t/m. 253987600

Restaurante Estrela do Mar
Rua do Facho, Lote 14, Loja 3
4740 Apúlia
tel./t/m. 253987151

Restaurante Solar da Praia
Avenida da Praia, 65
4740 Apúlia
tel./t/m. 253982242

Restaurante O Forno
Avenida da Praia, 54
4740 Apúlia
tel./t/m. 253982647

Restaurante D'Apúlia
Rua do Facho,
Urbanização da Belavista
4740 Apúlia
tel./t/m. 910173027

Restaurante Molinho de Vento
- Apúlia Praia Hotel
Avenida da Praia, 45
4740 Apúlia
tel./t/m. 253989290

Restaurante O Escondidinho
Rua Sª da Boa Viagem, Areia
4740 Apúlia
tel./t/m. 253055715

Restaurante A Salgueira
Rua da Salgueira, 70
4740 Apúlia
tel./t/m. 253982538

Restaurante Além do Mar com Sabores
Rua do Cónego, 16
4740 Apúlia
tel./t/m. 253056102

Restaurante O Escondidinho
Rua Sª da Boa Viagem, Areia
4740 Apúlia
tel./t/m. 253055715

Restaurante Zé dos Leitões
Avenida Marcelino Queirós,
130/140
4740 Forjães
tel./t/m. 253876074

Restaurante e Pizzaria Mónica
Avenida 25 de Abril, EN 13
4740 Antas
tel./t/m. 253872509

FAFE

A Cabana
Rua Luís de Camões, nº 121
4820-275 Fafe
tel./t/m. 253503233

A Desportiva
Rua Aquilino Ribeiro, nº 80/88
4820-169 Fafe
tel./t/m. 253494750
email. padaria.silva@sapo.pt
FB/ padariassilva

Adega Popular
Praça 25 de Abril, nº 286
4820-142 Fafe
tel./t/m. 253599747
email.
adegapopular@hotmail.com
FB/ adegapopularfafefe

Aldeia do Pontido
Rua dos Pisões - Pontido, nº 99
Queimadela
4820-630 Fafe
tel./t/m. 253508108/ 937670047
email.
geral@aldeiadopontido.com
site. www.aldeiadopontido.com
FB/ aldeiadopontido.fafe

Casa de Pasto Reis
Rua Visc. Moreira de Rei, nº 319
4820-290 Fafe
tel./t/m. 253598542
email.
geral.casadepastoreis@gmail.com

Desigual
Rua do Assento,
Arões-São Romão
4820-742 Fafe
tel./t/m. 916181060
email. djpeterffafe@hotmail.com
FB/ Desigual Arões Fafe
(Restaurante Danceteria)

Dom Egas
Praceta Egas Moniz, nº 24
4820-157 Fafe
tel./t/m. 253599062/ 961872444
email.
restaurantedomegas@gmail.com
FB/ restaurantedomegas

Feira Velha
P.ça Mártires do Fascismo, nº 167
4820-146 Fafe
tel./t/m. 253599680
email.
carlosfeiravelha@hotmail.com
FB/ feiravelharestaurante

Porto Seguro
Rua de Moçambique, nº 300
4820-216 Fafe
tel./t/m. 253599160
email.
portosegurarestaurantefafe@gmail.com
FB/ PortoSeguro.Rest.Fafe

Quinta das Vinhas
Rua de Pestana, Arões S. Romão
4820-640 Fafe
tel./t/m. 912296736/ 917604346
email.
quintadasvinhas@gmail.com
site. www.quintadasvinhasfafefe.pt
FB/ quintadasvinhasfafefe

Vice-Versa

Rua dos Aliados, nº 325 R/C Esq.
4820-248 Fafe
tel./t/m. 911700700
email. viceversafafe@gmail.com
FB/ viceversarestaurantefafe

FELGUEIRAS

Adega Sousa

Cimo de Vila
4650-324 Rande
tel./t/m. 255341286/ 917323213

Breca dos Leitões

Rua de Guilhomil, nº 102
410-420 Lagares
tel./t/m. 255314148/ 964578968
email.
breca_dos_leitoes@hotmail.com

Caffé Caffé

Rua da Liberdade, nº 4213
4610-670 Refontoura
tel./t/m. 255921455/ 918513892
email.
geral@restaurantecaffe.pt
site.
www.restaurantecaffe.pt

Cantinho Rústico

Rua Nicolau Coelho, nº 2882
4610-741 Sendim fig
tel./t/m. 255346560
email.
cantinho_rustico@hotmail.com

Casa Teles

Rua de Simões, 1170, Moure
4610-457 Moure
tel./t/m. 255312491
email. luiseccosta@hotmail.com

João da Reta

Av. Dr. Ribeiro de Magalhães,
nº 794
4610-108 Felgueiras
tel./t/m. 255311828/ 966226828
email.
restaurantejoaodareta@gmail.com

Mikas

Rua 25 abril
4650-450 Sernande
tel./t/m. 255165198/ 916788805
email. carlosfaria@sapo.pt

O Primo Basílio

Rua da Vinha, nº 21
4650-362 Revinhade
tel./t/m. 253482364/ 961323295
email.
restauranteprimobasilio@gmail.com

O Veleiro

Rua da Indústria do Calçado,
nº 620, Lagares
4610-409 Felgueiras
tel./t/m. 255313919/ 964143569
email.
restauranteveleiro@sapo.pt

Quinta da Laranjeira

Rua do Cidral, nº 1161
4615-230 Borba de Godim
tel./t/m. 255483638/ 917696011
email.
quintadobastos@live.com.pt
site.
www.quintadalaranjeira.com

GONDOMAR

Restaurante O Cardeal
Largo São Brás 102/104
4435-804 Baguim do Monte
(Gondomar)
tel./t/m. 224801268
email.
cardealrestaurante@gmail.com
site. www.restaurantecardeal.pt
FB/ Restaurante O Cardeal

Churrasqueira de Baguim

Rua Dom António Castro
Mereleres,
4435-666 Baguim do Monte
(Gondomar)
tel./t/m. 229752608
email.
andremartins_porto@hotmail.com
FB/ Churrasqueira de Baguim

GUIMARÃES

Cor de Tangerina

Largo Martins Sarmento, nº 89,
1º andar
4800-432 Guimarães
tel./t/m. 966876165
email.
cordetangerina@gmail.com
site. www.cordetangerina.pt
FB/ cordetangerinarestaurante
INST/ cordetangerina

Histórico by Papaboa

Rua de Valdonas, nº 4
4800-476 Guimarães
tel./t/m. 915429700
email. papaboa@papaboa.pt
site. www.papaboa.pt
FB/ historicoypapaboa
INST/ historico_by_papaboa

Restaurante Buxa

Largo da Oliveira, nº 23 R/C
4800-438 Guimarães
tel./t/m. 919873480
email.
buxarestaurantesnack@gmail.com
FB/ restaurantebuxa
INST/ buxarestaurante

Restaurante Dan José

Rua Nossa Senhora da Penha
– Parque S. Cristóvão
4810-000 Guimarães
tel./t/m. 253418844
email.
info@restaurantedanjose.com
FB/ RestauranteDanJose
INST/ restaurantedanjose

Restaurante D. Mafalda

Lgo Domingos Leite de Castro
4810-011 Guimarães
tel./t/m. 253511249
email.
recepaoastamarinha@pestana.com
site. www.pestana.com

Restaurante Doce Parque

Urbanização do Picoto, nº 129
4836-293 Selho S. Jorge
tel./t/m. 912251229/ 253531695
email. xandinha.1976@gmail.com
INST/ restaurante.doce.parque

Restaurante Fentelhas

Rua Pedro Homem Melo, nº 111
– S. Torcato
4800-860 S. Torcato
tel./t/m. 917108796
email. fentelhas@gmail.com
FB/ fentelhas.catering
INST/ fentelhasrest

Restaurante Florêncio

Rua Nossa Sª da Madre Deus
4800-026 Guimarães
email.
geral@restauranteflorencio.pt
site. www.restauranteflorencio.pt
FB/ restauranteflorencio
INST/ restaurante_florencio

Restaurante Pedrinhas

Estrada nacional 105, nº 3141
4835-517 Guimarães
tel./t/m. 253587800/ 939537442
email.
geral@restaurantepedrinhas.com
FB/ restaurante.pedrinhas
INST/ pedrinhas_catering

Restaurante Solar do Arco

Rua de Santa Maria 48-50
4810-443 Guimarães
email.
solaroarcoaguimaraes@hotmail.com
FB/ solar.arco.guimaraes
INST/ solaroarco_restaurante

LOUSADA

Restaurante “Visconde”

Rua Visconde de Alentém, 4/6
4620 -650 Lousada
tel./t/m. 255815008
email.
geral@visconderestaurante.com
site.
www.visconderestaurante.com
FB/ Restaurante Visconde

Restaurante “Brazão”

Rua Santo António
4620-697 Silvaes
tel./t/m. 255811532
email.
brazaoestaurante@gmail.com
site. www.brazaoestaurante.com
FB/ Restaurante Brazão

Assembleia Food Experience

Rua Visconde de Alentém, nº 512
4620-650 Silvaes
tel./t/m. 91544969
email. aviflora2022@gmail.com
FB/ Assembleia Food Experience

Recantos D’harmonia

Largo da Esperança, nº 13
4620-609 Lousada
tel./t/m. 255813301
email.
recantoharmonia@outlook.pt

Natura

Restaurante * Bar-Lounge
Praça das Pocinhas, nº 37
4620 Lousada
tel./t/m. 255829250
email. geral@naturacaffe.pt
site. www.naturacaffe.pt
FB/Natura Caffé

Petisqueira Moura

Avenida Cidade de Tulle, nº 20
R/Ch.
4620-664 Silvaes
tel./t/m. 255815736

Estrada Real

Avenida Estrada Real, nº 414
4620-797 Torno
tel./t/m. 255733154
email. geral@estradaareal.pt
site. www.estradaareal.pt

Passion Flower

Avenida João Oliveira Peixoto
nº14
4620-034 Boim
tel./t/m. 255912032

Quinta de Cedovezas

Rua de Cedovezas, nº 102
4620-505 Pias
tel./t/m. 255811513/ 939646668
email. zitaquinta@gmail.com
site.
www.quintadecedovezas.com
FB/Restaurante Quinta de Cedovezas

Tasquinha Chanel

Avenida Ponte Romana, 201
4620 - 021 Avelada
tel./t/m. 25814364/ 916126865
email. tasquinhachanel@gmail.com
com
FB/Tasquinha Chanel

Restaurante Parabéns

Avenida Combatentes da
Grande Guerra, nº 799
4620 Cristelos
tel./t/m. 255815631
email.
cafeparabens@hotmail.com

Observações: Aconselha-se reserva
antecipada em todos os restaurantes.

MACEDO DE CAVALEIROS

O Cantinho do Alexandre
Rua Viriato Martins, nº 38
5340 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 964946280/
964543564

Restaurante Capricho

Rua Viriato Martins, nº 4 R/C
5340-281 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 967297464
email.
caprichorestaurants2020@gmail.com

Convento de Balsamão

Chacim
5340-091 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278468010
email.
conventodebalsamao@gmail.com
site.
www.conventodebalsamao.com

Restaurante D. Antónia

Rua Pereira Charula
5340-278 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278421731
email. mail@donaantoniamail.com

Restaurante Casa Jaiminho

Rua Damião de Góis
5340-244 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278422640
email. jaimeafonso@sapo.pt

Restaurante Rodízio

Rua Gil Vicente
5340-271 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278431072
email.
rodizio.macedo@gmail.com

Restaurante O Mazedra

Rua Comendador António
Joaquim Ferreira
5340-289 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 937270301

Restaurante O Montanhês

Rua Camilo Castelo Branco
5340-237 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278422481
email. omontanhesh@gmail.com

Restaurante Monte velho

Rua Antero Quental
5340-232 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 937583963
email. montevelho01@gmail.com

Restaurante O Panorama

Pontão de Lamas
5340-291 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278421444/ 917343125
email. panorama@sapo.pt

Restaurante Casa do Lago

Albufeira do Azibo
- Praia da Fraga da Pegada
5340-410 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278421444/ 917343125
email. panorama@sapo.pt

Restaurante Di Roma

Rua da Juventude
5340-243 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278098110
email.
pizzariadiroma@hotmail.com

Restaurante Cinco Cross

EN216
5340-082 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278421556
email.
cincocoroasmacedo@gmail.com

Restaurante O do Mercado

Rua do Mercado, 246
5340-246 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278421841/ 939537696
email.
rochavera.m@hotmail.com

Restaurante O Sineta

Av. Engº Moura Pegado
5340-246 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278426100
email. luis-sineta@live.com.pt

MAIA**Cozinha D'Avó Rosa**

R. Estação, 289
4470-178 Maia
tel./t/m. 229423911
email.
cozinhadavorosa@hotmail.com

Cutelelho Velho

R. Dr. Augusto Martins, 33
4470-146 Maia
tel./t/m. 914808017
email. cutelovelho@gmail.com

Fidely's

Rua de Augusto Nogueira
da Silva, 226
4475-615 Maia
tel./t/m. 229810740
email. raul.r@sapo.pt
site. www.fidelys.eatbu.com

Grelhador da Giesta

R. Dom Afonso Henriques, 1475
4425-057 Maia
tel./t/m. 229714379
email.
grelhador.giesta@gmail.com
site. www.ogrelhadoragiesta.pt
FB/ grelhadorgiesta

Maia dos Reis

Av. da Igreja, 366
4425-339 Folgosa, Maia
tel./t/m. 229823535
email. reservas@maiaadosreis.pt
site. www.maiaadosreis.pt

Miramala Steakhouse

R. Dr. Carlos Pires Felgueiras, 31
4470-202 Maia
tel./t/m. 229426074
email. geral@grupomiramala.pt
site. www.grupomiramala.pt

Mercearia do Bacalhau

Rua Ângela Adelaide Calheiros
Carvalho Meneses, 266
4470-177 Maia
tel./t/m. 915084351
email.
reservas@merceariadobacalhau.pt
site.
www.merceariadobacalhau.pt

O Forno

R. do Dr. Farinhote, 740
4470-602 Moreira Maia
tel./t/m. 229487076
email.
mariajosegp1969@gmail.com
site. www.restaurantguru.com

O Rodrigo

R. Cardosas,
4470 Maia
tel./t/m. 229670588
email.
rosamarialima8@gmail.com
site. www.restaurantguru.com
FB/Restaurante-Rodrigo

Portas da Maia

Av. Dom Manuel II, 1350
4470-248 Cidade da Maia
tel./t/m. 229489001
email.
portasdamaia@gmail.com
site.
www.portasdamaia.eatbu.com

Quinta das Raparigas

Rua do Souto, 920
4470 Maia
tel./t/m. 229420505
email.
contactos@quintadasraparigas.com
site.
www.quintadasraparigas.com
FB/quintadasraparigas

Stone Cervejaria

Rua do Outeiro, 1313
4470-637 Gemunde
tel./t/m. 229421107
email.
stonerestaurantssnackbar@gmail.com
site.
www.cervejariastone.eatbu.com

Tasca do Zé

Rua Elias Garcia, 197
4425-402 Folgosa Maia
tel./t/m. 229671739
email. tascadoze@outlook.com

Tomar de Sal

P.ça do Exército Libertador, 132
4470-601 Maia
tel./t/m. 934505921
email.
restaurantstomardesal@gmail.com
FB/Restaurante-Tomar-de-Sal

MARCO DE CANAVESES

Restaurante Albufeira
Rua Rainha Dona Mafalda, 709
4630-331 Marco de Canaveses
tel./t/m. 255534420
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. 961877738
email. averodouro@gmail.com
FB/ Averodouro

Restaurante Cancela Velha
Praça Movimento das Forças
Armadas, 36
4630-224 Marco de Canaveses
tel./t/m. 255523630/ 918641145
email.
cancelavelha@hotmail.com
site. www.cancelavelha.pt

Restaurante Pensão Magalhães
Largo António Queirós
Montenegro, 31
4630-214 Marco de Canaveses
tel./t/m. 255522134/ 917621455
email.
restaurantemagalhaes@hotmail.com
FB/ pensaomagalhaes

Restaurante O Plátano
Largo António Queirós
Montenegro, 57
4630-214 Marco de Canaveses
tel./t/m. 255523137/ 91371 929
email.
oplatano.geral@hotmail.com
FB/ Restaurante-O-Plátano

A Tasca da Joana
Rua de São Nicolau, 52
4630-261 Marco de Canaveses
tel./t/m. 915653284
email.
atacscadajoana@gmail.com
FB/ A-tasca-da-Joana

Restaurante Aldeia 1375
Rua de São Nicolau, 1375
4630-261 Marco de Canaveses
tel./t/m. 915612329
email. aldeia1375@gmail.com
FB/ Aldeia1375

Restaurante Quinta do Beiral
Rua 29 de agosto, 415 - Folhada
4635-163 Várzea,
Alviada e Folhada
tel./t/m. 911537555
email. quintadobeiral@outlook.pt
site. www.quintadobeiral

Charlie's Steakhouse
Rua Quinta da Ordem, 67
4630-201 Marco de Canaveses
tel./t/m. 255196785
email. helderg135@gmail.com

MATOSINHOS

A Chalandra
Av. Serpa Pinto, 322
4450-276 Matosinhos
tel./t/m. 22382060
email.
restauranteachalandra@gmail.com
FB/ AChalandra

Avô Arnaldo
Petiscaria & Restaurante
R. Dr. José Ventura, 178
4450-172 Matosinhos
tel./t/m. 926895993
email.
ramadadomar@gmail.com
FB/ ramadadoamarrestaurante

Restaurante Cisma
Rua Roberto Ivens, 1273
4450-257 Matosinhos
tel./t/m. 224951503
email. geral@cisma.com.pt
site. www.cisma.com.pt
FB/ Restaurante.cisma

Bom de Boca
Rua D.João I, 140
4450-161 Matosinhos
tel./t/m. 915777137
email.
bomdebocamatosinhos@gmail.com
INST/ bomdeboca_matosinhos

Marisqueira Serpa Pinto
Av. Serpa Pinto, 39
4450-280 Matosinhos
tel./t/m. 913023464
email.
restmarisqueiraserpapinto@gmail.com
FB/ restaurante.serpapinto

Palato Restaurante
Rua Heróis de França, 487
4450-159 Matosinhos
tel./t/m. 229350936
email.
palato.restaurant@gmail.com
FB/ palato.restaurant

Ramada do Mar
Rua Roberto Ivens, 1058
4450-250 Matosinhos
tel./t/m. 229380574
email.
ramadadomar@gmail.com
FB/ ramadadoamarrestaurante

A Knaipa
Rua Dr Augusto Córdia Pires, 97
4450-623 Leça da Palmeira
tel./t/m. 916045939
email. miloureiro@gmail.com
FB/aknaipa

Mar Vivo
Rua Hintze Ribeiro, 166
4450-690 Leça da Palmeira
tel./t/m. 229952727
email.
restaurantemarvivo@gmail.com
FB/ marvivorestaurante

Los Ibéricos
Largo do Castelo, 3
4450-631 Matosinhos
tel./t/m. 224965049
email. reservas@losibericos.pt
site. www.losibericos.pt
FB/ Los Ibéricos Restaurante – Tapas

Maria Moita
Travessa do Castelo 55
4450-633 Leça da Palmeira
tel./t/m. 968783378
email.
mariamoitarestaurante@gmail.com
site. www.mariamoita.pt
FB/mariamoitarestaurante

Casa do Gordo
Travessa Rodolfo Mesquita, 37
4455-204 Lavra
tel./t/m. 929005963
email.
restaurantecasadogordo@gmail.com
site.
www.restaurantecasadogordo.pt
FB/restaurantecasadogordo

Lobo do Mar
Trav. Rudolfo Mesquita, 48/52
4455-204 Lavra
tel./t/m. 930487918
email. geral@lobodomar1894.pt
site.
www.restaurantelobodomar1894.com
FB/lobodomar1894

Mercado Food & Drinks
Rua França Junior, Loja 15
4450-135 Matosinhos
tel./t/m. 224065155
email.
mercadofooddrinks@gmail.com
site.
www.mercadofooddrinks.com
FB/mercadofooddrinks

Taberna Lusitana
Rua de França Júnior
- Mercado Municipal
4450-167 Matosinhos
tel./t/m. 936762035
email.
tabernalusitanagourmet@gmail.com
site. www.tabernalusitana.com
FB /tabernadomercado

MELGAÇO
Restaurante Adega Sabino
Largo Hermenegildo Solheiro
4960- 551 Melgaço
tel./t/m. 251404576
email.
restaurante.sabino@sapo.pt
site. www.adegasabino.com

Restaurante Adega do Sossego
Avenida do Peso, 1179
4960-256 Peso-Paderne MLG
tel./t/m. 251404308/ 960148977
email.
adegadosossegomelgao@gmail.com
site. www.adegadosossego.com

Restaurante Mini-Zip
Alameda Inês Negra, 74
4960-534 Melgaço
tel./t/m. 251418286
email. vaniafaria34@gmail.com
FB/ restaurante. minizip.7

Restaurante O Brandeiro
Brandara da Aveleira, Gave
4960-160 Melgaço
tel./t/m. 933894259
email. aives1.1@hotmail.com
FB/Restaurante-O-Brandeiro
Restaurante Acessível

Tasquinha da Portela
Portela - Pademe
4960-263 Melgaço
tel./t/m. 968825682
email.
tasquinha.daportel@sapo.pt
FB/tasquinha. portela

O Adérito

Quinta do Pombal
4960-330 Remoães MLG
tel./t/m. 251404412
email.
restauranteaderito@gmail.com
site. www.aderito.com
FB/oaderitorestaurante

O Foral de Melgaço

Monte de Prado – Prado
4960-320 Melgaço
tel./t/m. 251400130
email.
reservas@hotelmontep Prado.pt
site. www.hotelmontep Prado.pt
FB/montep Pradominho

MiraCastro

Vila - Castro Laboreiro
4960- 061 Melgaço
tel./t/m. 251460020
email.
geral@hotelmiracastro.com
site. www.miracastro.com
FB/ HotelMiracastro
Restaurante Acessível

Miradouro do Castelo

Vila- Castro Laboreiro
4960-061 Melgaço
tel./t/m. 251465469
email.
geral@miradourodocastelo.com
site.
www.miradourodocastelo.com
FB/ miradouro.do.castelo

O Laboreiro

Vila - Castro Laboreiro
4960-061 Melgaço
tel./t/m. 922190499
email.
rodriguesfrancelina67@gmail.com

Tasquinha Castreja

Vila-Castro Laboreiro
4960-061 Melgaço
tel./t/m. 910839757
email.
tasquinhacastreja@gmail.com

Sabor do Céu

Rua Velha, 35
4960-551 Vila MLG
tel./t/m. 934352915
email.
elisangela1966@live.com.pt
FB/sabordoceu

MIRANDA DO DOURO

Restaurante Miradouro
Rua do Mercado, nº 53-55
5210-210 Miranda do Douro
tel./t/m. 273431259/ 914224417
email.
brunomiradouro@gmail.com
site.
www.restaurantemirandadodouro.com

O Encontro

Estrada Nacional, nº 13
5225-103 Sendim
tel./t/m. 273738050/ 936750453
email. geral@hrencontro.pt
site. www.hrencontro.pt
FB/HotelRestauranteOEncontro

Capa d' Honras Restaurante

Travessa do Castelo, 1
5210-234 Miranda do Douro
tel./t/m. 273432699/ 934981905
email.
capadhonras@hotmail.com

Hotel Parador Santa Catarina

Estrada da Barragem, s/n
5210-183 Miranda do Douro
tel./t/m. 273431005
email.
info@hotelparadorsantacatarina.pt
site.
www.hotelparadorsantacatarina.pt

Mercearia Tomé

Rua Mouzinho de Albuquerque, 4
5210-225 Miranda do Douro
tel./t/m. 93518198
email.
geral@merceariatome.com
site. www.merceariatome.com

MIRANDELA

Restaurante O Loureiro
Av. das Amoreiras
5370-351 Mirandela
tel./t/m. 278263593/ 91781340
email.
restauranteoloureiro@gmail.com

Restaurante D. Amélia

Rua dos Sabugueiros
5370-567 Mirandela
tel./t/m. 938145056

Restaurante O Grês

Av. Nossa Senhora do Amparo
5370-210 Mirandela
tel./t/m. 914720012
email.
restauranteogrês@gmail.com

Restaurante Rei D' Orelhão

Largo da Igreja, 1
5370-152 Lamas de Orelhão
tel./t/m. 278979074/ 967043158
email. geral@reidorelhao.pt

Churrasqueira Adão

Urbanização D. Dinis bloco 2,
loja 6
5370 Mirandela
tel./t/m. 936195976
email.
churrasqueiraadaomai@gmail.com

Restaurante Transmontano

Rua João Maria Sarmiento
Pimentel, 166 – 1º Esq.º
5370-326 Mirandela
tel./t/m. 278265108/ 962231651
email.
augustarasagomesjame@hotmail.com

Restaurante A Paula

Av. 25 de Abril, 209 R/C Esq.
5370-204 Mirandela
tel./t/m. 914981465
Email. josepintor@sapo.pt

Restaurante O Cândido

Rua Dr. Jorge Pires
5370-430 Mirandela
tel./t/m. 278203491/ 96925384
email. ocandido@gmail.com

Restaurante Vale do Tua

Rua Dr Teófilo Braga
5370-430 Mirandela
tel./t/m. 278257316/ 914239580
email.
carlaflilipearaujo@gmail.com

Restaurante O Forno

Av. Comunidades Europeias C,
5370-205 Mirandela
tel./t/m. 912609019
email.
restauranteforno@hotmail.com

Restaurante Adega Regional

Av. 25 de Abril, 866
5370-202 Mirandela
tel./t/m. 278263330
email. adega1@live.com.pt

Restaurante Dona Maria

Rua Dr. Jorge Pires, 3
5370-430 Mirandela
tel./t/m. 278248455
email.
restaurantedonamaria@gmail.com

Restaurante Flor de Sal

Parque Dr. José Gama
5370-607 Mirandela
tel./t/m. 278203063
email. fiordesal@hotmail.com

Restaurante O Pomar

Av. Francisco Sá Carneiro
5370-209 Mirandela
tel./t/m. 278249277
email.
restaurantepomar@gmail.com

Restaurante Távora

Av. Varandas do Tua, Loja 4
5370-212 Mirandela
tel./t/m. 278249200
email.
restaurante.tavora@sapo.pt

Cantinho do Romeu

Lugar Passagem de Nível
5370-620 Romeu
tel./t/m. 27939029/ 926287436

Restaurante O Recanto

Travessa de Santa Luzia
5370-497 Mirandela
tel./t/m. 278098274/ 278261188

MOGADOURO

Restaurante Estoril
Rua da República, nº 61
5200-233 Mogadouro
tel./t/m. 939330243
email.
manuelopesestoril@gmail.com
FB/ restaurante Estoril

O Cantinho

Rua dos Frades, nº 59
5200-267 Mogadouro
tel./t/m. 938317214
email. gfp@portugalmail.com

Pensão Russo

Rua Dr. Francisco António
Vicente, nº 12
5200-271 Mogadouro
tel./t/m. 279342134
email.
guilhaumerodrigues@hotmail.com

Rolima

Avenida de Espanha, nº 27
5200-203 Mogadouro
tel./t/m. 279342732

Europeu

Rua Santa Marinha, nº 7
Telf. 279 343 891
5200-241 Mogadouro
email.
restauranteeuropeu@hotmail.com
FB/ Restaurante Europeu

A Lareira

Av. N.ª Senhora do Caminho, nº 58
5200-207 Mogadouro
tel./t/m. 279342363
email. alairearest@gmail.com
FB/ A Lareira

MOIMENTA DA BEIRA

Varandas

Av. 25 de Abril, 68
3620-304 Moimenta da Beira
tel./t/m. 254583257/ 914901845
e-mail.
prato.dourado@hotmail.com
FB/ pratodourado

Peto Real

Quinta do Verdeal
3620-201 Moimenta da Beira
tel./t/m. 254584061
email. 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. 254582381/ 938447133
email. picomeiodia1@gmail.com
FB/pico.domeiodia

Bela Vista

Av. Comendador Acácio Osório
Cardoso, 2
3620-388 Moimenta da Beira
tel./t/m. 254584316/ 93862734
email.
belavistaa2010@gmail.com
FB/Restaurante Bela Vista

Coisas D'Aldeia

Largo da Feira, nº 11
3620-304 Moimenta da Beira
tel./t/m. 934723137
email.
emiliana.pacheco.lucas@gmail.com
FB/Coisasdaldeia

MONÇÃO

A Cozinha do Convento

Q.ta do Convento de Stº António
4950-527 Monção
tel./t/m. 251640090
email.
conventodoscapuchos@gmail.com
site.
www.conventodoscapuchos.com

Restaurante Casa Lara*

Av. Portas do Sol
4950-500 Monção
tel./t/m. 251651894

Restaurante Célmar*

Av. Portas do Sol
4950-500 Monção
tel./t/m. 251654343
FB/ Restaurante Célmar

Restaurante Cuckoo*

Urb. da Boavista, nº 4, loja 14
4950-500 Monção
tel./t/m. 251651894

Restaurante Deu-la-Deu

Praça da República
4950-506 Monção
tel./t/m. 251652137/ 966036429
email.
restaurantedeuladeu@hotmail.com
FB/ Restaurante Deu la deu

Restaurante Fonte da Vila

Av. Porta de S. Bento, nº 891
4950-483 Monção
tel./t/m. 251640050
email. hfontedavila@gmail.com
site. www.hotelfontedavila.com
FB/ hotelfontedavila

Restaurante Lagoa Verde

Lugar da Gandra – Cortes
4950-850 Monção
tel./t/m. 251648285
email.
lagoaverderestaurante@gmail.com
FB/ Lagoa Verde-restaurante

Restaurante O Arado

Rua dos Nerys
4950-487 Monção
tel./t/m. 251653371
FB/ Restaurante Arado

Restaurante O Calhau

Urb. Qtª das Andorinhas,
loja 14 – Veiga Velha – Cortes
4950-855 Monção
tel./t/m. 251656358

Restaurante O Rosal

Rua D. Pedro V
4950-497 Monção
tel./t/m. 251656372
email.
restauranterosal@hotmail.com
FB/ Restauranterosal

Paladares do Minho

Zona Industrial da Lagoa,
Avenida 12 de Março
4950-850 Cortes
tel./t/m. 258027438

Solar de São Pedro*

Avenida S. Pedro
– UF Monção e Troviscoso
4950-495 Monção
tel./t/m. 964656428
email.
solarsaopedro2023@gmail.com
FB/ solar-sao-pedro

Taberna da Travessa

Rua Gonçalves Gomes, loja 1
nº 238
4950-275 UF de Mazedo e Cortes
tel./t/m. 925656390
email.
tabernadatravessa@gmail.com
FB/ tabernadatravessa

Restaurante 7 à 7

Endereço: Rua Conselheiro
João da Cunha
4950-469 Monção
tel./t/m. 251652577
FB/ restaurante7a7

*Mediante marcação prévia

MONDIM DE BASTO

Adega Regional 7 Condes

Travessa do Escourido, nº 13
4880-256 Mondim de Basto
tel./t/m. 255382342
email.
adega7.condes@gmail.com
FB/ Adega-Regional

Adega Regional Escondidinho

Rua Velha, nº 134
4880-256 Mondim de Basto
tel./t/m. 255072643
email.
samuelpeneda@hotmail.com
FB/ Escondidinho

Adega Regional Srª da Graça

Av. Reta da Pena, nº 48
4880-260 Mondim de Basto
tel./t/m. 927213007
email.
francisoantunespereira@hotmail.com

Adega Regional Casa da Cainha

Rua Velha, nº 87
4880 – 256 Mondim de Basto
tel./t/m. 255386515/ 966769265
email.
casadacainha@gmail.com
FB/ adegaregionalcasadacainha

Restaurante Chasselik

Av. da Igreja, nº 20
4880-231 Mondim de Basto
tel./t/m. 255381510
email.
augustopeneda@hotmail.com
FB/ Chasselik

Esplanada Casa do Lago

Rua do Barrio, nº 26
4880-164 Mondim de Basto
tel./t/m. 255381065/ 962916375
email. antoniojrseca@gmail.com
FB/Casa-do-Lago-Restaurante-Esplanada

Restaurante Nova Iorque

Rua da Sr.ª da Graça, nº 89
4880-053 Mondim de Basto
tel./t/m. 255386497/915078112
email.
marceloricardo_30_@hotmail.com
FB/ Restaurante-New-York

Restaurante Sabores do Alvão

Rua Principal, nº 695
4880-132 Ermeio
Mondim de Basto
tel./t/m. 963763900/ 918519442
email. sofiach202.sc@gmail.com
site. www.saboresdoalvao.pt

Restaurante Tâmega

- Água Hotels
Rua da Paradela, nº 953
4880-162 Mondim de Basto
tel./t/m. 255389040
email. reservas@aguahotels.pt
site. www.mondim.aguahotels.pt

Tasquinha São Sebastião

Rua das Fontelas, nº 20
4880-034 Mondim de Basto
tel./t/m. 255381082/ 927466799
email.
modernopatamar@gmail.com

Taberna do Casco Velho

Rua Velha, nº 27
4880-256 Mondim de Basto
tel./t/m. 255386301/ 969672020
email.
tabernacascovelho2020@gmail.com
FB/ Tabernacascovelho

Tasquinha da Sobreira

Rua de São Pedro de Atei
4880-054 Mondim de Basto
tel./t/m. 963365206
email. ritaepaulo84@gmail.com
FB/ tasquinhadasobreira2020

MONTALEGRE

Restaurante Águia Real

Rua 25 de Abril, nº 1
tel./t/m. 962935691

Restaurante Fojos dos Lobos

Rua da Portela do Monte, nº 10
5470-017 Fafião
tel./t/m. 253658495

Restaurante Retiro do Gerês
Rua da Escola, nº 14
5470-017 Fafião
tel./t/m. 966406084/ 964442890
email. geral@retirodogeres.pt

Restaurante Taberna S. Tiago
Largo do Carvalho da Eira, 12
5470-017 Fafião
tel./t/m. 969183066/ 915036034
email. geral@stiagotaberna.pt

Restaurante Ponte Nova
Rua 25 de Abril, nº 30
5470-013 Cabril
tel./t/m. 276659882

Restaurante O Transmontano
Rua da Escola, nº 10
5470-127 Sidrós
tel./t/m. 924041371
email.
transmontanorestaurante@hotmail.com

Restaurante Costa Azul
Rua do Outeiro, nº 1
5470 – 069 Penedones
tel./t/m. 276555008/ 916051987

Restaurante Foz do Rabagão
Rua de S. Gonçalo, nº 24
5470 – 071 Travassos da Chã
tel./t/m. 276549328
email.
restaurantefozdorabagao@gmail.com

Taverna do Mercado
Rua Victor Branco,
Mercado Municipal, 4/7
5470 – 245 Montalegre
tel./t/m. 967920342
email.
geral@tavernadomercado.pt

Restaurante Terra Fria
Rua Victor Branco, nº 2
5470 – 425 Montalegre
tel./t/m. 276512101/ 938669619
email.
restauranteterrafrica31@gmail.com

Restaurante O Castelo
Terreiro do Açougue, nº 1
5470 – 250 Montalegre
tel./t/m. 276511237
email. toucinheira@outlook.pt

Restaurante O Brasileiro
Rua do Avelar, nº 15
5470 – 235 Montalegre
tel./t/m. 276512161

Sabores de Barroso
Rua da Portela, nº 111
5470 – 229 Montalegre
tel./t/m. 276518231/ 965102204
email.
saboresdebarroso@gmail.com

Adega o Fumeiro
Avenida Dom Afonso III, nº 41
5470-241 Montalegre
tel./t/m. 935125010

Restaurante Costa
Rua Victor Branco, nº 22
5470-325 Montalegre
tel./t/m. 276511437

Tasca do Açougue
Terreiro do Açougue, nº 7
5470 – 250 Montalegre
tel./t/m. 276511164
email.
ruivalvesmadeira@gmail.com

Restaurante S. José
Rua Ferreira de Castro, nº 98
5470 – 246 Montalegre
tel./t/m. 276512384
email.
churrasqueira-saojose@hotmail.com

Restaurante O Poeta
Rua João Rodrigues Cabrilho,
nº 329
5470 – 204 Montalegre
tel./t/m. 276511023/ 965457206
email. odetelopes@gmail.com

Restaurante A Ilha
Rua Principal, nº 2
5470 – 323 Vilarinho de Negrões
tel./t/m. 276549529/ 964492387

Restaurante 7 Maravilhas
5470 – 323 Vilarinho de Negrões
tel./t/m. 276010206
email. geral@7-maravilhas.com

Restaurante O Pinto
Rua Principal, nº 7
5470 – 302 Criande
tel./t/m. 276549231

Casa Albêlo do Gerês
Rua Lages nº 17
5470 – 332 Outeiro
tel./t/m. 939665753
email.
casaalbelodogeres@gmail.com

Taberna da Eira
Rª Cabeça do Castelo
5470 – 333 Parada
tel./t/m. 935720842/ 913496989
email. tabernaeira@gmail.com

Restaurante O Monte Alegre
Rª do Casal, nº 7
5470 – 091 Covelães
tel./t/m. 276563085

Restaurante Casa do Preto
Largo do Salgueiro, nº 3
5470-370 Pitões das Júnias
tel./t/m. 276566158
email. info@casadopreto.com
site. www.casadopreto.com

Restaurante D. Pedro
Rua do Toleiro, nº 4
5470 – 370 Pitões das Júnias
tel./t/m. 276566288
email. gloriapitoes@sapo.pt

Taberna do Cascais
Rua do Santinho, nº 10
5470 – 370 Pitões das Júnias
tel./t/m. 276011598
email. cascais.pitoes@gmail.com

Restaurante Rabagão
(encerra à noite)
EN 130, nº 56
5470 – 528 Viade de Baixo
tel./t/m. 276555207
email.
deacacoes_gerias_rabagao@hotmail.com

Restaurante Albufeira
Rua Central 520, nº 120
5470-524 Pisões
tel./t/m. 276556213
email.
restaurantalbufeira@gmail.com
FB/restaurantalbufeira

Restaurante Dias
Largo do Penedo, nº 2
5470-525 Parafita
tel./t/m. 276556123
email.
restaurantedias1979@gmail.com

Restaurante Pólo Norte
Rua da Pombeira, nº 30
5470-073 Travassos da Chã
tel./t/m. 276549230

Museu dos Presuntos
Rua de Trás, nº 2
5470-071 S. Vicente da Chã
tel./t/m. 276548058
email.
manueladvarte.adv@gmail.com

Restaurante Sol e Chuva
Rua do Ridante nº 1
5470-526 Pisões
tel./t/m. 276556171
email. solechuva@iol.pt /
geral@solechuva.pt
site. www.solechuva.com
Restaurante Acessível

Restaurante Cabaço
Avenida da Igreja, nº 4
5470 – 461 Vilar de Perdizes
tel./t/m. 276536136

Restaurante São Cristóvão
Rua da Seara Velha, nº 14
5470-504 Venda Nova
tel./t/m. 253659387/ 963671672
e-mail. geral@s-cristovao.com /
catarinafigueiredo@hotmail.com
site. www.s-cristovao.com

Restaurante Assador Barrosão
R. Ferreira, 14
5470-504 Venda Nova
tel./t/m. 253173629
email.
sabeoresgeometricos@hotmail.com

MURÇA

Restaurante Borges
Lugar do Ratiço – Murça
5090-143 Murça
tel./t/m. 259511302
email.
residencialborges@gmail.com
site. www.residencialborges.pt

Restaurante Terra Quente
Lugar de Covelas
5090-102 Murça
tel./t/m.259512651/ 934135760
email.
geraltiaquenterestaurante@gmail.com

OLIVEIRA DE AZEMÉIS

Brasão de Azeméis
Rua Tomás Figueiredo
de Araújo Costa, nº 62
3720-507 Santiago de Riba-Iul
tel./t/m. 256683227
email.
antoniojorge@brasaoazeméis.com
site. www.brasaoazeméis

Casa Ibérica
Rua da Imprensa Oliveirense,
nº 20
3720-305 Oliveira de Azeméis
tel./t/m. 924099175
email.
casaliberica.oaz2010@gmail.com

Dom Filipe
Rua Dr. António Luis Gomes,
n.º 115 – R/c
3720-249 Oliveira de Azeméis
tel./t/m. 256685987
email.
restaurante.dom.filipe@gmail.com
FB/ restaurante.d.filipe

Dom Gomado
Av. Dr. Albino dos Reis, r/c
3720-241 Oliveira de Azeméis
tel./t/m. 256661371/ 925698104
email.
reservas@hotel-dighton.com
site. www.hotel-dighton.com
FB/dongomado

PAÇOS DE FERREIRA
Restaurante Aidé
– Paços Ferrara Hotel
Av. 1.º de Dezembro, 137
4590-505 Paços de Ferreira
tel./t/m. 255962548
email.
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. 223257349

O Marceneiro
Rua D. João I, 15
4590-577 Paços de Ferreira
tel./t/m. 255865583

Restaurante RARO
R. da Boavista 146,
Carvalhosa, Paços de Ferreira
tel./t/m. 255195904

Restaurante A Presa
Rua Além do Rio, 15
4590-293 Freamunde
tel./t/m. 255870872

Restaurante A Parrilhada
Rua da Plaina, 166
4590-399 Freamunde
tel./t/m. 255879317/ 915873201

Restaurante O Tarasco
Av. Da Liberdade, 62
4590-196 Figueiró
tel./t/m. 255881794/ 915005461

Restaurante São Domingos
Av. De São Domingos, 295
4590-006 Paços de Ferreira
tel./t/m. 255962933/ 917210382

Casa de S. Francisco – Wine Bar
Largo de São Francisco, 48
4590-296 Freamunde
tel./t/m. 910180836

PAREDES
Casa do Baixinho Hotelaria
Rua do Baixinho n.º 579
4580-184 Paredes
tel./t/m. 255785808
email.
casadobaixinhorestaurante@gmail.com
FB/ casadobaixinho

Churrasqueira do Vasco
Rua de Timor, 45
4580-017 Paredes
tel./t/m. 255783214
email. pintovasco1@hotmail.com
FB/ churrasqueiradovasco

Restaurante O Rei
R. Central do Bairro, nº 680-594
4580-594 Mouriz
tel./t/m. 255781798/ 918743763
email.
restauranteorei@gmail.com
FB/ Restaurante OREI

Tasca do S'Zé
Rua Dona Albertina Meireles, 34
4580-352 Cristelo
tel./t/m. 223193479/ 914398605
email. attgas@gmail.com
FB/ tascadoszé

Solar da Brita
Rua da Forca, 86
4580-581 Louredo
tel./t/m. 255776370/ 91828845
email. solardabrita@gmail.com
FB/ SolardaBrita

Cozinha da Terra
Largo da Herdade, 8
4580-581 Louredo
tel./t/m. 255780900
email. geral@cozinhadaterra.pt
FB/ restcozinhadaterra

Temos Pena – Restaurante
Travessa do Casal, 40
4580-250 Paredes
tel./t/m. 910712698
email.
temospenarestaurante@gmail.com
FB/ temospena

PAREDES DE COURA
O Barbaças
R. Dr. Narcizo Alves da Cunha, 19
4940-538 Paredes de Coura
tel./t/m. 963276578
FB/BarbaçasBar Restaurante

Albergaria
Rua Dr. Narcizo Alves da Cunha
4940-538 Paredes de Coura
tel./t/m. 251782450
email.
albergariarestaurante@gmail.com
FB/ Restaurante Albergaria

Miquelina
Rua Cons. Miguel Dantas, 66
4940-529 Paredes de Coura
tel./t/m. 251783298/ 961731533
FB/ restaurante Miquelina

Romântica
Rua Dr. Afonso Viana, 34
4940-531 Paredes de Coura
tel./t/m. 251782280
FB/Restaurante Pizzaria Romântica

Xisto
Boalhosa
4940-344 Insalde
Paredes de Coura
tel./t/m. 963824614
email.
sementesdopassado@gmail.com
FB/ Casa do Xisto

Os Mouras
Rua Cons. Miguel Dantas, 42
4940-529 Paredes de Coura
tel./t/m. 251788221
email.
restauranteosmouras@gmail.com
FB/ Restaurante Os Mouras

Merendas
Corredouras Castanheira
4940-105 Castanheira PCR
tel./t/m. 251656402
FB/ Restaurante Merendas
Restaurante Acessível

Restaurante Taboão Rui Lemos
Praia Fluvial do Taboão
Travessa do Taboão 48
4940-288 Formariz PCR
tel./t/m. 911151959
FB/ Taboão Rui Lemos

PENAFIEL
O Engaço
Av. De Recesinhos, 4667
4560-800 S. Mamede de Recesinhos
tel./t/m. 255724209/ 925788095
email. engacorh@gmail.com

App Café
Rua Abílio Miranda, 168 R/c
4560-501 Penafiel
tel./t/m. 25024545
email. appcafe2015@gmail.com
FB/ appcafe2015

Adega33
Rua Abílio Miranda, 252
(Junto ao Estádio de Futebol)
4560-501 Penafiel
tel./t/m. 255213533/ 916928678
email. crispensas@hotmail.com
FB/ ADEGA-33

PENEDONO
Restaurante do Hotel Medieval de Penedono
Praça 25 de Abril
3630-246 Penedono
tel./t/m. 935034657/ 914381975
email. geral@hotelmedieval.pt
site. www.hotelmedieval.pt
FB/ hotelmedievaldepenedono

Café Restaurante Avenida
Av. Adriano de Almeida
3630 Penedono
tel./t/m. 969262729/ 966630847

Café Restaurante Valzinho
Rua do Valzinho, nº 5
3630 Penela da Beira
– Penedono
tel./t/m. 254505159/ 922116992

Taberna Costa
Rua das Amoreiras, nº 1
3630-018 Antas – Penedono
tel./t/m. 254504470/ 933711888
email.
tabernacosta2014@gmail.com

Taberna Medieval Fornos do Rei
Rua de São Salvador 13,
3630-241 Penedono
tel./t/m. 968693936/ 961675818
email. casadoavo@sapo.pt

Restaurante – Café Primavera
Estrada Nacional, nº 229
3630-043 Beselga – Penedono
tel./t/m. 254549223

PESO DA RÉGUA
Cacho d'Oiro
Travessa dos Afilitos, nº 120
5050-292
tel./t/m. 254321455/ 963121120
email. cachodoiro@live.com.pt
site. www.
restaurantecachodoiro.pt

Douro In
Av. Joao Franco, S/N – 1º
5050-226 Peso Da Régua
tel./t/m. 963263268
email.
info@restaurantedouroin.pt
site. www.restaurantedouroin.pt

Quinta de São Domingos
Avenida Diocese de Vila Real
5050-221 Peso da Régua
tel./t/m. 964601085
email.
restauranteqsd@gmail.com
site.
www.quintadesadomingos.com

Restaurante Limonete
Rua da Ferreirinha
5050-261 Peso da Régua
tel./t/m. 254313713
FB/ pizzarialimonete

Tasca da Piasca
Lugar da Ribeira do Rodo,
Godim
5050-092 Peso da Régua
tel./t/m. 254336263/ 914867104
email.
silva.madalena79@gmail.com
FB/ Restaurante-Tasca-da-Piasca

Manel da Aninhas
Juncal de Cima - Corgo
5050-207 Peso da Régua
tel./t/m. 254323356
email.
geral@restaurantemaneldaninhas.com
site.
www.restaurantemaneldaninhas.com

PONTE DA BARCA

Casa do Destro
Lugar do Castelo Lindoso
4980-451 Ponte da Barca
tel./t/m. 258400598/ 912358152
email.
restaurante@casadodestro.pt
site. www.casadodestro.pt

Casa dos Leitões – Philadélfia
N101,
Av. Terras da Nóbrega nº 1702
4980-778 Ponte da Barca
tel./t/m. 258455444/
936890938
email.
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. 258454104
email.
churrasqueirabarquense@gmail.com
site.
www.churrasqueirabarquense.com

Novas Pontes
Calçada da Igreja,
Entre Ambos-os-Rios
4980-646 Ponte da Barca
tel./tel. 258113401/ 934988183
email.
restaurantenovaspontes@gmail.com
FB/ RestauranteNovasPontes

O Molinho
Largo do Côrro, 1
4980-614 Ponte da Barca
tel./tel. 258452035/ 915315672
email.
geral@restauranteomolinho.pt
site. www.restauranteomolinho.pt
FB/ omolinhopontedabarca

PONTE DE LIMA

Açude
Lugar de São Gonçalo, Arcozelo
4990-150 Ponte de Lima
tel./t/m. 258944158
email.
geral@restauranteacude.com
site. www.restauranteacude.com

Adega do Adão
Lugar da Seixosa, Ribeira
4990-403 Ponte de Lima
tel./t/m. 258409105/ 965295766

Astro
Avenida António Feijó, nº 19
4990-029 Ponte de Lima
tel./t/m. 258943020
email. fran_johnny@hotmail.com

Brasão
Rua Formosa, nº 1
4990-117 Ponte de Lima
tel./t/m. 258941890
email.
restaurantebrasao_palisma@hotmail.com
FB/ restaurantebrasaopl

Braulius
Passeio 25 de Abril, nº 17
4990-058 Ponte de Lima
tel./t/m. 932568966
email. braulius2021@outlook.com
FB/ Restaurante-Braulius

Carvalheira
Rua do Eido Velho, nº 73
Fornelos
4990-620 Ponte de Lima
tel./t/m. 258742316/ 931100062
email.
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. 963044903/ 961844424
email.
restaurante.casa.antiga@gmail.com
FB/ Restaurante-Casa-Antiga

Casa do Provedor
Rua da Porta Nova, n.º 22
Arca e Ponte de Lima
4990-092 Ponte de Lima
tel./t/m. 258944087
email.
casadoprovedor@hotmail.com
FB/casadoprovedor.pontedelima

Confrade
Passeio 25 de Abril,
Mercado Municipal Loja 1
4990-058 Ponte de Lima
tel./t/m. 258753609
email.
restauranteoconfrade@gmail.com
FB/ OConfrade

Cozinha Velha
Lugar de Faldejães, Arcozelo
4990-240 Ponte de Lima
tel./t/m. 258749664/
961136653/ 969653812
email.
geral@restaurantecozinhaveilha.com
site.
www.restaurantecozinhaveilha.com

Diamante Azul
Rua de Vandoeuvre Bl.3 r/c
Loja AM
4990-145 Ponte de Lima
tel./t/m. 258742754
email.
restaurantediamanteazul@gmail.com
FB /restaurante.d.azul

Encanada
Rua Doutor António Magalhães,
Mercado Municipal Loja 8
4990-110 Ponte de Lima
tel./t/m. 258941189
email. geral@encanada.pt
FB/encanada

Escondidinho
Rua do Rosário, nº 5
4990-104 Ponte de Lima
tel./t/m. 258942828

Expresso
Rua Inácio Perestrelo, nº 70
4990-120 Ponte de Lima
tel./t/m. 258942849
email.
restaurantexpresso@hotmail.com

Katekero
Rua do Mercado, nº 87
4990-102 Ponte de Lima
tel./t/m. 258941625
FB/restaurantekekeroopt

Mercado
Rua do Mercado,
Mercado Municipal Loja 13
4990-102 Ponte de Lima
tel./t/m. 258753700
e-mail.
restaurantemercado20B@gmail.com
FB /restaurantemercado

Monte da Madalena
Rua de Santa Maria Madalena,
nº 860, Fornelos
4990-620 Ponte de Lima
tel./t/m. 258102951
email.
montedamadalenarestaurante20B@gmail.com
FB/Monte-da-Madalena-Restaurante

Morgado's Tavern
Rua da Feitosa, nº 1644, Feitosa
4990-175 Ponte de Lima
tel./t/m. 258742003
email.
morgadostavern@gmail.com

Muralha
Largo da Picota, nº 17-19
4990-090 Ponte de Lima
tel./t/m. 258741997

Petiscas
Largo da Alegria, Arcozelo
4990-240 Ponte de Lima
tel./t/m. 258931347/ 964006607
email.
petiscasrestaurante@gmail.com
FB/ Petiscas

O Porão Limiano
Rua de Souto, nº 37
4990-107 Ponte de Lima
tel./t/m. 258941183/ 966135453
email.
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. 968294505

O Prego

Rua General Norton de Matos,
4990-118 Ponte de Lima
tel./t/m. 258743472
email.
restauranteprego@hotmail.com
FB/Restaurante-O-Prego

Restaurante Pimm's

Rua Via Foral D. Manuel I, nº 833
Arcozelo
4990-171 Ponte de Lima
tel./t/m. 258943213/ 927630361
email. geral@pimms.pt /
reservas@pimms.pt
site. www.pimms.pt

S. Nicolau II

Rua António Amorim, nº 10
4990-074 Ponte de Lima
tel./t/m. 258742806/ 963160744
email. snicolau2@snicolau.com
site. www.snicolau.com

Sabores do Lima

Largo Doutor António
Magalhães, nº 78
4990-057 Ponte de Lima
tel./t/m. 258931121
email.
saboresdolima@hotmail.com
site. www.saboresdolima.com

Solar da Picota

Largo da Picota, 13-15
4990-090 Ponte de Lima
tel./t/m. 258072587
email. solardapicota@gmail.com
INST/ restaurantesolar da

Solar do Taberneiro

Centro Comercial Rio Lima
Pta Dr Vieira de Araújo, nº 2, Lj 1
4990-064 Ponte de Lima
tel./t/m. 258942169
email.
solar dotaberneiro@gmail.com

Sonho do Capitão

Rua da Vila Cornelianana, nº 360,
Correlhã
4990-280 Ponte de Lima
tel./t/m. 258741138
email.
sonhodocapitao@gmail.com
site. www.sonhodocapitao.com

Taberna Cadeia Velha

Passelo 25 de Abril, nº 30-32
4990-058 Ponte de Lima
tel./t/m. 258753291
email.
encantoseolhares@gmail.com
FB/ TabernaCadeiaVelha

Torre

Rua do Postigo, nº 17
4990-103 Ponte de Lima
tel./t/m. 258101377

PÓVOA DE LANHOSO

Abba
Avenida de Águas Santas, 320
4830-004 Águas Santas - PVL
tel./t/m. 253992796
email.
geral@restaurante-abba.net

Avenida

Avenida da República, 144
4830-513 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253631743
email. silvahelena048@gmail.com

Dulcídio

Rua Dr Francisco Vieira e Brito,
572
4830-737 Taíde
tel./t/m. 253941213
email.
restaurantedulcidio@gmail.com

Fundão

Rua da Escola, 88
4830-080 Calvos
tel./t/m. 253639600
email. info@mariadafonte.com

Lapa

Rua das Tulipas, 19
4830-193 Fontarcada
tel./t/m. 253636165

Marinela

Rua da Rita, 844
4830-132 Covelas
tel./t/m. 253636851/ 932057598

Moinhos Restaurante

Gaveto do Moinhos, 11
4830-538 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 309970763

Montenegro

Rua de Santa Marta, 7
4830-076 Calvos
tel./t/m. 253631048

Narcisu's Eventos

Rua de Várzeas 1026
4830-205 Fontarcada
tel./t/m. 253632951
email.
geral@narcisuseventos.com

O Calva

Rua da Calva 176b
4830-299 Geraz do Minho
email. ocalva@outlook.com

O Castelo

Monte de Lanhoso
4830-513 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 927574044
email.
castelorestaurantepm@hotmail.com

O Coelho

Rua da Calçada, 13
4830-348 Lanhoso
tel./t/m. 253633517

O Nosso Encontro

Rua da Feira, 43
4830-538 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253465381
email. manuel.pl@sapo.pt

O Pereira

Avenida de Rendufinho, 3469
4830-625 Rendufinho
tel./t/m. 253631803
email.
manuel-gumercindo@hotmail.com

O Plairo

Avenida de Rendufinho, 1141
4830-625 Rendufinho
tel./t/m. 913050207
email.
sandra.sferreira94@hotmail.com

O Teotónio

R. Dr. Francisco Vieira e Brito, 60
4830-737 Taíde
tel./t/m. 968452552
email. teotonio1974@gmail.com

O Trancoso

R. Dos Moinhos Novos, 70
4830-538 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 966450520
email.
restauranteotrancoso@gmail.com

O Velho Minho

Rua Doutor Manuel Ferreira, 8
4830-542 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253634522
email. velhominho@gmail.com

O Victor

Rua do Laranjal, 3
4830-668 S. João de Rei
tel./t/m. 253909100
email.
restaurantevictor@net.sapo.pt

Panorâmico

Rua do Baldio, 2063
4830-602 UF Fontarcada
e Oliveira - PVL
tel./t/m. 253635763
email. info@diver.com.pt

Prontinho Take Away

Rua Maria da Fonte, 144
4830-548 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 25633 753
email.
prontinhotakeaway@hotmail.com

Quinta do Fernando

Avenida de Águas Santas, 866
4830-004 UF A. Santas e Moura
tel./t/m. 925415568
email.
geral@quintadofernando.com

Sabor do Campo

Rua da Fonte, 835
4830-323 Geraz do Minho
tel./t/m. 253635305
email. sabordocampo2@sapo.pt

Cantinho das Eiras

Rua das Eiras, 155
4830-281 Garfe
tel./t/m. 253088395/ 911106946
FB/ cantinhodeiras

Churrascaria Luanda

Rua Teixeira Ribeiro, nº 104
4830-576
tel./t/m. 253633445
email.
catarinarodriguez98@gmail.com

PÓVOA DE VARZIM

31 de Janeiro
Rua 31 de Janeiro, 163
4490-533 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252614116/ 924483839
email.
rest.31dejaneiro@gmail.com

3 Rapazes

Rua Toca do Silva, 67
4570-442 Rates
tel./t/m. 252951456/ 965391165
email.
ferreira3rapazes@gmail.com

Bodegão

Rua Paulo Barreto, 2
4490-673 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252624716/ 936549438
email.
bodegaopovoagrupobodegaocoom

Chelsea

Rua Gomes Amorim
4490-091 Aver-o-Mar PVZ
tel./t/m. 252681522/ 963347362
email.
restaurantchelsea@gmail.com

Churrascaria Ibérica

Rua Gomes de Amorim, 103
4490-641 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252683240/ 963139863
email. iberica@sapo.pt

Costa

Rua Dr. Armindo Graça, 193 - Lj 1
4490-608 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252684139
email. rest.costa.pv@gmail.com

Di António

Rua D. Manuel I, 132
4490-592 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 916278366
email.
antoniomota1966@hotmail.com

Firmino

Rua Caetano de Oliveira, 100
4490-610 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252684695/ 913104999
email.
leonardo2010@netcabo.pt

Leonardo

Rua Tenente Valadim, 75
4490-585 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252622349
email.
leonardo2010@netcabo.pt

Maresco

Rua do Varzim Sport Club
Edifício Bar da Praia
4490-588 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 965112110
email. bardapraia2@gmail.com
site.
www.maresco.bardapraia.com.pt

Nesso Café

Rua Ramalho Ortigão, 119
4490-678 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252684920/ 936549442
email. info@grupobodegao.com

O Franganito Garrett

Rua José Malgueira, 6
4490-647 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252615243/ 965782527
email.
artur_barroso75@hotmail.com

O Marcelino

Rua N. Srª Imaculada Conceição,
Lj 5
4490-038 Aguçadoura
tel./t/m. 252601534/ 960105143
email. pires.taz@sapo.pt

O Tacho

Rua José Malgueira, 46
4490-647 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252683393/ 929065890
email.
restaurantetacho@gmail.com

Rigor

Av. Mousinho Albuquerque, 92
4490-409 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 913174840
email. rigor1982@hotmail.com

Romero

Rua José Malgueira, 21
4490-647 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252178980/ 938485158
email.
restauranteromero@gmail.com

S. Sebastião

Rua Paulo Barreto, 9
4490-673 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252610774
email.
adega.saosebastiao@gmail.com

Villa Mendo

Rua da Estela, 1020
4570-209 Estela PVZ
tel./t/m. 252618675/ 913853003
email.
restaurantevillamendo@gmail.com

RESENDE

Restaurante do Marina Hotel & Spa

Caldas de Aregos
4660-013 Anreade
tel./t/m. 254870700
email.
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. 254877900
email.
geral@restaurantedouroavista.com

Restaurante Paga Tú

Largo do Município, nº 5
4660-214 Resende
tel./t/m. 254878178
email.
isabelmarisapinto@sapo.pt

Restaurante Fonte Luminosa

Rua Prof. Edgar Cardoso, nº 44
4660-241 Resende
tel./t/m. 925125203
email. vera-xavier@hotmail.com

Restaurante D. Maria

Rua Vila da Nazaré, nº 66
4660-105 Miomães
tel./t/m. 938216224
email. fcolacomelo@gmail.com

O Bom Sabor da Nela

Rua Prof. Edgar Cardoso
4660-241 Resende
tel./t/m. 933320339

Churrasqueira Pepitos

Rua Humberto Coelho, Lote 5
4660-216 Resende
tel./t/m. 915803986
email.
churrasqueirapepitos23@outlook.pt

Ribeira de Pena

Central
Rua Manuel José de Carvalho,
4870-162 Ribeira de Pena
tel./t/m. 913711133

Churrasqueira da Vila

Estrada Nacional 312, nº 19
4870-042 Cerva
tel./t/m. 259040620/
962380255

O Cantinho do Churrasco

Estrada Nacional 312
Rua da Variante, nº 3 - Salvador
4870-163 Ribeira de Pena
tel./t/m. 259042375
email.
oocantinhodochurrascarp@gmail.com

3 Gerações

Rua da Carvalhinha, nº 3
Portela de Santa Eulália
4870-129 Ribeira de Pena
tel./t/m. 259107064
email.
3geracoes.pena@gmail.com

SABROSA

Restaurante Quinta do Portal

Quinta do Portal EN 323
5060-020 Celeirós
tel./t/m. 968120127
email.
reservas@quintadoportal.pt
site. www.quintadoportal.com
FB/ Quinta do Portal

Restaurante Solar I

Av. dos Combatentes
da Grande Guerra
5060-315 Sabrosa
tel./t/m. 259930540
email.
restaurantesolar1@gmail.com

Restaurante Típico

Lugar do Bairro do Bouço
5060-317 Sabrosa
tel./t/m. 259106478

SANTA MARIA DA FEIRA

Os Vinte - Feira Hostel Suites
Rua Dr. Elísio de Castro, nº 22
4520-212 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 256318004/ 924299089
email. info@feirahostel.pt
site. www.feirahostel.pt
FB/ feirahostelsuites

Deja Vu

Restaurante & Esplanada
Rua Dr. Roberto Alves, nº 42/46
4520-220 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 937700701
email. dejavuifeira@gmail.com
site. www.restaurantedejavu.com
FB/ dejavuifeira

D'Olive - Mesa Mediterrânea

Praça República, nº 2
4520-174 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 917805326
email. dolivefeira@gmail.com
site. www.dolive.pt
FB/ dolivefeira

Feitoria Rest & Lounge

Rua Roberto Alves, nº 15
4520-220 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 256362061/ 927601112
email.
restloungefeitoria@gmail.com
FB/ feitoriarestlounge

A Botica de Baco

Praça República, nº 8
4520-174 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 933356152
email. geral@aboticadebaco.pt
FB/ boticadebaco

Ao Gosto do Mestre
Travessa Jornal Correio
da Feira, 127
4520-234 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 910775885
email. victorpinho@gmail.com

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO
Restaurante Santa Marta
Rua dos Combatentes
5030-477 Santa Marta
de Penaguião
tel./t/m. 254821144

Restaurante São Gabriel
Alameda 13 de janeiro
5030 Santa Marta
de Penaguião
tel./t/m. 917829025

Restaurante Santo António
Rua das Árvores, EN2
5030 Santa Marta
de Penaguião
tel./t/m. 915079154

Adega do Beça
Rua São João Baptista, nº 1663,
EN2
5030-413 Santa Marta
de Penaguião
tel./t/m. 254012582

Restaurante Oásis
Rua dos Combatentes, nº 24
5030-477 Santa Marta
de Penaguião
tel./t/m. 254821532
email. hotel2oasis@gmail.com
FB/ priomuno

Hermínia do Marão
Tabuadelo - Fontes, Santa
Marta de Penaguião
5030-133 Santa Marta
de Penaguião
tel./t/m. 254812398.

D'vino Restaurante
Rua Marechal Teixeira Rebelo,
136
Santa Marta de Penaguião,
Cumieira
5030-059 Santa Marta
de Penaguião
tel./t/m. 259104910
email. info@mwddourohotel.com
site. www.mwddouro.com
FB/ mwddouro

Come na 2
Rua Dr. Amândio Figueiredo,
1964 Cumieira
5030-046 Santa Marta
de Penaguião
tel./t/m. 932594086
email. 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. 910984540
email. info@boinas.pt
FB/ RestauranteO.Boinas

Restaurante Tudo Aos Molhos
Largo de Santo António 35
3700 - 260 S. João da Madeira
tel./t/m. 919109086
email. restaurante@orfeu.pt
FB/ francesinhasetudoaosmolhos

Restaurante Almeida
Rua do Doirado, 206
3700-108 São João da Madeira
tel./t/m. 916652647
email. luxalmeida@hotmail.com
Fb/ branca Lucia Almeida

A Tal da Pizza
Rua Visconde, 1458
3700-265 São João da Madeira
tel./t/m. 256930073/ 914135717
email. ataldapizzapt@gmail.com
Fb/ ataldapizzapt

O País
Av. Adelino Amaro da Costa, 573
3700-023 São João da Madeira
tel./t/m. 256106700
email.
bookings@goldentulipsajm.com
Fb/ goldentulipsjm

Restaurante A Harpa
Avenida da Misericórdia, 278
3700-191 São João da Madeira
tel./t/m. 256038334/ 938773775
email.
geral@aharparestaurante.pt

SÃO JOÃO DA PESQUEIRA
Cantiflas
Rua Nova, nº 13 - Espinho
5130-301 S. João da Pesqueira
tel./t/m. 254484474/ 934208415
email.
cantiflas_douro@live.com.pt

Costa Verde
Rua da Praça, 83-A
5130-072 Ervedosa do Douro
tel./t/m. 254422142/ 936641082
email.
caterina_pinto_fonseca@hotmail.com

Toca da Raposa
Rua da Praça, nº 72 A
5130-072 Ervedosa do Douro
tel./t/m. 254423466/ 961586199
email.
geral@atocadaraposa.com.pt

Tasquinha da Praça
Praça da República, nº 3
5130- 348 S. João da Pesqueira
tel./t/m. 925834855/ 919890449
email.
anunciacaoeferreira@gmail.com

Cruzeiro
Estrada Municipal 505, nº 54
5130-272 Paredes da Beira
tel./t/m. 254463012/ 967799022
email.
restaurantecruzeiro505@gmail.com

Ruby Douro
Rua Cândido Jazás, nº 32
5130-077 Ervedosa do Douro
tel./t/m. 966502290
email. beta-512@ hotmail.com

Churrasqueira Avenida
Av. Marquês de Soveral, nº 60 A
5130 - 321 S. João da Pesqueira
tel./t/m. 254105267/ 936766008
email. ivone.fsv@hotmail.com

Cais da Ferradosa
EN222-3 Ferradosa
5130-453 S. João da Pesqueira
tel./t/m. 965082387/ 254402899
email.
ferradosa.caisdaestacao@gmail.com

Sobreiro
Senhora da Estrada, nº 3
5130-555 Vilarouco
tel./t/m. 254452111/ 939352675
email.
martins.8bruno78@hotmail.com

Adega da Ana
Largo do Torrão, nº 4 A
5130-331 S. João da Pesqueira
tel./t/m. 254488223/ 938538862
email.
silvia.veloso1@hotmail.com

Forno da Devesa
Rua da Fonte da Devesa, nº 6
5130-328 S. João da Pesqueira
tel./t/m. 254484414/ 961509819
email.
casaregionalfornodadevesa@gmail.com

TABUAÇO
5120 taberna
Largo 5 de outubro, nº 11
5120-390 Tabuaço
tel./t/m. 961914374

Adega Típica A Tarraxa
Rua Fornos dos Arcos, Sendim
5120 - 342 Sendim, Tabuaço
tel./t/m. 254536164/ 967281916
email.
lucilenepinto@hotmail.com

Adega Típica O Tonel
Rua cimo de vila, nº 1
5120 - 011 Adorigo, Tabuaço
tel./t/m. 254782405/ 938810100
email.
adega.regional.otonel@gmail.com

Casa dos Peixinhos
Estrada Nacional 222, Adorigo
5120 - 012 Adorigo, Tabuaço
tel./t/m. 254789486/ 91700 045
email.
palmeidaportal@gmail.com

Café Restaurante Europa
Estrada Nacional 323, Sendim
5120 - 352 Sendim, Tabuaço
tel./t/m. 254536232/
966784356/ 936784356
email. amilcar.soelro@sapo.pt

Churrasqueira O Fogueteiro
Rua Doutor Manuel Moutinho,
5120 - 416 Tabuaço
tel./t/m. 938093908
email.
churrasqueirafogueteiro@gmail.com

Quinta dos Magusteiros
Quinta dos Magusteiros, Barcos
5120 - 082 Barcos, Tabuaço
tel./t/m. 254789783/ 933900491
email.
info@quintadosmagusteiros.pt
site.
www.quintadosmagusteiros.com
Observação: reserva obrigatória.

Tábua d' Aço
Rua Abel Botelho,
Piscinas Municipais
5120 - 376 Tabuaço
tel./t/m. 254781711/ 912507829
email.
geral@restaurantetabuadaco.com
site.
www.restaurantetabuadaco.com

Foz do Távora

EN 222, Cais foz do Távora
5120 – 011 Adorigo, Tabuaço
tel./t/m. 254535234/ 963452747
email. cs@quintadopego.com
site. www.quintadopego.com

Villas D'Ouro

Rua Dr. Antonio José de Almeida,
Tabuaço, Portugal
5120–418 Tabuaço
tel./t/m. 935880061
email.
villasdourobyha@gmail.com

TERRAS DE BOURO

Adega do Ramalho
Av. da Assureira, 409
4845–064 Vilar da Velga
tel./t/m. 253391336
email.
casinhasdogeres@gmail.com
site. www.casinhasdogeres.pt
FB/ adegaramalho

Adelaide

Rua de Amassó, 275
4845–063 Vila do Gerês
tel./t/m. 253390020
email. geral@adelaidehotel.pt
site. www.adelaidehotel.pt
FB/ Adelaide-Hotel-Gerês

O Bem Cozinhado

Lugar do Outeiro, 257
4840–130 Souto
tel./t/m. 253351392/ 966459237
email. bem.cozinhado@sapo.pt
site. www.bemcozinhado.com
FB/ estaurantequintaobemcozinhado

Cantinho do Antigamente

Lugar de Sá, 145
4840–080 Covide
tel./t/m. 253353195/ 918170837
email.
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. 253391192/ 918929358
email.
paula.capela.70@hotmail.com
FB/ Restaurante-Casa-Capela

Casa do Criado

Rua da Pala, 62
4845–072 Gerês
tel./t/m. 967310576
email. r
eservas@casadocriado.com
site. www.casadocriado.com
FB/ casadocriadogeres

Cerdeira

Rua de Cerdeira, 400
4840–030 Campo do Gerês
tel./t/m. 253191441
email. info@parquecerdeira.com
site. www.parquecerdeira.com
FB/parquecerdeira

Essentia do Gerês

Av. Manuel Francisco da Costa,
296
4845–067 Vila do Gerês
tel./t/m. 253390190
email. hotel@aguasdogeres.pt
site. www.aguasdogeres.pt

Modelo

Av. Dr. Paulo Marcelino, 84
4840–100 Vila Terras de Bouro
tel./t/m. 253299995/
962986966
email.
restaurantemodelo81@gmail.com

Lua de Mel

Av. D. Manuel I, 75
4840–100 Moimenta TB
tel./t/m. 253351322/ 965295460
email. oluademel@hotmail.com
site.
www.restauranteluademel.pai.pt
FB/ RestauranteLuadeMel

Lurdes Capela

Rua Dr. Manuel Gomes
de Almeida, 143
4845–067 Vila do Gerês
tel./t/m. 253391208/ 918653185
email.
joaacapelageres@gmail.com
FB/ Restaurante-Lurdes-Capela

Rio Homem

Av. Dr. Paulo Marcelino, 64
4840–100 Moimenta TB
tel./t/m. 253351136/ 966264687
email. 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. 965525386
email. hotel@sbento.pt
site. www.hotel.sbento.pt
FB/hotelsbento

Stop

Rua de S. João, 915
4840–030 Campo do Gerês
tel./t/m. 253350040/
966542270
email.
geral@albergariastop.com
site. www.albergariastop.com
FB/ albergaria.stop

Toca do Caçador

Av. D. Manuel I, 598
4840–100 Moimenta TB
tel./t/m. 253351137/ 918157982
email. toca.cdor@gmail.com
FB/ Restaurante-Toca-Do-Caçador

TORRE DE MONCORVO

Adega O Caneco
Rua Constantino Rei
dos Floristas, nº 15
5160–261 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 910026909

Restaurante A Lareira

Rua Abade Tavares, nº 17
5160–233 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279254415

Restaurante As Piscinas

Quinta da Ferreira
(Piscinas Municipais)
5160–308 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279254324

Restaurante Jardim

Av. Eng. Duarte Pacheco, nº 19
5160–218 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 935380128

Restaurante O Frango

Rua Tomás Ribeiro, nº 18
5160–294 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 962963754

Restaurante O Lagar

Rua do Hospital Velho, nº 16
5160–242 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279252828

Restaurante Típico

Rua Dom Frei São Bartolomeu
dos Mártires, nº 12
5160–277 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 934188250

Taberna do Carró

Largo General Claudino, nº 25
5160–243 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 968087514

Pizzaria Panorâmica

Largo da Corredoura, nº 66
5160–222 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279252080

Café Restaurante O Bimba

Praça Francisco Meireles, nº 5
5160–278 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 930536374

Cantinho da Terrincha

Estrada Nacional 102
5160–022 Adeganha
- Torre de Moncorvo
tel./t/m. 933014895

Restaurante Romanzeira

Rua da Romanzeira, nº 11
5160–011 Açoreira
tel./t/m. 279253065

Restaurante O Botelho

Estrada Nacional 220
5160–081 Carvalhal
tel./t/m. 964865687

Cozinha Regional de Carviçais

Rua Cabo dos Tapados, nº 19
5160–068 Carviçais
tel./t/m. 939004061

Restaurante O Artur

Lugar do Rebentão, nº 5
5160–069 Carviçais
tel./t/m. 279098000

Taberna do Zé Relhas

Rua Nossa Senhora da Guia
5160–035 Foz do Sabor
tel./t/m. 938385231

Café Restaurante Santa Luzia

Bairro de Santa Luzia, s/n
5160–114 Larinho
tel./t/m. 935994254

Restaurante Oh Reboredo

Estrada Nacional 220
5160–114 Larinho
tel./t/m. 279036124

TROFA

Restaurante Lina O Bebedouro
Rua 16 de Maio, nº 655
4785–655 Trofa
tel./t/m. 252416070
email.
restaurantelina@hotmail.com
site. www.restaurantelina.com
FB/ restaurantelinaobebedouro

Restaurante Flor do Ave

Rua 16 de Maio, nº 2291
4785– 520 Trofa
tel./t/m. 252417598
email. apoio@flordoave.com
site. www.flordoave.com
FB/ restauranteflordoave

Restaurante Casa da Eira
(Cozinha Regional)
Rua Blandina Sampaio, n.º 131
4785-575 Trofa
tel./t/m. 916992402
email.
geral@cozinharegionalcasadaeirapt
FB/ casadaeiracozinharegional

Restaurante Pintor Pobre
Rua S. Miguel, n.º 263
4785-528 Trofa
tel./t/m. 962637332
FB/ restaurantepintorpobre

VALENÇA

Adega do João
Lugar de Passos
4930-092 Cerdal - Valença
tel./t/m. 251839359
Restaurante Acessível

Aquário
Avenida do Colégio Português
4930-678 Valença
tel./t/m. 251824410

Baluarte
Rua Apolinário da Fonseca
4930-706 Valença
tel./t/m. 251824042

Bom Jesus
Largo do Bom Jesus - Coroadá
4930-685 Valença
tel./t/m. 251822088

Churrasqueira Brasileiro
Estrada Nacional 201, n.º 159
4930-106 Cerdal - Valença
tel./t/m. 938842060

Churrasqueira Cabanas
Avenida Dr. Tito Fontes, n.º 51
4930-675 Valença
tel./t/m. 251823860

Coroa Verde
Rua do Jardim
4930-678 Valença
tel./t/m. 251825759

Cozinheiro O Nuno
Caminho da Guarda Fiscal, 38
4930-349 Ganfei - Valença
tel./t/m. 251921070

Cristina
Centro Comercial Lara
4930-746 Valença
tel./t/m. 251825368

Davide Afonso
Estrada Nacional 13, 79
Lugar da Formigosa
4930-309 Gandra - Valença
tel./t/m. 251825420

Delícias do Minho
Avenida Miguel Dantas, 51
4930-590 Valença
tel./t/m. 251096648

Dos Arcos
Centro Comercial Europa,
Avenida Sá Carneiro
4930-592 Valença
tel./t/m 251821283

Estação 1882
Avenida do Colégio Português,
Largo da Estação
4930-000 Valença
tel./t/m. 924288276

Estação da Torre
Largo da Estação
4930-586 São Pedro da Torre
- Valença
tel./t/m. 935921337

Europa
Centro Comercial Europa,
Avenida Sá Carneiro
4930-648 Valença
tel./t/m. 251825016

Fatum
Fortaleza de Valença
- Porta da Coroadá
4930-604 Valença
tel./t/m. 251818140

Fonte D'Ouro
Estrada Nacional 201
4930-253 Fontoura - Valença
tel./t/m. 251839393

Fronteira - Gastrobar
Avenida de Espanha, n.º 1
4930-677 Valença
tel./t/m. 969650029

Mané
Avenida de Miguel Dantas
4930-679 Valença
tel./t/m. 251823402

Maritone 2
Estrada Nacional 13
4930-327 Gandra - Valença
tel./t/m. 251826713

Merendola
Oliveira da Mosca
4930-360 Ganfei - Valença
tel./t/m. 251822201

Muralha
Travessa da Secretaria Militar
4930-714 Valença
tel./t/m. 913135138

N9ve Letras
Avenida S. Teotónio
Edifício S. Gião, Bloco 3
4930-594 Valença
tel./t/m. 932329673

O Escondido
Rua de Chamosinhos, 511
4930-503 São Pedro da Torre
-Valença
tel./t/m. 251839256

O Faz Figuras
Urbanização Cidade Nova
Lote 8 Loja A
4930-648 Valença
tel./t/m 251036031

O Limoeiro
Rua da Oliveira, n.º 23
4930-515 - Valença
tel./t/m. 251839309

O Neves
Estrada Nacional n.º 13, n87
4930-515 São Pedro da Torre -
Valença
tel./t/m. 251823146

O Recanto
Avenida São Teotónio, Edifício
Manuel Temporão, Loja 6
4930-594 - Valença
tel./t/m. 935921337

Pastelaria São Teotónio
Rua da Oliveira, n.º 7
4930-757 Valença
tel./t/m. 936550214

Ponte Seca
Rua das Cabanas, n.º 6
4930-710 Valença
tel./t/m. 968117093

Pousada de S. Teotónio
Baluarte de Socorro
4930-619 Valença
tel./t/m. 251800260

Solar do Bacalhau
Rua de Mousinho de Albuquerque,
n.º 99
4930-734 Valença
tel./t/m. 251822161

STOP
Rua do Monte, n.º 130
4930-509 São Pedro da Torre
- Valença
tel./t/m. 251839160

VALONGO

Restaurante Sandes & Pratos
Rua de São Mamede, n.º 62 /
Largo do Centenário, n.º 268
4440-107 Valongo
tel./t/m. 224220100/ 917862134
email.
israelpaulobernardo@gmail.com

Café Costa
Praça Machado dos Santos,
n.º 149 - R/C
4440-511 Valongo
tel./t/m. 224220123/ 966848491
email. dias.costa.lda@gmail.com

7-Zé Das Francesinhas
Rua Dom Pedro IV, 1111
4440-452 Valongo
tel./t/m. 224222741
email. geral@7zedasfrancesinas.pt

VALPAÇOS

Restaurante O Ouriço
Edif. Cidade Vitória,
Av. Dom Dinis
5545-173 Carrizado
de Montenegro
tel./t/m. 278990292

Restaurante Central
Rua Dr. Francisco Sá Carneiro,
n.º 34
5445-160 Carrizado
de Montenegro
tel./t/m. 278783173
email.
soniamaria.99@hotmail.com

Restaurante S. Jorge
Av. Bombeiros Voluntários
5445-151 Carrizado
de Montenegro
tel./t/m. 278105148/ 934024555
email. click.seguros@gmail.com

Restaurante Toronto
Rua Jorge Malheiro Lage, n.º 4
5430-422 Valpaços
tel./t/m. 278714166/ 914638560
email. rboacepa@gmail.com

Restaurante Cidade Nova
Av. Eng. Adelino Amaro da Costa,
n.º 4
5430-409 Valpaços
tel./t/m. 934030529
email.
restaurantecidadenova@gmail.com

Restaurante Horta da Fonte
Rua Júlio do Carvalhal, n.º 19
5430-481 Valpaços
tel./t/m. 278717477/ 963744737

Restaurante Terra Quente
Rua das Camélias, nº 9
5430-417 Valpaços
tel./t/m. 278993382/ 964218078

Restaurante Grill
Rua horta da Fonte, nº 19 R/C
5430-481 Valpaços
tel./t/m. 278714261

Restaurante O Nicho
Av. Eng. Luís Castro Saraiva, nº 1
5430-472 Valpaços
tel./t/m. 278711597

Restaurante Azeite q.b.
Rua Professor Amândio Tavares
5430-487 Valpaços
tel./t/m. 278996417

Restaurante Q.ta Dona Adelaide
Rua do Pomar
5430-434 Valpaços
tel./t/m. 926636299
email.
reservas@quintadonacadeaide.com
site.
www.quintadonacadeaide.com

VIANA DO CASTELO

Adega do Padrinho
Rua Gago Coutinho, 162
4900-510 Viana do Castelo
tel./t/m. 258826954
email.
adegadopadrinho@gmail.com
FB/ adegadopadrinho

Restaurante Alcazar
Av. S. Romão, 7
4935-546 Neiva
tel./t/m. 258871125/ 963324954/
913487540
email. 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. 258248570
email.
bookdonaaninhas@ap-hotelsresorts.com
site.www.ap-hotelsresorts.com

Restaurante Átrio
Rua da Gramática, 77
4900-506 Viana do Castelo
tel./t/m. 258823944/ 963088926
email.
laurestimfernandes@gmail.com

**Restaurante - Axis
Viana do Castelo & SPA Hotel**
Av. Capitão Gaspar de Castro
4900-462 Viana do Castelo
tel./t/m. 258802000/ 021
email. reservas@axisviana.com
site. www.axisshoteis.com
FB/ axisshoteis

Restaurante Bota D`Água
Largo João Tomás da Costa, 44
4900-509 Viana do Castelo
tel./t/m. 960271121
email.
botadaguageral@gmail.com
FB/ restaurantebotadagua

Restaurante Camelo
Rua de Santa Marta, 119
Santa Marta de Portuzelo
4925-104 Viana do Castelo
tel./t/m. 258839090/ 937598565
email.
geral@camelorestaurantes.com
site.
www.camelorestaurantes.com
FB/ CameloRestaurantes

Casa de Pasto Maria de Perre
Rua de Viana, 118
4900-549 Viana do Castelo
tel./t/m. 258822410
email.
casa.mariaperre@gmail.com
site. www.casamariaperre.pt
FB/ Casa-de-Pasto-Maria-de-Perre

Restaurante D. Augusto
Travessa dos Antúrios, 60/70
Darque
4935-133 Viana do Castelo
tel./t/m. 258322491
email. franciscorocha6@sapo.pt

Restaurante Espigueiro
Lugar de Santoinho, Darque
4935-241 Viana do Castelo
tel./t/m. 258322156
email.
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. 964033794
email.
carlosmachadogomes@hotmail.com

Restaurante Montanha
Estrada de Santa Luzia
4900-408 Viana do Castelo
tel./t/m. 258821307
email.
luisnovorodrigues@gmail.com

Restaurante O Garfo
Largo 5 de Outubro, 28
4900-515 Viana do Castelo
tel./t/m. 258829415
email.
ogarforestaurante@gmail.com
FB/ garforestaurante

Restaurante O Laranja
Rua Manuel Espregueira, 24
4900-318 Viana do Castelo
tel./t/m. 258822258
email.
restaurante@olaranjeira.com
site. www.olaranjeira.com
FB/ olaranjeira

Restaurante O Vasco
Rua Grande, 21
4900-523 Viana do Castelo
tel./t/m. 968339539
email.
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. 258800100
email.
reservas@hotelfiordesal.com
site. www.hotelfiordesal.com

Restaurante Scala Caffè
Av. do Atlântico, Praia Norte
4900-350 Viana do Castelo
tel./t/m. 258836600/
964334602
email.
scalacafferestaurante@gmail.com
site. www.scalaviana.pt
FB/ Scala.caffe.viana

Restaurante Tasc
Largo João Tomás da Costa, 25
4900-509 Viana do Castelo
tel./t/m. 965375993
email.
sebentagulossa@gmail.com
FB/ TascAdentro

Restaurante Teresa
Largo Capitão Gaspar de
Castro, 350 - Lanheses
4925-411 Viana do Castelo
tel./t/m. 258731409
email. fonsecaj2473@gmail.com
FB/ Restaurante-Teresa

Sport Restaurante
Rua dos Manjovos, 2-10
4900-326 Viana do Castelo
tel./t/m. 258822117
email.
cafesport.restaurante@gmail.com

Zip Zip Restaurante & Bar
Rua Luís Jácome, 19
4900-327 Viana do Castelo
tel./t/m. 258826594
email.
zip.restaurante.bar@gmail.com
site. www.ziprestaurante.com
FB/ ziprestaurantebar

VIEIRA DO MINHO

Restaurante Agra na Boca
Rua Dr. Boaventura Fernandes,
nº 60
4850-281 Rossas - Vieira do Minho
tel./t/m. 915850017

Restaurante A Tasquinha
Rua Pe. Casimiro José Vieira,
nº 186
4850-537 Vieira do Minho
tel./t/m. 917170488
email.
tasquinha.v.m@hotmail.com

Restaurante Arjial
Rua Pe. José Carlos Alves Vieira,
nº 179
4850-422 Vieira do Minho
tel./t/m. 253647262
email. reservas@arjial.pt
site. www.arjial.pt

Restaurante Bela Vista
Rua Panorâmica
4850 Soengas - Vieira do Minho
tel./t/m. 934571692

Restaurante Cabreira Terrace
Avenida da Ribeira, nº 835
4850-214 Vieira do Minho
tel./t/m. 253645281

Restaurante Casa Pancada
Salgueiros - Mosteiro
4850-245 Vieira do Minho
tel./t/m. 253647252

Restaurante Central
Praça Guilherme de Abreu, nº 19
4850-527 Vieira do Minho
tel./t/m. 253647179
email. adel.ramalho@gmail.com

Restaurante Fonte dos Amores
Av. da Caniçada
4850-054 Caniçada
- Vieira do Minho
tel./t/m. 919820024

Restaurante Martins
Avenida Entroncamento, n° 189
4850-422 Tabuaças
- Vieira do Minho
tel./t/m. 253640042

Restaurante O Parque
Lugar de Entre-os-Rios
- Cantelães
4850-073 Vieira do Minho
tel./t/m. 253645276

Restaurante Pousada da Caniçada
Avenida da Caniçada, n° 1518
4850-054 Caniçada
- Vieira do Minho
tel./t/m. 210407650
email.
recepcao.sbento@pestanacom
site. www.pousadas.pt

Restaurante Retiro da Cabreira
Rua do Emigrante, n° 102
4850-273 Pinheiro
- Vieira do Minho
tel./t/m. 932905447
email.
retirodacabreira@gmail.com
site. www.retirodacabreira.com

Restaurante Sol da Cabreira
Rua Pre 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. 25263666/ 966716 09
email. adega.monte@gmail.com
FB/adegado monte

Adega do Testas
Rua Comendador António
Fernandes da Costa, 63
4480-740 Vila do Conde
tel./t/m. 252098530/ 917377318
FB/ Adega-do-testas

Aloha Restaurante & Lounge
Via Pedonal Manuel de Barros
4480-659 Vila do Conde
tel./t/m. 25618886
email. geral@alohapraia.com
FB/ aloha.vdc

Bastardos
Largo da Roda, 21
4480-754 Vila do Conde
tel./t/m. 913186111
email.
geral.bastardos@gmail.com
FB/ 21bastardos

Bifeiros Steakhouse
Rua da Igreja, 12
4480-754 Vila do Conde
tel./t/m. 252081795
email. viladoconde@bifeiros.pt
FB /bifeiros

Casa d'Aldeia
Travessa S. Simão, 4
4480-252 Junqueira VCD
tel./t/m. 252657203
email.
junqueira@umacasadaldeia.pt
FB/ umacasadaldeia

Portuguesia Restaurante
Rua do Lidador, 128
4480-791 Vila do Conde
tel./t/m. 252613315
email.
viladoconde@portuguesia.pt
FB/ portuguesia.restaurante

Quinta D. Curado
Rua de Casal Pedro, 890
4480-307 Junqueira VCD
tel./t/m. 252046864/ 913265222
email. martapsilva@hotmail.com
FB/ quintadcurado

Recanto do Luís
Rua de S. Bartolomeu, 23
4480-848 Vila do Conde
tel./t/m. 912271835
email. recantodoluis@gmail.com
FB/ recanto-do-luis

Restaurante Alfândega
Largo da Alfândega, 90
4480-702 Vila do Conde
tel./t/m. 252041613
FB/ Restaurante-Alfândega

Restaurante A Rendilheira
Praça da República, 1/2
4480-715 Vila do Conde
tel./t/m. 252615113
FB/ restaurantarendilheira

Restaurante Cais da Vila
Rua Cais das Lavandeira, 42
4480-789 Vila do Conde
tel./t/m. 252641010/ 967289686
email. caisdavila@gmail.com
FB/ restaurante.caisdavila

Restaurante Costa Verde
Rua Dr. Pereira Júnior, 138
4480-813 Vila do Conde
tel./t/m. 252631835
email. duelodosabor@gmail.com

Restaurante O Cangalho
Rua Cais das Lavandeiras, 48
4480-789 Vila do Conde
tel./t/m. 252110898/ 912392382
email. ocangalho@hotmail.com
FB/ ocangalho

Restaurante S. João
Avenida Brasil, 582
4480-659 Vila do Conde
tel./t/m. 252631275
email.
restaurantesjoao@gmail.com
FB/ restaurantesjoaoviladoconde

Saura Cool
Praça de S. João, 3
4480-716 Vila do Conde
tel./t/m. 252633333
email. pedroacsaura@gmail.com

Villazur Restaurante & Tapas
Rua da Junqueira, 325
4480-156 Azurara VCD
tel./t/m. 252614759/ 913877490
email.
villazur.restaurante@gmail.com
FB/ va.villazur

VILA FLOR
Restaurante Capital do Mundo
Av. Vasco da Gama, n° 3, 2°
5360-305 Vila Flor
tel./t/m. 278516083
FB/Restaurantepizzaocapitaldomundo

Restaurante D'El Rei
Praça D. Dinis, n° 63
5360 - 305 Vila Flor
tel./t/m. 278516048/ 926498903
FB/ Restaurante D'El Rei

Restaurante Os Lázaros
EN 214, Carvalho de Egas
5360-050 Vila Flor
tel./t/m. 278511427
FB/ Os Lazaros

Adega do Ti Carlos
Rua da Palma, 4
5360-349 Vila Flor
tel./t/m. 278516244/ 934844759

Machado's Food and Drink
Piscinas Municipais- Peneireiro
5360-301 Vila Flor
tel./t/m. 278511106
email.
machados.vilafior@gmail.com

Café Restaurante Santo António
Rua da Lameira, 29
5360-493 Vilas Boas, Vila Flor
tel./t/m. 962115113

Restaurante Tony Campos
Av. Marechal Carmona, 31-33
5360-303 Vila Flor
tel./t/m. 278512397/ 924028455

Sol da Noite - Café Restaurante
Av. Vasco da Gama, n° 18
5360-305 Vila Flor
tel./t/m. 278512503
FB/ Sol da noite café restaurante

VILA NOVA DE CERVEIRA
Cantinho dos Amigos
Rua Queirós Ribeiro
4920-296 Vila Nova de Cerveira
tel. 251 795 725
email: vanda_martins@sapo.pt
FB/restaurantecantinhodosamigos

Dom Júlio
Rua da Tomada, EN 13, Campos
4920-140 Vila Nova de Cerveira
tel. 251 700240
email: comercial@domjulio.com
site: www.domjulio.com
FB/restaurantedomjulio

Casa das Velhas
Quinta das Mineirinhas
4920-217 Vila Nova de Cerveira
Tel. 251 708 482
email:
casadasvelhas@gmail.com
FB/casadasvelhas

Casa Lau
Lugar da Igreja
4920-070 Loivo - VNC
tel. 251 795 162
t/m. 962438444
email: beatriz-vaz@hotmail.com
site: casalau.business.site
FB/casalauceveira

Central
Terreiro
4920-296 Vila Nova de Cerveira
tel. 251 794 898
e-mail:
restaurante25@hotmail.com
FB/cafécentral

Lavrador
Alto das Cerejas, nº 15 – Campos
4920–011 Vila Nova de Cerveira
tel. 251 796 604
e-mail:
geral@restaurantelavrador.com
site:
www.restaurantelavrador.com
FB/restauranteolavrador

Luso Galalco
Terreiro
4920–296 Vila Nova de Cerveira
tel. 251 795 225
e-mail:
lusogalaicovnc@hotmail.com
FB/restaurantelusoalgalco

VILA NOVA DE FAMILIÇÃO
Adega dos 25 Amigos
Rua de S Brás, 111
4770–328 Landim
tel./t/m. 969285196

Benfica
R. José Carvalho Sá Miranda 44,
4760–297 Vila Nova de Famalicão
tel./t/m. 918398939

Casa Sousa
Rua Dr. Orlando Guimarães, 217
4760–908 Vila Nova de Famalicão
tel./t/m. 252312295

Fondue
Rua Direita, 14
4760–134 Vila Nova de Famalicão
tel./t/m. 252319602

Garfo Dourado
Praça Dona Maria II
4760–111 Vila Nova de Famalicão
tel./t/m. 915606216

Casa Pêga
Rua 8 de Dezembro, 2203
4760–012 Vila Nova de Famalicão
tel./t/m. 25374175

Colina do Ave
Rua do Vau, nº 11
4760–730 Ribeirão
tel./t/m. 252491543

O Prato
Rua da EN 204–5, 39
4770–788 Avidos
tel./t/m. 252321892

Torres
Av. Dom Afonso Henriques, 681
4760–283 Vila Nova de Famalicão
tel./t/m. 252316948

Moutados
Avenida do Brasil
4760–010, Gavião, 1223
tel./t/m. 252322276

Casa do Outeirinho
Lugar do Outeirinho
Louro, 4760
tel./t/m. 252317467

D. Henrique
Rua de São Bento, 309
4770–222 Joane
tel./t/m. 252996426

Pensão Sto António
Praça Dona Maria II,
4760–111 Vila Nova de Famalicão
tel./t/m. 252322704

Tapas na Eira
EN 204, 1310, Louro
tel./t/m. 252058755

Tosco
Rua 5 de Outubro, 240
4765–219 Riba d’Ave
tel./t/m. 252987087

Três Irmãos
Rua de Real, 142
4760–027 Antas
e Abade de Vermoim
tel./t/m. 938706783

Sara – Cozinha Regional
Praça Dona Maria II 448,
4760–111 Vila Nova de Famalicão
tel./t/m. 252322487

VILA NOVA DE FOZ CÔA
Aldela Douro
Rua Dr. José Augusto Saraiva
de Aguiar, 19
5150–616 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 279094403
email. aldeiadouro@gmail.com
FB/ aldeiadouro

Côa Museu
Rua do Museu
5150–610 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 279765400/ 932150155
email.
restcoamuseu@hotmail.com
FB/ CoaMuseuRestaurante

Preguiça
Quinta Chão do Ribeiro
5155–401 Mós
tel./t/m. 279789432/ 938728908
email.
geral@petiscariapreguica.pt
site. www.petiscariapreguica.pt

Quinita
EN 222 – Vale da Teja
5155–337 Horta
tel./t/m. 279779240
email.
quinita_desde1982@hotmail.com
Restaurante Acessível

Santo Amaro
EN 222, 74
5155–807 Touça
tel./t/m. 279011507
email.
zeantonio.porfirio@gmail.com

VILA NOVA DE GAIA
Café Restaurante Avenida
Avenida da República, 300
4430 – 135 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 924788823
email.
cafedaavenida1951@gmail.com
site.
www.cafedaavenida.eatbu.com
FB/ cafedaavenida1951

Dona Maria Restaurante
Rua do Barreiro, 218
4405 – 730 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227116043
email. donamaria.rest@sapo.pt
site.
www.donamariarestauranteatbu.com
FB/ donamaria4405

Fado Português Restaurante
Rua Valente Perfeito, 275
4400 – 330 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 915543950
email.
reservas@fadoportugues.pt
site. www.fadoportugues.pt
FB/ fadoportuguesvngaia

Fomeria São Pedro
Rua Dr. Eduardo de Matos, 84
4400 – 434 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227722736
email.
filipepintobarbosa@gmail.com
site.
www.restaurantesapocreatbu.com
FB/ Fomeria-São-Pedro

Mar-us Beach Club Restaurant
Avenida Beira Mar, 1683
4400 – 382 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 962941827
e-mail. marus.bar@gmail.com
site. www.marusbeachclub.com
FB/ marusbeachclub2

Mesa com Tradição
Rua 5 de Outubro, 2792
4430 – 798 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 916092721
email.
mesacomtradicao@gmail.com
site.
www.mesacomtradicao.eatbu.com
FB/ mesacomtradicao

O Jardim (Hotel Solverde)
Avenida da Liberdade, 212
4405 – 154 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227338030
email. hotelsolverde@solverde.pt
site. www.gruposolverde.pt
FB/ hoteissolverde

Os Ripolins
Rua 25 de Abril, 483
4415 – 541 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227419640
email. grijo@ripolins.com
site. www.ripolins.com
FB/ ripolinsventos

Porto Ibérico
Rua Rei Ramiro, 697
4400 – 283 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 969385421
email.
geral.porto.iberico@gmail.com
site. www.portoiberico.eatbu.com
FB/ Porto-Ibérico

Raízes (Hotel Boeira Garden)
Rua Teixeira Lopes, 114
4400 – 320 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227668000
email. opobg.desk@hilton.com
site. www.hilton.com
FB/ boeiragardenhotelpuerto

Rampinha de Grijó
Rua Vendas de Grijó, 334
4415 – 534 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227640167
email.
geral@restaurantef715.com.pt
site.
www.restauranterampinha.pt
FB/ restauranterampinha

Restaurante Avó Cana
Rua Gonçalves de Castro, 231
4415 – 286 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227837054
email. avo_cana@hotmail.com
site. www.restauranteaavocana.
eatbu.com
FB/ RestauranteAvoCana

Restaurante Casa Branca
Rua da Bélgica, 86
4400 – 044 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227727400
email. casabranca@flagworld.pt
site. www.flagworldhotels.com
FB/ casabranca.pt

Restaurante Mar à Vista
Avenida Beira Mar, 1143
4400 – 382 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227811363
email.
restaurante@mar-vista.net
site. www.mar-vista.net

Restaurante Quinta do Fojo
Rua Nova do Fojo, 238
4400 – 232 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 968448104
email.
restaurantequintadofojo@golfojo.com
site. www.golfojo.com
FB/ restaurantequintadofojo.pt

Rooftop Santa Catarina
Rua da Praia, 9950
4400 – 554 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 938721736
email.
info@rooftopsantacatarina.com
site.
www.rooftopsantacatarina.com
FB/ rooftopsta.catarina

San Gallo Restaurante Grill
Take Away – Canelas
Rua das Lages, 770
4410 – 272 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 914553470
email.
sangallocanelas@sangallo.pt
site. www.sangallo.pt
FB/ SanGalloCanelas

Sancho Panza...no Cais de Gaia
Avenida Ramos Pinto, 250
4400 – 261 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 917113196
email.
gruposanchopanza@gmail.com
site.
www.restaurantesanchopanza.pt
FB/ sanchopanzagaia

Stramuntana Gaia
Rua Soares dos Reis, 903
4430 – 241 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 224024225
email.
scozinhatradicional@gmail.com
site. www.stramuntana.eatbu.com
FB/ stramuntana

Tasca do Carago
Av. Ramos Pinto, 157 – Lj 420
4400 – 266 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 223700069
email. geral@tascadocarago.pt
site. www.tascadocarago.pt
FB/ tascadocarago

VILA POUCA DE AGUIAR
Restaurante Ferreirinho
Caminho Municipal, 1165
Ferreirinho
5450 Vila Pouca de Aguiar
tel./t/m. 966237750
email.
restaurantedoferreirinho990@gmail.com

Restaurante Forno de Jales
Rua do Brasil, nº 5
5450 Vreia de Jales
tel./t/m. 916301886
email. fornojales@gmail.com

Nascente do Corgo
Rua António José D'Ávila
5450– 019 Vila Pouca de Aguiar
tel./t/m. 259417294
email.
restrnascentedocorgo@gmail.com

Restaurante O Conde
Rua Ernesto Paralelo, nº 5
5450– 130 Pedras Salgadas
tel./t/m. 259433000
email.
restauranteconde@gmail.com

Restaurante Recta
EN2 Lugar do Ferreirinho
– Zimão
5450– 283 Telões
tel./t/m. 259469158
email. recta1@sapo.pt

Restaurante Tradição Graciosa
Rua António José D'Ávila, 11 lj. 5
5450– 019 Vila Pouca de Aguiar
tel./t/m. 931634787
email.
fatimafemandes1982@gmail.com

VILA REAL
Bons Tempos
Restaurante & Petiscos
Rua de Santa Sofia, 41
5000–680 Vila Real
tel./t/m. 259322394/ 963626564
email.
bonstemporesrestaurantes@gmail.com
site. www.bonstempos.pt

Borralha Restaurante
Trav. Moreira de Carvalho, nº 2
5000–423 Vila Real
tel./t/m. 259375158
email.
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. 259044102/ 912805896
email. curva24.vilareal@gmail.com

Quinta do Paço Hotel
EN 322 Km3 Arroios
5000–051 Vila Real
tel./t/m. 259340790/ 935525038
email. hotel@quintapaco.pt
site. www.quintapaco.com

Restaurante A Viúva
Largo da Baralha Abambres
5000–261 Vila Real
tel./t/m. 259338499/ 938647788
email. aviuvanp@gmail.com
site. www.aviuva.pt

Restaurante Convívio
Rua Vasco Sameiro, 8
Recta de Mateus
5000–281 Vila Real
tel./t/m. 259323807/ 914899512
email.
restauranteconvivio@gmail.com

Restaurante Maranus
Quinta do Selxo, Lote 2, Loja 5
5000–673 Vila Real
tel./t/m. 259321521
email.
cabralmaranus@hotmail.com

Tralha Wine Tapas Bar
Av.ª Almeida Lucena, 36
5000–660 Vila Real
tel./t/m. 961685715
email. jo3ca.lida@gmail.com
site. www.tralhawinetapasbar.pt

VILA VERDE
Alívio
Rua da Gândara, 97
4730– 570 Soutelo –Vila Verde
tel./t/m. 253322106
email.
restaurantedoalivio@gmail.com
site.
www.restaurantedoalivio.com

A Toca do Lobo
Lugar do Calvário, nº 56
4730 – 010 Aboim da Nóbrega
tel./t/m. 253341326
FB/ Restaurante-Toca-do-Lobo

Arroz de Feijão & Ca
P.ça do C.dor Sousa Lima, nº 9
4730–450 Vila de Prado
tel./t/m. 253925696
email. geral@arrozdefeijao.com
site. www.arrozdefeijao.com

Martinho
Rua da Gândara
4730–570 – Vila Verde
tel./t/m. 253322770
FB/ restaurante0martinho

Manjar do Mar
R. Dr. Francisco António
Gonçalves, nº 18
4730–450 Vila de Prado
tel./t/m. 253924800
email.
manjardomar@hotmail.com
site. www.manjardomar.pt
FB/manjardomar

Torres
Lugar da Igreja
4730– 400 Ponte S. Vicente
– Vila Verde
tel./t/m. 253361619
email.
vilaverde@restaurantetorres.pt
site. www.restaurantetorres.pt
FB/restaurantetorresoficial

Vila Luena
Praça da República, 67
4730–732 Vila Verde
tel./t/m. 253311432
email. info@vilaluena.com
site. www.vilaluena.com

Palácio
Rua 25 de Abril,43
4730– 735 Vila Verde
tel./t/m. 253319298
email.
geral@palaciorestaurante.pt
site. www.palaciorestaurante.pt
FB/ Palácio-Restaurante

Campo de Tiro
Rua da Malheira, nº 60
4730–430 Sabariz
tel./t/m. 917571520
email.
restaurantecampodetiro@hotmail.com

VINHAI

Restaurante O Silva

Rua de São Francisco nº 27
5320-319 Vinhais
tel./t/m. 273771242/ 936884020
email. sacs28@gmail.com
FB/ Restaurante O Silva

Restaurante A Tasca do Meio

Rua dos Frades nº 16
5320 - 335 Vinhais
tel./t/m. 937616381
email.
cidadelatrasmontana@hotmail.com
FB/ Restaurante A Tasca do Meio

Restaurante O Sr. Tapas

Av. Padre Firmino Martins, nº 12
5320 - 301 Vinhais
tel./t/m. 936177614
email.
arvindaborges@hotmail.com
FB/Restaurante o Sr. Tapas

Restaurante Cozinha Velha

Rua da Calçada, nº 2
5320 - 322 Vinhais
tel./t/m. 273772169
email.
cozinhavehadevinhais@outlook.com

Restaurante Paulu's

Complexo das Piscinas Municipais
5320 -301 Vinhais
tel./t/m. 273771666

VIZELA

Adega Avelino

Rua Dr. Pereira Caldas nº 34
4815-516 Vizela
tel./t/m. 934724859/ 253584324
email. adega.avelino@gmail.com
FB/ adegavelino

Brasero

Avenida Abade Tagilde, nº 197
4815-471 Vizela
tel./t/m. 253482566
email. braserovizela@hotmail.com

Cá te Quero

Rua das Termas, nº 24
4815-416 Vizela
tel./t/m. 914540683

Cantinho das Alminhas

Rua da Carreira Chá, nº 1301
4620-537 Santa Eulália, Vizela
tel./t/m. 939066375
email.
cantinhodasalminhas@gmail.com

Cataplana

Avenida dos Bombeiros, nº 620
4815-504 Vizela
tel./t/m. 253586525
email. isabelrs@sapo.pt
FB/ ChurrasqueiraCataplana

Céu Azul

Rua do Lamarão, nº 230
4620-548 Santa Eulália, Vizela
tel./t/m. 916592928/ 253587539
email. pedrobonsai@hotmail.com
FB/ ceuazulrestaurante

Costa Verde

Avenida Abade Tagilde, nº 198
4815-471 Vizela
tel./t/m. 919431000/ 253586422

Darinha

Rua do Lamarão, 769
4815-569 Santa Eulália, Vizela
tel./t/m. 253481536
email.
restaurantedarinha@outlook.com
FB/ restdarinhaoficial

Eusébio

Rua Portos Júnior, nº 330 C
4815-109 Vizela
tel./t/m. 253565428

Gala

Rua Jardim Manuel Faria, nº 57
4815-514 Vizela
tel./t/m. 962862658/ 253565173
FB/ restaurantegalavizela

Marisqueira Peixoto

Rua Regedor Miguel Costa, nº 91
4815-673 Vizela
tel./t/m. 919396104/ 253582686
FB/ marisqueira.peixoto

Marisqueira Ponte Nova

Rua das Portela, nº 447
4815-631 Vizela
tel./t/m. 253585597

Mercearia

Rua Doutor Abílio Torres, nº 767
4815-431 Vizela
tel./t/m. 962559701/ 253087583
email.
merceariadevizela@gmail.com
FB/ MerceariaCafe

O Pulo

Calçada do Pulo, 165
4815-563 Santa Eulália, Vizela
tel./t/m. 253166762
FB/ reestauranteopulo

Pedra Azul

Rua do Monte
4620- Santa Eulália, Vizela
tel./t/m. 253488472/ 912604128

Pinto

Rua Dr. Pereira Caldas, 75
4815 - Vizela
tel./t/m. 253484174/ 915438803
INST/ restaurante_opinto

Porta 2

Avenida dos Bombeiros, 139
4815- Vizela
tel./t/m. 253565159

Portelas

Rua da Carreira Chá, 1678
4815-537 Santa Eulália, Vizela
tel./t/m. 919494960/ 253586025
email.
restauranteportelas@gmail.com

Restaurante Hotel Termas

Rua Dr Abílio Torres, nº 1236
4815-552 Vizela
tel./t/m. 918960607/ 253481275
email.
geral@hoteltermasvizela.com
site. www.hoteltermasvizela.com
FB/ hoteltermasvizela

Restaurante Rainha

Rua Doutor Pereira Caldas, 189
4815-514 Vizela
tel./t/m. 253482101/ 933000603
email. geral@rainharibeiro.com
FB/ RestauranteRainhaVizela

Taberna JP

Av. Manuel da Costa Campelos,
nº 316
4815-738 Vizela
tel./t/m. 253484357
FB/ tabernajpvizela

alojamento



ALFANDEGA DA FÉ

Casa Pereira (AL)

Rua Junta de Freguesia, 15
5350-360 Soeima
Alfândega da Fé, Bragança
tel./t/m. 914709031
email.
fernando.dimtm@gmail.com
[Alojamento acessível](#)

ALIJÓ

Casa da Trigueira

Rua do Cabo, n.º 1
Santa Eugénia
5070-411 Alijó
tel./t/m. 259648226/ 917247055
email. aamartinho@gmail.com
FB/ casadatrigueira

Casas da Faísca - Q.ta da Faísca

Quinta da Faísca, caixa 106
5070-270 Favaios
tel./t/m. 96992295
email.
turismo@quintadafaisca.com
site. www.quintadafaisca.com

Pousada Barão de Forrester

Rua Comendador José Rufino
5070 - 031 ALIJÓ
tel./t/m. 259959215
email.
reservas@pousadabaraoforrester.pt
site.
www.pousadabaraoforrester.com
[Alojamento acessível](#)

Pousada de Juventude de Alijó

Rua da Costinha,10
5070 - 036 ALIJÓ
tel./t/m. 259949068
email. alijo@movijovem.pt
site. www.pousadasjuventude.pt
[Alojamento acessível](#)

Quinta da Costinha

Rua da Costinha, 1
5070 - 036 ALIJÓ
tel./t/m. 259950190
email. cleto_pq@hotmail.com
site. www.quintadacostinha.pt

Quinta de Fiães

5070 - 572 - VILAR DE MAÇADA
tel./t/m. 259919275
email. geral@quintadefiaes.pt
site. www.quintadefiaes.pt

Quinta da Seixeda

Bairro do Pombal
5070 - 124 ALIJÓ
tel. /t/m. 259957350
email.
geral@quintadaseixeda.com
site. www.quintadaseixeda.com
[Alojamento acessível](#)

AMARANTE

Monverde

Wine Experience Hotel

Quinta de Sanguinhedo, 166,
Castanheiro Redondo
4600-761 Telões, Amarante
tel./t/m. 255143100
email. geral@monverde.pt
site. www.monverde.pt
FB/MonverdeWineExperienceHotel
[Alojamento acessível](#)

Casa do Lago

Rua da Eira, n.º 146
4615-030 Freixo de Cima
e de Baixo - Amarante
tel./t/m. 911900825
email. geral@casalago.pt
site. www.casalago.pt
FB/ casalago23

Hotel Navarras

Rua António Carneiro, 84
4600-012, Amarante
tel./t/m. 255431036
email.
reception@hotelnavarras.com
site. www.hotelnavarras.pt
FB/ hotelnavarras
[Alojamento acessível](#)

AMARES

Casa do Rancho - Turismo Rural

Rua Senhora da Boa Viagem,
n.º 766 A
4720-558 Paranhos Amares
96 6415165
martapinhopimenta@gmail.com
site. www.casadorancho.com

Casa Zé Manel - Turismo Rural

Travessa da Fonte, n.º 39 e 40
4720-558 Paranhos - Amares
961 192 299
casazemanelturismo@gmail.com
www.casazemanel.com
FB/ Casa Zé Manel

Casa de Ferrapilhe (AT)

Rua de Ferrapilhe, n.º 49
4720-554 Paranhos AMR
tel./t/m. 914893243
casadeferrapilhe@gmail.com
www.casadeferrapilhe.pt/
FB/Casa-de-Ferrapilhe-
Paranhos-Amares

Eirado Hotel

Avenida Afonso Manuel Pereira
de Azevedo, n.º 626
4720-249 Cadelas Amares
tel./t/m. 253361236/938049802
welcome@quantique.pt
https://eiradohotel.pt/
[Alojamento acessível](#)

Casa de Romão

Rua do Romão, n.º 14
4720-287 Carrazedo Amares
tel./t/m. 934210302/ 939932544
email.
casaderomao2011@gmail.com
araujo.isidro@gmail.com
[Alojamento acessível](#)

Casa do Ribeiro

Rua do Nogueiredo, n.º 153
4720-524 Lago Amares
tel./t/m. 938097602/ 917795329
email.
casadoribeiro.lago@gmail.com
[Alojamento acessível](#)

Casa Lata

Avenida de Barriomau, n.º 158
4720-282 Carrazedo Amares
tel./t/m. 253 993 460
email. geral@casalata.pt
site. www.casalata.pt
[Alojamento acessível](#)

ARCOS DE VALDEVEZ

Varandas de S Jorge, apartments
Lugar Souto da Lama, s/n
– São Jorge
4970-574 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 926605520
email.
reservas@varandasapartments.pt
site. www.varandasapartments.pt
FB/ Varandas São Jorge
[Alojamento acessível](#)

Casa do Pomar – Eido do Pomar

Pomar, Vila Fonche
4970-738 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 933471271
email. geral@eidodopomar.com
site. www.eidodopomar.com
FB/ eidodopomar

Penedino

Caminho da Pontilhota, S/n
Sra. da Peneda
4970-150 Sra. da Peneda
– Gavieira
934690775
email. help@penedino.pt
site. www.penedino.pt
[Alojamento acessível](#)

Casa da Clarinha

EN 202-2, n.º 664, Vilela
4970-750 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 965591453
email.
geral@aldeiassuspensas.com
site. www.aldeiassuspensas.com
FB/Aldeiassuspensas

Quinta do Olival

Távora Santa Maria
4970-524 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 925121364
email. geral@quitadoolival.pt
site. www.quitadoolival.pt
FB/quitadoolival-turismoemespagorural
[Alojamento acessível](#)

ARMAMAR

Quinta do Outono
Quinta da Raposeira, s/n
Aldeias
5110-022 Armamar
tel./t/m. 919439274
email.
anabelcaldeira@quintadooutono.pt
site. www.quitadooutono.pt
FB/ quintadooutono.pt
[Alojamento acessível](#)

Gojim Casa Rural

R. das Fontainhas, 1, Gogim
5110-616 Armamar
tel./t/m. 910517407
email. gojimcasarural@gmail.com
site. www.gojimcasarural.com
FB/ gojimcasarural
[Alojamento acessível](#)

Hotel Folgosa Douro

Estrada Nacional 222, Folgosa
5110-204 Armamar
tel./t/m. 254858222
email. info@hotelfolgosadouro.pt
site. www.hotelfolgosadouro.pt
FB/ htlfolgosa.douro
[Alojamento acessível](#)

Vila Galé Douro Vineyards

Quinta do Val Moreira
Vila Seca
5110-672 Armamar
tel./t/m. 254247000
email. vineyards@vilagale.com
site. www.vilagale.com
FB/ vilagale
[Alojamento acessível](#)

Outros Tempos

Lugar do Marradoiro, Aricera
5110-051 Armamar
tel./t/m. 254855103/ 919963051
email.
reservas@outrostempos.com
site. www.outrostempos.com
FB/ outrostempos
[Alojamento acessível](#)

Quinta da Azenha

Folgosa
5110-204 Armamar
tel./t/m. 254855172
email. info@quintadaazenha.net
site. www.quintadaazenha.net
FB/ quinta.daazenha
[Alojamento acessível](#)

Quinta da Barroca

Queimada
5110-401 Armamar
tel./t/m. 254850850
email.
info@quintadabarroca.com.pt
site.
www.quintadabarroca.com.pt
FB/ QuintaDaBarrocaDouro
[Alojamento acessível](#)

Quinta BEMBOA

Lugar da Silveira, Aricera
5110-051 Armamar
tel./t/m. 254858245/ 967497259
/969696203
email.
quintabemboa1@gmail.com
site. www.quintabemboa.com
FB/ QuintaBemBoa
[Alojamento acessível](#)

Quinta dos Morangueiros

Senhora da Guia, Aldeias
5110-012 Armamar
tel./t/m. 917225576
email. peter.costa@hotmail.com
[Alojamento acessível](#)

Quinta de Silvares

Lugar da Lapinha, S. Cosmado
5110-587 Armamar
tel./t/m. 934262584/ 966133138
email.
quintadesilvares@gmail.com
site. www.quintadesilvares.com
FB/ QuintadeSilvares
[Alojamento acessível](#)

Quinta do Tedo

Quinta do Tedo, Vila Seca
5110-548 Armamar
tel./t/m. 254789165/
933428398/ 933428398
email. info@quintadotedo.com
site. www.quintadotedo.com
FB/ QuintaDoTedo
[Alojamento acessível](#)

Viagem Hospitality Group

Folgosa
5110-204 Armamar
tel./t/m. 926775470
email.
reservations@viagemhg.com
site. www.viagemhg.com
[Alojamento acessível](#)

Quinta da Cascalheira

Cimbres
5110-167 Armamar
tel./ t/m. 919471242
email. mteresa_60@hotmail.com
FB/ quintacascalheira
[Alojamento acessível](#)

AROUCA

Hotel São Pedro ***
Avenida Reinaldo Noronha
4540-105 Arouca
tel./t/m. 256944580
email. info@hotelspedro.com
site. www.hotelspedro.com
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Rural Quinta de Novais ***

Novais – Santa Eulália
4540-540 Arouca
tel./t/m. 256940100
email. geral@quintadenovais.com
site. www.quintadenovais.com
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Rural da Freita ***

Mizarela – Albergaria da Serra
4540-013 Arouca
tel./t/m. 256130993
email.
geral@hotelruraldafreita.pt
site. www.hotelruraldafreita.pt
[Alojamento Acessível](#)

Passadiço Art and River House – Casa de Campo

Lug. da Paradinha – Alvarenga
4540-040 Arouca
tel./t/m. 967227188
email. hhmelo@hotmail.com

Quinta do Rossado

– Casa de Campo
Lugar do Rossado – Urró
4540-661 Arouca
tel./t/m. 965848487
email. albbrandao@hotmail.com

Casa do Paúl

Espiunca
4540-344 Arouca
tel./t/m. 938336017
email. casadopaul@live.com
site. www.casapaul.wordpress.com
[Alojamento Acessível](#)

Casa do Pinto

Canelas de Cima
4540-252 Arouca
tel./t/m. 256949455/
962060730
email. mail@casadopinto.com
site. www.casadopinto.com
[Alojamento Acessível](#)

Quinta da Vila

Alvarenga
4540-054 Arouca
tel./t/m. 918528478/ 914597826
email. qdavila.tur@gmail.com
site. www.quintadavila.pt
[Alojamento Acessível](#)

Quinta de Anterronde

Anterronde - Santa Eulália
4540-718 Arouca
tel./t/m. 963063929
email.
quintadeanterronde@japp.pt
site. www.quintadeanterronde.pt
[Alojamento Acessível](#)

Casa do Lagar

Lugar da Boavista - Alvarenga
4540-022 Arouca
tel./t/m. 917855591
email.
msvmorais1974@gmail.com
site. www.casaemalvarenga.com

Casa do Passadiço

Trancoso - Alvarenga
4540-048 Arouca
tel./t/m. 915499171
email. filipalv33@live.com.pt
FB/casapassadico.alvarenga
[Alojamento Acessível](#)

Quinta do Pomarinho

Lugar de Romariz - Burgo
4540-222 Arouca
tel./t/m. 256948198/ 961430129
email.
reservas@quintadopomarinho.com
site.
www.quintadopomarinho.com

Quinta do Pomar Maior

Barreiros - Santa Eulália
4540-516 Arouca
tel./t/m. 963162137/ 968051013
email.
geral@quintadopomarmaior.com
site.
www.quintadopomarmaior.com
[Alojamento Acessível](#)

Vila Guiomar

Alvarenga
4540-046 Arouca
tel./t/m. 256951246/ 962778247
email. vilaguiomar@sapo.pt
site. www.vilaguiomar.com
[Alojamento Acessível](#)

Casa de Cela

Cela - Urrô
4540-645 Arouca
tel./t/m. 256944226/ 919445818
email. casadecela@gmail.com
site. www.casadecela.com

Casa do Toutuço

Lourosa de Campos - Burgo
4540-211 Arouca
tel./t/m. 927322542
email. fer.almfer@hotmail.com

Casa do Soutinho

Carvalhais
4540-028 Alvarenga
tel./t/m. 962501270
email. info@casadosoutinho.pt
site. www.casadosoutinho.pt
[Alojamento Acessível](#)

Syntyony Hotels

- Paradinha Village

Aldeia da Paradinha SN
4540-063 ALVARENGA ARC
tel./t/m. 937988661
email. geral@syntyonyhotels.com
site. www.syntyonyhotels.com
[Alojamento Acessível](#)

Casa da Pedra

Lugar de Friães, Moldes, Arouca
4540-462 MOLDES
tel./t/m. 963627481
email.
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
email. geral@wt-hotels.com
site. www.casanoronalhima.pt
[Alojamento Acessível](#)

Casa do Vau - Alvarenga

Lugar do Vau - Alvarenga
4540-036 ALVARENGA ARC
tel./t/m. 919203511
email.
casapassadico@telesgest.com

Quinta de Bouças - Alvarenga

Lugar de Bouças, Arouca
4540-023 ALVARENGA ARC
tel./t/m. 910507321
email.
sergionespereira@hotmail.com
[Alojamento Acessível](#)

BAIÃO

Casa do Silvério

Quinta de Vila Nova - Tormes
4640-434 Santa Cruz do Douro
tel./t/m. 254885231
email. info.turismo@feq.pt
site. www.feq.pt
[Alojamento Acessível](#)

BARCELOS

Casa da Pousada

Travessa Fonte da Cal, 33
4750-659 Roriz BCL
tel./t/m. 253880618/
934800250/ 917251815
email. info@casadapousada.com
site. www.casadapousada.com
FB/ casalugardapousada
[Alojamento Acessível](#)

Casa de Sequiade

Rua da Piedade, 61
4755-508 Sequiade
tel./t/m. 253952754/ 919519865/
917522730
email.
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
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Dom Nuno

Rua Dr. Francisco Torres, 141
4750-160 Barcelos
tel./t/m. 253812810/ 962826815
email.
info@hoteldnunobarcelos.com
[Alojamento Acessível](#)

Quinta de Castelhão

Travessa de Castelhão, nº 116
4750-087 Alvito S.Pedro
tel./t/m. 253775303/ 969412867
email.
quintadecastelhao@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Quinta de Malta

Rua Nª Senhora do Loreto, 152
4905-070 Durrães
tel./t/m. 258773773
email.
reservas@quintademalta.com
site. www.quintademalta.com
FB/ quintademalta
[Alojamento Acessível](#)

Quinta de Santa Comba

Rua de Vila Boa, n.º 443
4755-536 Várzea
tel./t/m. 253832101/ 919439523
email.
turismostacomba@hotmail.com
site. www.stacomba.com
FB/ quintastacomba
[Alojamento Acessível](#)

BOTICAS

Hotel Rio Beça

Estrada Nacional 311, nº 33
5460 - 125 Carreira da Lebre
tel./t/m. 276413003/ 964614299
email. riobeca@gmail.com
site. www.albergariariobeca.com
[Alojamento Acessível](#)

Boticas Hotel Art & Spa

Rua Gomes Monteiro, nº 5
5460-304 Boticas
tel./t/m. 276414330
email.
reservas@boticashotel.com
site. www.boticashotel.com
[Alojamento Acessível](#)

Casa de São Cristóvão

Rua 5 de Outubro, nº 12
5460-304 Boticas
tel./t/m. 276415486
email. info@ruralturismo.net
site. www.ruralturismo.net
[Alojamento Acessível](#)

Casa Pastoria Mourão

Rua Central, nº 22
5460-370 Codessoso
tel./t/m. 276414032
email.
casa.pastoria.mourao@gmail.com
site.
www.casapastorimourao.com
[Alojamento Acessível](#)

Casa da Eira Longa

Rua Central, nº 9
5460-512 VILAR
tel./t/m. 276415979
email. eiralonga@eiralonga.net
site. www.eiralonga.net
[Alojamento Acessível](#)

Casa de Paula

Rua da Eira, nº 2
5460-350, Virtelo, Cerdedo
tel./t/m. 253659206
[Alojamento Acessível](#)

Parque de Campismo

Virgílio António de Miranda
Av. Avelino Alves Miranda
5460-304 Boticas
tel./t/m. 924431696
email. bombeiros.btc@sapo.pt
[Alojamento Acessível](#)

Residencial Ribeiralta

Rua Camilo Castelo Branco, nº 12
5460-305 Boticas
tel./t/m. 276415138
[Alojamento Acessível](#)

Boticas Parque Natur Houses

Estrada Nacional 311, nº 2
5460-513 Relva-Vilar, Boticas
tel./t/m. 276410206
email. aacceltiberus@gmail.com
site. www.boticasparque.com
[Alojamento Acessível](#)

Casa do Negrões

Rua de Santo Aleixo, 2
5460 Boticas
tel./t/m. 933222254
email. casadonegroes@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

BRAGA

Basic Braga by Axis

Largo da Estação, 30
Maximinos
4700-223 Braga
tel./t/m. 253148000
email. reservas@basichotelbraga.com
FB/ axishoteis
[Alojamento Acessível](#)

CABECEIRAS DE BASTO

Casa da Azenha

Vila Franca
4860-179 Cavez
tel./t/m. 963629457
email. quintadazenhadecavez@gmail.com

Casa de Carcavelos

St.ª Senhorinha
4860-111 Basto
tel./t/m. 253663182/ 967956797
email. reservas@casadecarcavelos.com
site. www.casadecarcavelos.com

Casa d'Além

Turismo e Natureza

Rua José Gonçalves Pereira
André s/n
4860-222 Gondães CBC
tel./t/m. 916571020
email. casadealem@gmail.com
FB /casadealem

Bosque da Harmonia

Rua da Viscondessa
do Peso da Régua, 97
4860-068 Arco de Baúlhe
tel./t/m. 253665051/ 969328335
email. geral@bosquedaharmonia.com
site. www.bosquedaharmonia.com

Quinta de Fundevila

Rua da Cerca Nova
4860-065 Arco de Baúlhe
tel./t/m. 919449462/ 917525364
email. contact@quintadefundevila.pt
site. www.quintadefundevila.pt

CAMINHA

Aldeamento Turístico do Camarido

Lugar da Joaninha
4910-180 Cristelo
tel./t/m. 258722130
email. info@aldeamentocamarido.com
site. www.aldeamentocamarido.com
FB/ aldeamento Camarido
[Alojamento Acessível](#)

Design & Wine Hotel

P.ça Cons. Silva Torres, nº 8
4910-122 Caminha
tel./t/m. 258719040
email. info@designwinehotel.com
site. www.designwinehotel.com
FB/ Design & Wine hotel
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Porta do Sol

Avenida Marginal, lote 1
4910-104 Caminha
tel./t/m. 258710360
email. reservas@hotelportadosol.com
site. www.hotelportadosol.com
FB/ Hotel Porta do Sol
Conference Center & Spa
[Alojamento Acessível](#)

Quintinha d'Arga

Rua do Altinho, Chão do Porto
4910-188 Dem
tel./t/m. 966275591
email. geral@quintinha.pt
site. www.quintinhadarga.pt
FB/ Quintinha Arga
[Alojamento Acessível](#)

Rinoterra

Rua Da Costa, 15
4910-339 Seixas
tel./t/m. 938396416
email. geral@rinoterra.com
FB/ Rinoterra
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Meira

Rua 5 de Outubro, nº 56
45910-386 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258911111
email. reservas@hotelmeira.com
site. www.hotelmeira.com
FB/meirahotel
[Alojamento Acessível](#)

Albergaria Quim Barreiros

Av. Dr. Ramos Pereira, nº 115
4910-432 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258959100
email. 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
email. geral@apartamentosvilapraia.com
site. www.apartamentosvilapraia.com
[Alojamento Acessível](#)

CARRAZEDA DE ANSIÃES

The Village House by CDV

Praça Antero de Quental, nº 7
Carrazeda de Ansiães
5140-055 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278616064/ 927150368
email. 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
email. 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
email. casadotua@hotmail.com
site. www.casadotua.com
[Alojamento Acessível](#)

Terraços de Baco

Estrada Nacional, nº 214, Km 5
- Ribalonga
5140-224 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278681054/ 963137624
email. terracosdebaco@gmail.com
site. www.terraçosdebaco.com
FB/ Terraços-de-baco
[Alojamento Acessível](#)

Grapple Hotel & Spa

Rua da Sainça, nº 357
5140-080 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278616055/ 926357504
email. info@grapplehotel.pt
site. www.grapplehotel.pt
[Alojamento Acessível](#)

Casa do Beco

Beco do Jaime, nº 30
Parambos
5140-182 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 919787424
email. dapuri@hotmail.com

Casa do Professor

Rua das Eiras
Linhares
5140-154 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 933746445
email. al.casadoprofessor@gmail.com

Casa do Cabeço

Rua do Irô, nº 120
Linhares
5140-154 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 912641663
email. casa.do.cabeco2018@gmail.com

Casa da Clara

Rua de S. Miguel, nº 640
Linhares
5140-154 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 914008566
email.
gordinho.anjos.183@gmail.com
FB/Alojamento Gordinho

Casa da Tia Maria

Travessa das Adegas, nº 21
Pinhal do Douro
5140-270 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 914008566
email.
gordinho.anjos.183@gmail.com
FB/Alojamento Gordinho

Quinta das Amendoeiras

Quinta das Amendoeiras
Senhora da Ribeira
5140-231 Seixo de Ansiães
- Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 910696227/ 917703407
email.
caterina@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
email. www.casadosvinhais.com

Bom Sossego

Rua Sacadura Cabral, nº 97
5140-270 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278615235/ 914059989
email.
celia.santos1981@hotmail.com

Mallus Agro-Turismo

Misquel
5140-181 Parambos –
Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278615013/ 912218001
email. geral@mallus.pt
site. www.mallus.pt

CASTELO DE PAIVA

Hotel Rural Casa de São Pedro

Quinta de São Pedro – Sobrado
4550 – 261 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255689647/ 963596859
email.
reservas@hotel-spedro.com
email. geral@hotel-spedro.com
site. www.hotel-spedro.com

Casa do Villas

Eirô de Nojões – Real
4550-308 Castelo de Paiva
tel./t/m. 916275876/ 965056247
email. casadovillas@gmail.com
site. www.casadovillas.com
[Alojamento Acessível](#)

Quinta de Gildinho

Rua do Gildinho, nº 718 – Real
4550-670 Castelo de Paiva
tel./t/m. 910419394/ 938457947
email.
quintadegildinho@gmail.com
site. www.quintadegildinho.com
[Alojamento Acessível](#)

Rio Moment's Country house

Paiva valley
Lugar de Várzea - Bairros
4550-051 Castelo de Paiva
tel./t/m. 962343498/ 962781868
email. riomoments@gmail.com
site. www.riomoments.com
[Alojamento Acessível](#)

Solar & Guesthouse

– **Olival da Vinha**
Rua Emídio Navarro, 179
- Sobrado
4550-126 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255148618/ 910499275
email.
olivalcasadeturismo@gmail.com
email. olivalcasarural@gmail.com
site. www.olivalcasarural.pt

Cimo da Vinha – Nature Spot

Rua de Sequeirô de Cima, 290
– Real
4550-694 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255165259/ 918524337
email. info@cimodavinha.pt
site. www.cimodavinha.pt
[Alojamento Acessível](#)

Flower Residence

Rua Dr. Sá Carneiro /
Amaro da Costa, nº 44
4550-120 Castelo de Paiva
tel./t/m. 916828618
email.
flowerresidencee@gmail.com

Out Of Town Hostel

Lugar de Talas – Fornos
4550-406 Castelo de Paiva
tel./t/m. 93374846
email.
outoftownhostel@gmail.com
site. www.outoftownhostel.com

Arrabia Guest Houses

Rua da Lousa – Quinta da Eira
4550-620 Castelo de Paiva
tel./t/m. 918849568
email. arrabiahotel@gmail.com
site.
www.arrabia-guesthouse.com

Casa da Bichaca

1ª Rua Bichaca – Bairros
4550-010 Castelo de Paiva
tel./t/m. 917507972
email.
casadabichaca@gmail.com

Casa dos Strecht's

Rua 5 de outubro, 46 – Sobrado
4550-109 Castelo de Paiva
tel./t/m. 965102623
email. prteixeira1964@gmail.com

Tapadinho Nature and Pool – Countryside Villa

Casa da Renda
– São Pedro do Paraíso
4550 – 455 Castelo de Paiva
tel./t/m. 932506031
email. jfcribeiro@outlook.pt
site. www.hotel-spedro.com

Canastro Country House

Caminho das Fragas, nº 1 – Real
4550-669 Castelo de Paiva
tel./t/m. 936136622
email. lfcvalente@gmail.com

Casa de Belmonte

Rua Belmonte, s/n
4550-155 Castelo de Paiva
tel./t/m. 916086617
email.
casadebelmonte@gmail.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
email.
casapejaodoparaiso@outlook.pt

Cerrado d' Ervedo

N225 Lugar de Partezins
4550 – 352 Castelo de Paiva
email.
cerrado.d.ervedo@gmail.com
site.
www.cerradodervedoal.wordpress.com
FB/cerradodervedo

Quinta de Varzielas

Rua das Varzielas, 515 Varzielas
– Fornos
4550 – 412 Castelo de Paiva
tel./t/m. 932317783
email.
desfrutar.paiva@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Quinta do Valoto

Travessa das Castanheiras,
nº 175 – Real
4550-659 Castelo de Paiva
tel./t/m. 917261387
email.
quintadovaloto@gmail.com

Crasto Payva Douro Nature

Rua do Crasto, nº 160 – Fornos
4550-366 Castelo de Paiva
tel./t/m. 934974858/ 916182349
email.
crastopayvadouronature@gmail.com
site.
www.crastopayvadouronature.pt
[Alojamento Acessível](#)

Casa dos Avós

Rua do Castelo, nº 2 – Fornos
4550-358 Castelo de Paiva
tel./t/m. 917910214
email.
casa.dosavos.aloj@gmail.com
site. www.casadosavos.pt

Maison Belavista

Rua Visconde José de Paiva
4550 – 234 Castelo de Paiva
tel./t/m. 910682490
email. cris.moreira136@gmail.com

Costa D'ouro

Rua da Lixa nº63 – Fornos
4550-416 Castelo de Paiva
tel./t/m. 934579690
email. info@costadouro.pt
site. www.costadouro.com

Douro House 222

Rua Pelourinho da Raiva
4550 – 607 Castelo de Paiva
tel./t/m. 969072645

Quinta do Lodeiro

Rua do Lodeiro, nº 24
– Lodeiro – Real
4550-671 Castelo de Paiva
tel./t/m. 918942266/ 935521450
email.
olga.smoreira@hotmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Moinhos do Paiva

EM502/3 Lugar de Várzea
– Bairros
4550 – 026 Castelo de Paiva
tel./t/m. 961141318
email. paivasmills@gmail.com

Aguilhões River House

Rua Lugar de Além do Arda
– Pedorido
4550-509 Castelo de Paiva
tel./t/m. 914173492
email.
anafilipa.amorimpinto@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Casa das Fontelas
Rua de Vila Verde – São
Martinho de Sardoura
4550– 863 Castelo de Paiva
tel./t/m. 922137706
email. mjuliasousa@sapo.pt
[Alojamento Acessível](#)

Refúgio dos Sonhos
Estrada Nacional 222, nº 27
– Póvoa Pedorido
4550 – 547 Castelo de Paiva
tel./t/m. 223321161/ 917303931
email.
geral@admcondominios.net
[Alojamento Acessível](#)

CELORICO DE BASTO
Camélias de Basto
– Casa do Pioledo
Ribas, 4890 Celorico de Basto
tel./t/m. 914880608
email.
info@cameliasdebasto.com
site. www.cameliasdebasto.com
[Alojamento Acessível](#)
*Reservas de pelo menos 2 noites

Camélias de Basto
– Casa de Barreiros
Ribas, 4890 Celorico de Basto
tel./t/m. 914880608
email.
info@cameliasdebasto.com
site. www.cameliasdebasto.com
[Alojamento Acessível](#)
*Reservas de pelo menos 2 noites

Camélias de Basto
– Casa da Boavista
Gêmeos, 4890 Celorico de Basto
tel./t/m. 914880608
email.
info@cameliasdebasto.com
site. www.cameliasdebasto.com
[Alojamento Acessível](#)
*Reservas de pelo menos 2 noites

Camélias de Basto
– Casa das Vinhas Codeçoso
4890 Celorico de Basto
tel./t/m. 914880608
email.
info@cameliasdebasto.com
site. www.cameliasdebasto.com
[Alojamento Acessível](#)
*Reservas de pelo menos 2 noites

Camélias de Basto
– Casa do Tanque Codeçoso
4890 Celorico de Basto
tel./t/m. 914880608
email.
info@cameliasdebasto.com
site. www.cameliasdebasto.com
[Alojamento Acessível](#)
*Reservas de pelo menos 2 noites

Camélias de Basto
– Casa da Caneleira Codeçoso
4890 Celorico de Basto
tel./t/m. 914880608
email.
info@cameliasdebasto.com
site. www.cameliasdebasto.com
[Alojamento Acessível](#)
*Reservas de pelo menos 2 noites

Casa do Bentinho
Rua da Igreja, nº 24
4890–370 Uf Britelo,
Gêmeos e Ourilhe
tel./t/m. 915693293
email.
ana.montez.moura@hotmail.com
FB/ casaBentinho
*Reservas de pelo menos 2 noites

Casa do Eido
Rua da Fonte Coberta, nº 472
4890–417 Uf Veade ,
Gagos e Molares
tel./t/m. 966178514
email. casadoeido@gmail.com
FB/ Casas-do-eido
[Alojamento Acessível](#)
*Reservas de pelo menos 2 noites

Flor do Campo
Travessa do Eido, nº 41
4890–141 Uf Canedo e Corgo
tel./t/m. 965484904
email.
monica_carvalho_96@hotmail.com
FB/casaflordocampo
[Alojamento Acessível](#)
*Reservas de pelo menos 2 noites

Quinta da Bouça
Rua Sampaio, nº 170
4890–182 UF Canedo e Corgo
tel./t/m. 962352931
email. junqueirajose@gmail.com
FB/quintadaboucafrutabio
*Reservas de pelo menos 2 noites

Quinta dos Mouras
Ribeira de Cima – Infesta
4890–396 Celorico de Basto
tel./t/m. 255364193/ 963159455
email. info@quintadosmouras.com
site. www.quintadosmouras.com
*Reservas de pelo menos 2 noites

Flag Celorico de Basto
Hotel and Spa
Rua dos Combatentes
de Ultramar, 100
Celorico de Basto
tel./t/m. 255320030
email.
reservas@celoricopalace.com
site. www.celoricopalace.com
[Alojamento Acessível](#)
*Reservas de pelo menos 2 noites

Quinta das Escomeiras
Lugar de Lourido
4890–055 Arnoia
tel./t/m. 255322785/ 935322786
email.
geral@quintadasescomeiras.com
site.
www.quintadasescomeiras.com
[Alojamento Acessível](#)
*Reservas de pelo menos 2 noites

Quinta do Nascimento
Rua Geraldo da Cunha, 522
4890–231
tel./t/m. 967874848
email.
carlospexoto1958@gmail.com
site.
www.quintadonascimento.com
[Alojamento Acessível](#)
*Reservas de pelo menos 2 noites

Casa do Outeiro da Ribeira
Rua do Outeiro da Ribeira, nº 91
4890–275 Celorico de Basto
tel./t/m. 938568193
email. amotamiranda@sapo.pt
FB/casa-do-outeiro-da-Ribeira-Alojamento
*Reservas de pelo menos 2 noites

Quinta da Chouza
Travessa do Tornadouro, nº146
Fermil de Basto
4890–413 Celorico de Basto
tel./t/m. 914002657
email.
franciscopaulooliveiragrh@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)
*Reservas de pelo menos 2 noites

Casa do Campo
Molares
4890–414 Celorico de Basto
tel./t/m. 967079075
email.
infogeral@casadocampo.pt
site. www.casadocampo.pt
*Reservas de pelo menos 2 noites

Casa de Canedo
Rua Abelheiro de Baixo, 110
4890–148 Canedo de Basto
tel./t/m. 255361293
email. casadecanedo@meo.pt
[Alojamento Acessível](#)
*Reservas de pelo menos 2 noites

CHAVES
Hotel Casino de Chaves
Lugar do Extremo – Vale de Anta
5400–001 Chaves
tel./t/m. 276309600
email. reservashcc@solverde.pt
site. gruposolverde.pt
[Alojamento Acessível](#)

Castelo Hotel
Rua da Muralha, nº 2– 4
5400–414 Chaves
tel./t/m. 276249270
email. geral@castelohotel.pt
site. www.castelohotel.pt
FB/castelohotelchaves
[Alojamento Acessível](#)

Forte de S. Francisco Hotel
Alto da Pedisqueira
5400–435 Chaves
tel./t/m. 276333700/ 936543100
email.
geral@fortesaofrancisco.com
site. www.fortesaofrancisco.com
FB/ fortesaofranciscohotel
[Alojamento Acessível](#)

Pedra Pura Resort
Estrada do Miradouro, 33
5400–623 Chaves
tel./t/m. 276240950/
934903330/ 936147313
email. info@pedrapuraresort.com
site. www.pedrapuraresort.com
[Alojamento Acessível](#)

Casas Novas Contryside Hotel
Spa & Events
Rua Viscondessa do Rosário, 1
– Casas Novas
5400–727 Redondelo
tel./t/m. 276300050
email.
reservas@hotelruralcasasnovas.com
site. www.hotelcasasnovas.com
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Rural Casa de Samaiões
R. Francisco Barros Teixeira
Homem – EM 537
5400–574 Chaves
tel./t/m. 276340450/ 916602135
email.
hotelrural-casadesamaioes@hotmail.com
site.
www.hotelruralcasadesamaioes.pt
FB/ hrcasadesamaioes
[Alojamento Acessível](#)

CINFÃES

Varanda de Cinfães
Rua Gen, Humberto Delgado,
nº 22 – Cinfães
4690–030 Cinfães
tel./t/m. 255561236
email.
varandadecinfães@hotmail.com

Quinta do Freixeiro
Rua dos Vales, Pias – Cinfães
4690–897 Cinfães
tel./t/m. 913210451
email.
joana.barros.vale@bvtrading.net
[Alojamento Acessível](#)

Douro Studio
Rua do Outeiro, 79 – Cinfães
4690–897 Cinfães
tel./t/m. 938450078
email. dourostudio@gmail.com
FB/Douro Studio

Casa da Zéfinha, 1º e 2º andar
Calçada do Calvário, nº 313
– Cinfães
4690–025 Cinfães
tel./t/m. 917305057
email. info@casadazefinha.pt
[Alojamento Acessível](#)

Casa das Oliveiras
Rua de Souto do Rio, 2977
– Cinfães
4690 – 016 Cinfães
tel./t/m. 914203242
email.
paulosapatarias@hotmail.com

Quinta do Casal de Vila Pouca
Rua de Vila Pouca, nº 454
– Cinfães
4690–867 Cinfães
tel./t/m. 914202220
email.
quintacasalvilapouca@gmail.com

Casa S.to António da Lameira
Rua de Espadanedo, nº 1032
– Espadanedo
4690–106 Cinfães
tel./t/m. 967014228
email. santo.antonio.
da.lameira@gmail.com

Quinta de Pias
Rua do Lodão, nº 1031
– Espadanedo
4690–160 Cinfães
tel./t/m. 918488460
email. mcandy40@gmail.com

Casa da Avó Sofia
Rua de Covelas
– Ferreiros de Tendais
4690–218 Cinfães
tel./t/m. 932259676
email. acasadaloja@gmail.com

Quinta do Cadafaz
Lugar do Cadafaz – Nespereira
4690–363 Cinfães
tel./t/m. 964371186
email. quintadocadafaz@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Ermida Vila Douro
Rua da Ermida, 106
– Oliveira do Douro
4690– 420 Cinfães
tel./t/m. 914150474/ 922299015
email.
pedroantunes1988@hotmail.com

Casa da Costinha
Lugar de Vilar do Peso
– São Cristóvão de Nogueira
4690–591 Cinfães
tel./t/m. 917892001
email. ajrosa1970@gmail.com

Quinta das Rossadas
Rua das Rossadas, nº 638
– São Cristóvão de Nogueira
4690–569 Cinfães
tel./t/m. 938016065
email.
cindoautomoveis@gmail.com

Bernardes House
Rua José Correia Pinto Sales,
nº 506 – Souselo
4690–626 Cinfães
tel./t/m. 914476769
email.
oportoanddouro@gmail.com

Casa Villa da Avó Zizi
Rua da Meiada
União de Freguesias de Alhões,
Bustelo, Gralheira e Ramires
4690–005 Cinfães
tel./t/m. 968415530
email. villaavozizi@gmail.com

Quinta do Sol
Rua da Barrojela, 75 – Tendais
4690–751 Cinfães
tel./t/m. 914663188
email. nilsalgr@gmail.com

Quinta da Travessa
Rua de Paredes – Travanca
4690–835 Cinfães
tel./t/m. 934901660
email. mmlcp@sapo.pt

Casa Santa Bárbara
Rua Conselheiro Martins
de Carvalho, 122 – Cinfães
4690–032 Cinfães
tel./t/m. 963892020
email.
ricardodriveraferreira@gmail.com

Cerrado dos Outeirinhos
Rua Major Monteiro Leite
nº64/66 – Cinfães
4690–031 Cinfães
tel./t/m. 255561574
[Alojamento Acessível](#)

Quinta do Alto Rio
Rua da Soalheira, nº 212 – Cinfães
4690–902 Cinfães
tel./t/m. 969023296
email.
paulahspanhol@quintaaltodorio.pt
[Alojamento Acessível](#)

Casa do Moleiro
Lugar de Pelisqueira
– Ferreiros de Tendais
4690–229 Cinfães
email.
reservas@casadomoleiro.com

Quinta da Azenha
Rua da Alagoa, 305
Santa Marinha – Nespereira
4690–388 Cinfães
tel./t/m. 917652878
email. mariodp_64@hotmail.com

Aldeia da Margarida
Rua de Sobrado de Baixo
– Tarouquela
4690–727 Cinfães
tel./t/m. 934845057
email.
domingoacetinado@gmail.com

Casa de Enxidrô
Lugar de Enxidrô – Tendais
4690–767 Cinfães
tel./t/m. 962331206
email. douro.senses@gmail.com

ESPOSENDE

Apúlia Praia Hotel (4*)
Avenida da Praia, 45
Apúlia
4740 Esposende
tel./t/m. 253989290
email.
geral@apuliapraia-hotel.com
site. www.apuliapraia-hotel.com

Axis Ofir Beach Resort Hotel (4*)
Avenida Raul Sousa Martins,
Ofir – Fão
4740 Esposende
tel./t/m. 253988800
email. reservas@axisofir.com
site. www.axisohoteis.com

Hotel Suave Mar (3*)
Avenida Eng. Eduardo
de Arantes e Oliveira
4740 Esposende
tel./t/m. 253969400
email. info@suavemar.com
site. www.suavemar.com

FAFE
Aldeia do Pontido
Rua do Pontido, nº 99
Queimadela
4820–630 Fafe
tel./t/m. 253508108/ 937670047
email.
geral@aldeiadopontido.com
site. www.aldeiadopontido.com
FB/ aldeiadopontido.fafe
[Alojamento Acessível](#)

Carvalho Village
Largo do Carvalho, nº 27 Vinhós
4820–830 Fafe
tel./t/m. 962024260
email.
carvalhovillage@outlook.pt
FB/Carvalho-Village

Casa das Paredes
Avenida da Liberdade, Medelo
4820– 510 Fafe
tel./t/m. 962425 93
email.
info@casadasparedes.com
site. www.casadasparedes.com
FB/ Casadasparedes

Casa de Docim
Rua da Sangiva, n.º2 Docim,
Quinchães
4820–577 Fafe
tel./t/m. 253590160/ 960173388
email.
casadedocim@casadedocim.com
email.
reservas@casadedocim.com
site. www.casadedocim.com
FB/ casadedocim
[Alojamento Acessível](#)

Casa de Fora

Rua do Ribeiro, n.º 13, Aboim
4820-001 Fafe
tel./t/m. 962024264
email. info@casadefora.com
email. casadefora@gmail.com
site. www.casadefora.com
FB/ casadefora

Casa de Mós

Aldeia de Mós, Aboim
4820-001 Fafe
tel./t/m. 933757615
email.
geral@casasno-paraisoal.pt
site. www.casasno-paraisoal.pt

Casa do Gandiã

Rua do Penedo, n.º7
Arões S. Romão
4820-746 Fafe
tel./t/m. 933785589
email. info@casadogandiao.pt
site. www.casadogandiao.pt
[Alojamento Acessível](#)

Casas do Ermo

Rua do Ermo, n.º335, Estorãos
4820-063 Fafe
tel./t/m. 962449135
email. casadoermo@gmail.com
email.
reservas@casadoermo.com
site. www.casadoermo.com
FB/ casadoermo
[Alojamento Acessível](#)

Casa do Vale

Rua do Souto n.º 7, Pedraído
4820-555 Fafe
tel./t/m. 962866840
email.
macedocristina@hotmail.com
site.
www.casadecampodovale.pt
FB/ casadecampodovale
[Alojamento Acessível](#)

Devagar e Devagarinho

Rua do Rego de Cima, n.º 21
Calcões, Queimadela
4820-560 Fafe
tel./t/m. 919637834
email.
info@devagaredevagarinho.com
site.
www.devagaredevagarinho.com
FB/ devagaredevagarinho

Ermo Lofts

Rua do Outeiro / Rua do Ermo,
Estorãos
4820-063 Fafe
tel./t/m. 962449135
email. casadoermo@gmail.com
email.
reservas@casadoermo.com
site. www.casadoermo.com
FB/ casadoermo
[Alojamento Acessível](#)

Sossegada Lata

Rua da Lata, n.º 186 Passos
4820-377 Fafe
tel./t/m. 966948954
email.
sossegodalata@gmail.com
site. www.sossegodalata.com
FB/ sossegodalata
[Alojamento Acessível](#)

Flag Hotel Guimarães-Fafe

Avenida do Brasil
4820-121 Fafe
tel./t/m. 253000700
email.
bookingsguimaraesfafe@flaghotels.com
site. www.flagworldhotels.com
FB/ flaghotel.guimaraesfafe
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Fafense

Lgo Ferreira de Melo, n.º 133 a 143
4820-137 Fafe
tel./t/m. 253509220/ 962936428
email. geral@hotelfafense.pt
email. reservas@hotelfafense.pt
site. www.hotelfafense.pt
FB/ hotelfafense
[Alojamento Acessível](#)

Parque de Campismo da Barragem de Queimadela

Rua da Barragem, Revelhe
4820-630 Fafe
tel./t/m. 253495071
email.
foxtrotaventura@gmail.com
site. www.foxtrotaventura.pt
FB/parquecampismobarragemqueimadela
[Alojamento Acessível](#)

Quinta do Minhoto

Rua de Paçô, n.º 107 Fernelos
4820-421 Fafe
tel./t/m. 965242514/961858189
email.
geral@quintadominhoto.com
email.
quintadominhoto@gmail.com
site. www.quintadominhoto.com
FB/ quintadominhoto

Quinta do Rio

Rua do Sr. do Bonfim, n.º 171
4820-402 Fafe
tel./t/m. 911780261
email.
quintadorio2020@gmail.com
site. www.quintadorio.net
[Alojamento Acessível](#)

Quinta do Iteiro do Milhão

Rua dos Moinhos, Várzea Cova
4820-820 Fafe
tel./t/m. 965267938
email.
helenamagalhaes-6201p@advoa.pt

Quinta Lama de Cima

Rua da Lama, n.º 150
Arões S. Romão
4820-764 Fafe
tel./t/m. 253591431/ 936178221
email.
quintalamadecima@gmail.com
geral@quintalamadecima.pt
site. www.quintalamadecima.pt
FB/ quintalamadecima

FELGUEIRAS

4615 HOTEL****

Praça Dr. Eduardo Freitas, n.º 54
4615-515 Lixa
tel./t/m. 255078612/ 917024931
email. reservas@4615hotel.pt
site. www.4615hotel.pt

Casa Alto Belo

Rua de São Donato, n.º 386
4650-529 SOUSA
tel./t/m. 933472919
email.
gvasconcelosp@gmail.com

Casa do Arcebispo

Rua do Arcebispo – SOUSA
tel./t/m. 933472919/ 962444792
email.
casaldoarcebispo@gmail.com

Casa Rosa Sousa

Praceta do Foral, n.º 84
4610-124 FELGUEIRAS
tel./t/m. 255346620/ 961403574
email. ze.mario.s@hotmail.com

Casa Zen

Rua das Fontelas, n.º 669
4610-515 PENACOVA
tel./t/m. 966707056
email. josefariamarinho@sapo.pt

D'ALPENDRE

Turismo em espaço rural

Rua do Picôto Trazões, n.º 861
4610-353 Jogueiros Felgueiras
tel./t/m. 939792616
email. geral@dalpendre.com
site. www.dalpendre.com
FB/dalpendre
INST/ D'alpendre

Paço de Pombeiro – TH

Rua do Burgo, n.º 590
4610-619 POMBEIRO
tel./t/m. 255926523
email.
info@pacodepombeiro.com
site. www.pacodepombeiro.pt

Quinta da Costa

Rua da Costa,
4615-511 LIXA
tel./t/m.919100404
email. a.costa74@hotmail.com
FB/ beiraisquintadacosta

Grandma's Bicycle House

Rua Terreiro, n.º 435
4650-832 Vila Verde
tel./t/m. 965524581
email.
bicycle_house@hotmail.com
site. www.fm-bicycle.pt
FB/ Bicycle House
INST/ house_bicycle_

Quinta de Maderne

Rua de Maderne - VÁRZEA
tel./t/m. 917563813/ 917230885
email.
geral@quintademaderne.com
site. www.quintademaderne.com
FB/ Quinta-de-Maderne
INST/ quinta_de_maderne

GUIMARÃES

Hotel da Oliveira ****

Rua de Santa Maria,
Largo da Oliveira
4800-443 Guimarães
tel./t/m. 253514157
email.
reservas@hoteldaoliveira.com
site. www.hoteldaoliveira.com
FB/ hoteldaoliveira
INST/ hoteldaoliveira
[Alojamento Acessível](#)
Oferta de 10% de desconto
nas noites de 11 e 12 de abril

Pousada Mosteiro de Guimarães ****

Largo Domingos leite de Castro
4810-011 Guimarães
tel./t/m. 253511249
email.
recepcao.stamarinha@pestana.com
site. www.pestana.com
[Alojamento Acessível](#)
Oferta de 5% de desconto
nas noites de 11 e 12 de abril

STAY Hotel
Guimarães Centro ****
Av. Dom João IV 631
4810-225 Guimarães
tel./t/m. 253421440
email. guimaraes@stayhotels.pt
site. www.stayhotels.pt
INST/ stayhotels
FB/ stayhotels

Alojamento Acessível
Oferta de 10% de desconto nas noites de 11 a 14 de abril em reservas via website e App código promocional: FDSGastronomicos

Hotel Dom João IV **
Avenida D. João IV, 1660
4810-534
tel./t/m. 253514512
email. geral@hoteldomjoaoiv.com
site. www.hoteldomjoaoiv.com
Oferta de 5% de desconto nas noites de 11 e 12 de abril

Hotel do Paço **
Rua 10 de Junho, nº 372
4805-211 Ponte
tel./t/m. 938460754
email. paco@vimahotels.pt
site. www.vimahotels.pt
INST/ hoteldopaco
Oferta de 5% de desconto nas noites de 11 e 12 de abril

Hotel Mestre de Avis **
Rua D. João I, nº 36-44
4810-422 Guimarães
tel./t/m. 253422770/
253519450/ 926513323
email. geral@hotelmestredeavis.pt
reservas@hotelmestredeavis.pt
site. www.hotelmestredeavis.pt
FB/ HotelMestredeAvis

Oferta de 10% de desconto nas noites de 11 e 12 de abril

Hotel Vila **
Rua Vila Marita, nº 36
4805-343 Ponte
tel./t/m. 937167793
email. vila@vimahotels.pt
site. www.vimahotels.pt
FB/ hotelvila
INST/ vilahotel
Oferta de 5% de desconto nas noites de 11 e 12 de abril

Conquistador Palace - TH
Rua de Camões, nº 106 a 110
4810-442 Guimarães
email. geral@conquistadorpalace.pt
site. www.conquistadorpalace.pt
INST/ conquistador_palace
Alojamento Acessível
Oferta de 10% de desconto nas noites de 11 e 12 de abril

Casal de S. Romão do Meio - AT
Rua de S. Romão, 2171
4805-609 Oleiros
email. casalsromaomeio@gmail.com
INST/ casalsromaodomeio
Oferta de 10% de desconto nas noites de 11 e 12 de abril

Casa do Juncal - TH
Rua Dr. Avelino Germano, nº 65
4810-150 Guimarães
tel./t/m. 929309977
email. geral@casajuncal.com
site. www.casajuncal.com
FB/ casajuncal
INST/ casadojuncal
Oferta de 10% de desconto nas noites de 11 e 12 de abril

Casa dos Pombais - TH
Avenida de Londres
4835-066 Guimarães
tel./t/m. 914852483
email. casadospombais@hotmail.com
Alojamento Acessível
Oferta de 10% de desconto nas noites de 11 e 12 de abril

The Grove Houses - CC
Rua da Penha, nº 3891
4810-038 Costa
tel./t/m. 910212254
email. geral@thegrovehouses.pt
site. www.thegrovehouses.pt
FB/ TheGroveHouses
INST/ thegrovehouses
Oferta de 10% de desconto nas noites de 11 e 12 de abril

LOUSADA
Casa de Juste
Avenida do Rio, 14
4620-786 Torno - LSD
tel./t/m. 255821626
email. info@casadejuste.com
site. www.casadejuste.com
FB/Casa de Juste

Quinta de Lourosa
Estrada Santa Maria de Sousela, 1913
4620-469 Sousela - LSD
tel./t/m. 255810480
email. info@quintadelourosa.com
site. www.quintadelourosa.com
FB/Quinta de Lourosa

Quinta de Vila Nova
Rua de S. Paio, n356
4620 -048 Casais - Lousada
tel./t/m. 912714157
email. quintadevilanova. agroturismo@gmail.com
FB/quintadevilanova2022

MACEDO DE CAVALEIROS
AL Marisol
Bairro da Suécia
5340-210 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278422214
email. nataliamorais55@hotmail.com
Alojamento Acessível

Hotel Alendouro **
Av. Nuno Alvares Pereira
5340-202 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278421236
email. geral@hotelalendouro.com
site. www.hotelalendouro.com
Alojamento Acessível

Hotel Muchacho
Rua Pereira Charula, 29
5340-278 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278421640
email. geral@hotelmuchacho.com
site. www.hotelmuchacho.com
Alojamento Acessível

AL Capitólio
Ribeirinha
5340-292 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278421731
Alojamento Acessível

AL Granjo
Rua Dr. Aguedo de Oliveira
5340-227 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278426875
Alojamento Acessível

Solar de Chacim
Lugar de Chacim
5340-092 Chacim
tel./t/m. 278468000/
278468001
Alojamento Acessível

Solar do Morgado de Oliveira
Rua Pereira Charula, 16
5340-278 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 912646200/ 278432276
Alojamento Acessível

Casa da Avó Maria
Rua Central 53A,
5340-392 Podence
tel./t/m. 939013772
Alojamento Acessível

Casa da Avó Faia
Bairro da Pessanha, nº 14
5340-351 Morais
tel./t/m. 960471797
Alojamento Acessível

Casa do Azibo
Santa Combinha
5340-510 Santa Combinha
tel./t/m. 912441764
Alojamento Acessível

Casa Vinhais de Sá
Rua da Igreja
5340-173 Lamalonga
tel./t/m. 968143408/ 278349053
Alojamento Acessível

Casa de Campo Podence
Rua de Lamadona, 9
5340-392 Podence
tel./t/m. 912785297/ 963501339
Alojamento Acessível

Casa das Argolas
Rua Vale Carneiro, 47
5340-347 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278426274/ 93756161
Alojamento Acessível

Casa da Fraga
Lugar do Meio do Povo, 10
5340-142 Ferreira
tel./t/m. 935376936
Alojamento Acessível

Casa da Aldeia
Rua Padre Bernardino, 8
5340-470 Vale da Porca
tel./t/m. 939822160/ 966944255
email. acasadaaldeia@gmail.com

Casa do Luzio
Rua Castanheira, 48
5340-322 Macedo de Cavaleiros
email. ateixeira1975@gmail.com

Casinha da Fonte
Lamas
tel./t/m. 914035079/ 914176990

Quinta da Caida
5340-031 Macedo de Cavaleiros
site. www.quintadacaida.pt
email. info@quintadacaida.pt
tel./t/m. 966891316

Quinta do Vale

Arrifana
email.
quintadovale.arriafana@gmail.com
tel./t/m. 969102867/ 278421698

Vivenda da Mina

Rua de Santo Amaro, 4
5340-081 Castelões
tel./t/m. 915237361
email.
vivendadamina-al@hotmail.com

Casa das Argolas

Rua Vale Carneiro, nº 47
5340-347 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278426274/ 937567161/
934052166
email. info@casadasargolas.pt

Casa de Campo – Podence

Rua de Lamadona, nº 9
5340-392 Podence
tel./t/m. 935112262/ 938731604/
963501339
email. casadescampo.
podence@gmail.com

Muralha Azibo Dreams

Rua da Capela
5340-410 Santa Cominha
tel./t/m. 960081781
email. muralhazibo@sapo.pt

Convento de Balsamão

Chacim
5340-091 Chacim
tel./t/m. 278468010
email.
convetodebalsamao@gmail.com

Monte Bela Vista – Aldeamento Turístico

Rua Vale Pereiro, nº 147
5340-392 Podence
tel./t/m. 933195544
email. geral@montebelavista.pt
[Alojamento Acessível](#)

Geonature

Rua da Cooperativa, nº 1
5340-315, Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 934435359
email. geral@geonature.pt
[Alojamento Acessível](#)

MAIA

Hotel Areosa

Rua Gonçalo Mendes da Maia, 45
4425-656 Pedrouços
tel./t/m. 309748242
email.
areaosaresidencial@gmail.com
site. www.areosa.portohotel.net
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Central Parque

Av. Visconde Barreiros, nº 83
4470-151 Maia
tel./t/m. 229475563
email.
direcao@hotelcentralparque.com
site. www.hotelcentralparque.com
FB/ central.parquehotel
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Premium Porto Maia

Rua Simão Bolivar, 375
4470-214 Maia
tel./t/m. 229435650
email.
reservas.maia@hoteipremium.com
site. www.premiumportomaia.com
FB/ PremiumPortoMaia
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Puma

Rua Cruz das Guardas, nº 776
4470-593 Moreira
tel./t/m. 229482128
email. geral@hotelpuma.pt
site. www.hotelpuma.pt
FB/ hotel.puma.maia
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Singular Aeroporto

Avenida do Aeroporto, 240
4470-558 Moreira
tel./t/m. 309750135
email. geral@singularhotel.pt
site. www.singularhotel.pt
FB/ singularhotel
[Alojamento Acessível](#)

Oporto Airport Business Hotel

Rua de R. Casimiro Albano
Monteiro, 35
4470-428 Moreira
tel./t/m. 224963455
email.
info@oportoirportohotel.com
site.
www.oportoirportbusinesshotel.com
FB/ OportoAirportBusinessHotel
[Alojamento Acessível](#)

MARCO DE CANAVESES

Casa de Campo de S.ta Cristina

Caminho das Andrades
4575-060 Alpendorada,
Várzea e Torrão
tel./t/m. 255630193/ 917514721
email. geral@santacristina.pt
FB/santacristina.pt

Casa da Quintã – Folhada

Rua de Cem, 384 Folhada
4635-185 Várzea,
Aliviada e Folhada
tel./t/m. 255423299/ 967354017
email.
casadaquintafolhada@gmail.com
site.
www.casadaquintafolhadawixsite.com
[Alojamento acessível](#)

Constance House

Rua da Boavista, 403
4635-065 Constance
tel./t/m. 968267252
email. geral@constancehouse.pt
site. www.constancehouse.pt
[Alojamento acessível](#)

Casa da Ribeira

Rua das Caldas de Canaveses,
4635-367 Sobretâmega
tel./t/m. 255523079
email. info@casadaribeira.net
FB/ CasadaRibeira
[Alojamento acessível](#)

Hostel Albufeira

Rua Rainha D. Mafalda,
4630-432 Marco de Canaveses
tel./t/m. 939641365
email. albufeirahostel@gmail.com
FB/ HostelAlbufeira
[Alojamento acessível](#)

Casa da Anastácia

Rua do Cruzeiro, 72 - casa 1
4625-215 Paços de Gaiolo
tel./t/m. 917660791
email.
info@casadaanastacia.com
site. www.casadaanastacia.com

Casa de Apeleiras

Rua Mira Tâmega, 5048
4635-563 Várzea da Ovelha
e Aliviada
tel./t/m. 916883161
email. juliocopereira@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Casa dos Canais

Rua de Mira Tâmega, 1319
Várzea Ovelha e Aliviada
4635-563 Várzea,
Aliviada e Folhada
tel./t/m. 967251423
email. pcardoso@the.pt

Emília Douro House

Rua do Saramagal, 47
4575-432 Várzea do Douro
tel./t/m. 916883161
email.
emiliadourohouse@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Casa Senhora da Silva

Rua Senhora da Silva, 89
4575-048 Alpendorada,
Várzea e Torrão
tel./t/m. 925003845
email.
geral@casasenhoradasilva.pt
site. www.casasenhoradasilva.pt

Morada Javardo

Caminho Teixugueira, 214
- Penhalonga
4625-382 Penhalonga
e Paços de Gaiolo
tel./t/m. 912218200
email. famador@douroacima.pt
[Alojamento acessível](#)

Quiet House in the Mountains

Rua do Pinheiro, Caminho
do Moutal, 208 - Caixa 401
4635-627 Várzea,
Aliviada e Folhada
tel./t/m. 936252852
email.
marceloeduardo@hotmail.com
[Alojamento Acessível](#)

MATOSINHOS

Hotel Leça da Palmeira

Rua Dr. Albano Sá Lima, nº 222
4450-602 Leça da Palmeira
tel./t/m. 229997770
email. geral@lecahotel.com
site. www.lecahotel.com
FB/ hotelleaca

MELGAÇO

Hotel Boavista***

Av. do Peso, nº 1116
4960-235 Paderne MLG
tel./t/m. 25416350
email.
geral@hotelboavistamelgaco.com
site.
www.hotelboavistamelgaco.com
FB/ HotelBoavistaMelgaco
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Mira Castro ***

Vila
4960-061 Castro Laboreiro
MLG
tel./t/m. 251460020
email.
geral@hotelmiracastro.com
site. www.miracastro.com
FB/ HotelMiracastro
[Alojamento Acessível](#)

Monte Prado Minho Hotel & Spa ****

Monte de Prado
Prado 4960-320
tel./t/m. 251400130
email.
reservas@hotelmontep Prado.pt
site. www.hotelmontep Prado.pt
FB/ montep Pradominho
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Castrum Villae ***

Castro Laboreiro
4960-061
tel./t/m. 251460030
email.
reservas@hotelcastrumvillae.pt
site. www.hotelcastrumvillae.pt
[Alojamento Acessível](#)

Quinta da Calçada (TH)

Lugar de S. Julião, EN 301
4960-614 Melgaço
tel./t/m. 914593574
email.
info@quintadacalcada.com
site. quintadacalcada.com

Solar do Castelo (TH)

Rua do Padre Justino
4960-561 Melgaço
tel./t/m. 251418191
email.
geral@osolardocastelo.com
FB/ solardocastelo
[Alojamento Acessível](#)

Melgaço Alvarinho Houses (AG)

Lugar do Pinheiro, Paderne
4960-254 Melgaço
tel./t/m. 918685595
email.
reservas@melgacoalvarinhohouses.com
site.
www.melgacoalvarinhohouses.com
FB/ melgacoalvarinhohouses
[Alojamento Acessível](#)

Casa da Cevidade (AG)

Rua da Cividade, nº 532
4960-223 Paderne MLG
tel./t/m. 962903470
email. info@casadacevidade.com
site. www.casadacevidade.com
FB/ casadacevidade
[Alojamento Acessível](#)

Quinta de Remoães (AG)

Cima de Vila, Remoães
4960-330 Melgaço
tel./t/m. 933077142
email.
quintaderemoaes@gmail.com
FB/ quintaremoaes
[Alojamento Acessível](#)

Casas da Assureira – 3 casas (AG)

Lugar da Assureira
- Castro Laboreiro
4960-026 Melgaço
tel./t/m. 933207383
email. geral@castrolaboreiro.com
site. www.castrolaboreiro.com

Casa do Fasco (AG)

Lugar da Ramisqueira
4960-085 Castro Laboreiro
tel./t/m. 969697797
email. casadofasco@gmail.com
site. www.casadofasco.com

Casa do Barbeiro (AG)
Rua Carvalhiças
4960-507 UF UF Vila e Roussas
MLG
tel./t/m. 939434207
email. azevim.nature@gmail.com
FB/ casa-do-barbeiro

Casas da Aldeia de Pontes (7 casas)

Aldeia de Pontes
4960 Castro Laboreiro MLG
tel./t/m. 939508465
email.
aldeiadepontes@gmail.com
site. www.aldeiadepontes.com

Casa da Bica (CC)

Branda da Aveleira – Gave
4960-160 Melgaço
tel./t/m. 933894259
email. alves1.1@hotmail.com
FB/ brandadaaveleira

Casa Fonte do Carvalhinho (CC)

Branda da Aveleira – Gave
4960-160 Melgaço
tel./t/m. 933894259
email. alves1.1@hotmail.com
FB/ brandadaaveleira

Casa do Xisto (TER_CC)

Branda da Aveleira – Gave
4960-160 Melgaço
tel./t/m. 933894 259
email. alves1.1@hotmail.com

Casa do Piorno e Casa do Castanheiro (CC)

Branda da Aveleira – Gave
4960-160 Melgaço
tel./t/m. 936837923
email. patriciasolha@gmail.com

Casa das Pesqueiras (CC)

Granjas- Paços
4960-180 Melgaço
tel./t/m. 934800124
email.
info@casadaspesqueiras.com
site.
www.casadaspesqueiras.com
FB/ casadaspesqueiras
[Alojamento Acessível](#)

Casa Fonte do Laboreiro (CC)

Vila-Castro Laboreiro
4960-061 Melgaço
tel./t/m. 966404311
email. geral@
casafontedolaboreiro.pt

Casa dos Côtos (TER_CC)

Vila – Castro Laboreiro
4960-035 Melgaço
tel./t/m. 966110740
email.
albanodomingues@sapo.pt
FB/ casa-dos-cotos

Casa Vales do Laboreiro (CC)

Lugar da Assureira
4960-026 Castro Laboreiro
MLG
tel./t/m. 963351956
email.
casasvaledolaboreiro@hotmail.com

Casa da Costa (CC)

Lugar de Cima - Cubalhã
4960-140 Melgaço
tel./t/m. 913338459
email.
anjosdomingues@gmail.com

Casa do Rego (CC)

Rua das Herdades – Cubalhã
4960-140 Melgaço
tel./t/m. 913338459
email.
anjosdomingues@gmail.com

Casa do Posto da Guarda Fiscal (CC)

Lugar de Cevide
4960-130 Cristoval
tel./t/m. 968591723
email.
casapostoguardafiscal@gmail.com
FB/ casadaguardafiscal

Casa Alagoa (CC)

Lugar da Alagoa
4960-021 Castro Laboreiro
tel./t/m. 911191528
email. houses.alagoa@gmail.com
FB/ casa.alagoa

Casa de S. Marcos (CC)

Lugar da Barqueira de Cima
4960-010 Alvaredo MLG
tel./t/m. 966320872
email.
carlos.cortesgomes@hotmail.com

Miradouro do Castelo

Vila- Castro Laboreiro
4960-061 Melgaço
tel./t/m. 251465469
site. www.montesdelaboreiro.pt
email.
geral@miradourodocastelo.com
FB/ miradouro.do.castelo
[Alojamento Acessível](#)

Casa das Bouças

Lugar das Bouças – Alvaredo
4960- 010 Melgaço
tel./t/m. 917241683
email.
deborahvasconcelosporto@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Bungalows da Peneda

Lamas de Mouro
4960-170 Melgaço
tel./t/m. 251466041
email.
geral@camping-lamas.com
site.
www.camping-lamas-de-mouro.pt
FB/ Camping-Lamas-De-Mouro
[Alojamento Acessível](#)

MIRANDA DO DOURO

Hotel parador Santa Catarina
Estrada da Barragem, s/n
5210-183 Miranda do Douro
tel./t/m. 273431005
email.
info@hotelparadorsantacatarina.pt
site.
www.hotelparadorsantacatarina.pt
[Alojamento Acessível](#)

Casa de L Cura

Genísio
5210-090 Miranda do Douro
tel./t/m. 936603333
email. geral@acasadelcura.com
site. www.acasadelcura.com
FB/ acasadelcura

Casa d' Augusta

Rua do Lagar, nº 3
5210-345 Vila Chã de Braciosa
tel./t/m. 934918779
email. geral@casadaugusta.com
site. www.casadaugusta.com
FB/ casadaugusta
[Alojamento Acessível](#)

Puial do Douro (AT)

Rua da Alegria
5210-170 Aldeia Nova
tel./t/m. 273432820/ 969181013/
966353865
email.
info@turismodourorural.com
site.
www.turismododourorural.com
[Alojamento Acessível](#)

Hotel & Restaurante “O Encontro”

Estrada Nacional, nº 13
5225-103 Sendim
tel./t/m. 273738050/ 936750453
email. geral@hrencontro.pt
site. www.hrencontro.pt
FB/HotelRestauranteOEncontro
[Alojamento Acessível](#)

Casas de Campo Mirandesas – Cimo da quinta

Largo do Chafariz
5210-172 Pena Branca
tel./t/m. 273431485/
937766777/6/4
email.
cimodaquinta_casacampo@sapo.pt
site.
casasdecampomirandesas.com
[Alojamento Acessível](#)

Adega do Balé

Rua do Cabido
5210-241 Miranda do Douro
tel./t/m. 925969211/ 933725398
email. luia25tome@hotmail.com
FB/ adegabale

MIRANDELA

Casa de Campo dos Távoras

Rua da Igreja, 1
5370-081 Carvalhais
tel./t/m. 962002617
email.
anabela.carlao@hotmail.com
[Alojamento acessível](#)

Ribeira House

Rua da República, 199
5370-347 Mirandela
tel./t/m. 926887360
email. geral@ribeirahouse.pt
[Alojamento acessível](#)

MOGADOURO

Vale de Cântaros

Rua da Escola, nº 29
5200-130 Castelo Branco
tel./t/m. 96245851
email. luz.aurea@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Planalto d'Outono

Largo do Toural do Fundo, nº 2
5200-422 Tó
tel./t/m. 962931830
email.
planaltodoutono@gmail.com
FB/ planalto d' outono
[Alojamento Acessível](#)

Casa das Quintas

Rua da Escola, nº 4
5200-150 Quintas das Quebradas
tel./t/m. 279599435
email. info@casadasquintas.com
site. www.casadasquintas.com
FB/ Casa das Quintas
[Alojamento Acessível](#)

Casa das Águas Férreas

Estrada Nacional 221
5200-208 Mogadouro
tel./t/m. 279341085
email.
elisarodrigues456@gmail.com
site.
www.casadasaguasferreas.com
FB/ Casa das Aguas Ferreas
[Alojamento Acessível](#)

Casas de Xisto

Lugar do Salgueiro
5200-300 Paradela
tel./t/m. 931168585
email. casasdexisto@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

MOIMENTA DA BEIRA

Pico do Meio Dia
Rua Eng. Adelino Amaro Costa, 95
3620-304 Moimenta da Beira
tel./t/m. 254582381/ 938447133
email. picomeiodia1@gmail.com
FB/pico.domeiodia
[Alojamento Acessível](#)

Solar dos Correia Alves

Terreiro das Freiras
3620-356
Moimenta da Beira
tel./t/m. 919439663
email. cronicasdaterra@sapo.pt
site. www.solarcoscorreialves.pt
FB/solarcorreialves
[Alojamento Acessível](#)

Quinta Sul América

Estrada de Castelo
– Lugar de São Miguel
3620-317 Castelo
Moimenta da Beira
tel./t/m. 966125887
email.
anselmo_mmoreira@hotmail.com
FB/QuintaSulAmerica
[Alojamento Acessível](#)

Casa do Monge

Rua dos Malmequeres, 6
3620-504 Sever
Moimenta da Beira
tel./t/m. 968628069
email. casadomonge@gmail.com
site. www.casadomonge.com
FB/ Casa do Monge
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Verdeal

Quinta do Verdeal
3620-201 Moimenta da Beira
tel./t/m. 254584061
email. hotelverdealmail.com
site. www.hotel-verdeal.com
FB/Hotelverdeal
[Alojamento Acessível](#)

Quinta da Regada do Moinho

Av. Álvaro Almeida, 3
3620-490 Segões
Moimenta da Beira
tel./t/m. 968700924
email.
regadadomoinho@gmail.com
FB/quintadaregadadomoinho
[Alojamento Acessível](#)

Moinho d' Antoninha

Lugar do Cabeço de Lebrais
3620-198 Leomil
Moimenta da Beira
tel./t/m. 232243310/ 929301330
email.
moinhodantoninha@pazdalma.com
site. www.moinhodantoninha.com
FB/ Moinho d'Antoninha
[Alojamento Acessível](#)

MONÇÃO

Casa Fonte do Castelo

Rua do Castelo, 63
4950-203 Monção
tel./t/m. 917907441
email.
fontedocastelo@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Convento dos capuchos HR****

Quinta do Convento de Sto
António dos Capuchos
4950-527 Monção
tel./t/m. 251640090
email.
reservas@conventodoscapuchos.com
site.
www.conventodoscapuchos.com
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Bienestar Termas de Monção

Avda. das Caldas, s/n
4950-442 Monção
tel./t/m. 251030092
email.
reserva@hotelbienestartermasdemoncaoam
site.
www.hotelbienestartermasdemoncaoam
FB/HotelBienestarTermas de Monção
[Alojamento Acessível](#)

Quinta de Vila Nova

Estrada Municipal 508, nº 397
4950-647 Monção
tel./t/m. 966 238 411
email. vinhoalvarinho@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

MONDIM DE BASTO

Água Hotels

Mondim de Basto ****

Rua da Paradela, nº 953
4880-162 Mondim de Basto
tel./t/m. 255389040
email. reservas@aguahotels.pt
site. www.mondim.aguahotels.pt
[Alojamento Acessível](#)

Casa da Cainha

Rua da Fonte Benta, nº 693
4880-304 Vilar de Ferreiros,
Mondim de Basto
tel./t/m. 966769265
email. casadacainha@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Casa da Padaria

Travessa do Outeiro, nº 26
4880- 250 Mondim de Basto
tel./t/m. 914252437
email. bertamartins@gmail.com
FB/Casa-da-Padaria

Casa das Mourões

Rua da Via Cova, nº 98
4880-234 Mondim de Basto
tel./t/m. 963676400
email.
Info@casadasmouros.com
[Alojamento Acessível](#)

Casa do Barreiro de Cima

Rua da Paradela, n.º 953
4880-162 Mondim de Basto
tel./t/m. 912229406
email. carminhosg@gmail.com
FB/ CasadoBarreirodeCima

Parque de Campismo de Mondim de Basto

(com Bungalows e Casa Abrigo)
Rua de Montão, n.º870
4880 - 187 Mondim de Basto
tel./t/m. 255381650
email.
mondim.basto@fcmportugal.com
FB/ camping.mondimdebasto

Quinta da Baldieira

Rua da Baldieira, n.º 254
4880-302 Vilar de Ferreiros /
Mondim de Basto
tel./t/m. 926914757
email.
geral@quintadabaldieira.com
site. www.quintadabaldieira.com
[Alojamento Acessível](#)

Quinta do Fundo

Rua de Vilar de Viando, n.º 2121
4880-212 Vilar de Viando /
Mondim de Basto
tel./t/m. 919465568
email. info@quintadofundo.com
site. www.quintadofundo.com

MURÇA

Casa da Eira

Rua S. Gonçalo, 63
5090-200 Sobredo
tel./t/m. 259511039/ 919104934
email.
alojamentocasa.eira@sapo.pt

Casa Oliveiras do Douro

Rua de S. José
5090-017 Sobreira
tel./t/m. 925950625
email.
maria.jose.magalhaes@gmail.com

Quinta Monte São Sebastião

5090-125 Murça
tel./t/m. 259511564/ 962696641
email.
quinta@montesaosebastiao.com
site.
www.montesaosebastiao.com

Residencial Borges

EN 15, Lugar do Ratiço
5090-134 Murça
tel./t/m. 259511302
email.
residencialborges@gmail.com
site. www.residencialborges.pt

Residencial Terra Quente

Lugar de Covelas
5090-102 Murça
tel./t/m. 259512651/ 934135760
email.
geralteraquenterestaurante@gmail.com

Residencial Vitorino

Rua Frei Diogo de Murça, L.g.o
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
email.
reservas@hotel-dighton.com
site. www.hotel-dighton.com
FD/hoteldighton
[Alojamento Acessível](#)
Nota: Desconto de 10%
de sexta a domingo.

PAÇOS DE FERREIRA

Paços Ferrara Hotel

Av. 1.º de Dezembro, 137
4590-505 Paços de Ferreira
tel./t/m. 255962548
email.
geral@pacosferrarahotel.com
site. www.pacosferrarahotel.com
[Alojamento Acessível](#)

Glicínia Boutique Hotel

Rua Leopoldo Saraiva, 48
4900-408 Freamunde
tel./t/m. 936536545
email.
geral@gliciniaweddinghouse.com
site.
www.gliciniaweddinghouse.com
[Alojamento Acessível](#)

PAREDES

Casa de Louredo

Largo da Herdade 8,
4580-582 Paredes
tel./t/m. 255780900
email. geral@casadelouredo.pt
site. www.casadelouredo.pt
FB/ casadelouredo
[Alojamento Acessível](#)

PAREDES DE COURA

Casa da Oliveirinha

Rua de Trulhe de Cima, 216
Aigualonga
4940-041 Paredes de Coura
tel./t/m. 25141281/ 917600160
email.
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
email.
auroramariamata@gmail.com
FB/Casa do Outeirinho

Casa Paz do Outeiro

Venade Ferreira
4940-263 Ferreira
Paredes de Coura
tel./t/m. 938310855
email. info@casapazouteiro.com
site. www.casapazdoouteiro.com
FB/Casa Paz do Outeiro

Casa Sonho da Seara

Caminho da Seara, n.º 200 Bico
4940-068 Bico
Paredes de Coura
tel./t/m. 251788041/ 935698687
email.
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
email. quinta_gandra@sapo.pt
site. www.quintadagandra.pt
FB/Quinta da Gandra

Casa Viriatus

Estrada de Ferreira n.º 375
4940-255 Ferreira
Paredes de Coura
tel./t/m. 919159388/ 918657414
email. Booking@viriatu.pt
site. www.viriatu.pt
[Alojamento Acessível](#)

PENAFIEL

Casa dos Vales

Rua Central de Ribaçais, 807
4560-027 Abragão
tel./t/m. 911827610
email. casadosvales@gmail.com
FB/ casadosvales.com
[Alojamento Acessível](#)

A Burguesinha

Rua do Castanheiro, 134
4575-134 Eja
tel./t/m. 910615186
email. erioscasa@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Quinta das Essências

Rua do Outeiro, 381
4560-042 Bustelo
tel./t/m. 915228510/ 966304150
email.
quintadasessencias@gmail.com
site.
www.quintadasessencias.com
FB/ quintadasessencias
[Alojamento Acessível](#)

PENEDONO

Hotel Medieval ****

Praça 25 de Abril
3630-246 Penedono
tel./t/m. 935034657/ 914381975
email. geral@hotelmedieval.pt
site. www.hotelmedieval.pt
FB/ hotelmedievaldepenedono
[Alojamento Acessível](#)

Taberna Costa

Rua das Amoreiras, n.º 1
3630-018 Antas - Penedono
tel./t/m. 254504470/ 933711888
email.
tabernacosta2014@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Quinta da Picoila

Estrada Nacional 229, Granja,
3630-113 Penedono
tel./t/m. 254508157/ 961632350
email. geral@quintadapicoila.pt
site. www.quintadapicoila.pt
[Alojamento Acessível](#)

Residencial Flora

Restaurante Flora, Estrada N,
Bairro do Prazo 229,
3630-229 Penedono
tel./t/m. 936640340
email. joaocflora@gmail.com

PONTE DA BARCA

Hotel O Guerreiro

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro, 52
4980-633 Ponte da Barca
tel./t/m. 258453033/ 967496785
email.
reservas@hoteloguerreiro.com
FB/ Hotel-O-Guerreiro
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Os Poetas

Rua Dr. Alberto Cruz, 9
4980-629 Ponte da Barca
tel./t/m. 258488152/ 961749218
email.
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
email.
reservas@cottodogatto.com
site. www.cottodogatto.com
FB/ hotelcottodogatto
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Rural Fonte Velha

Rua Plácido Vasconcelos, n.º 27
4980-637 Ponte da Barca
tel./t/m. 258101699
email. geral@hotelfontevelha.pt
site. www.hotelfontevelha.pt
FB/ hotelfontevelha
[Alojamento Acessível](#)

Tempus Hotel & SPA

Lugar de Quintão-Oleiros
4980-521 Ponte da Barca
tel./t/m. 258009250
email.
reservas@hoteltempus.com
site. www.hoteltempus.com
FB/ TempusHotel
[Alojamento Acessível](#)

PONTE DE LIMA

Alma da Vila

Rua Padre Francisco Pacheco,
66 – 3.º andar
4990-075 Ponte de Lima
tel./t/m. 258944673/
968732513/ 966451547
e-mail:
almadavila.plima@gmail.com
FB/almadavilaPonteLima

Alminhas da Mindua

Av. de Santo André, n.º 1985,
Vitorino de Piães
4990-822 Ponte de Lima
tel./t/m. (+351) 936619496
e-mail:
geral@alminhasdamindua.pt
site: www.alminhasdamindua.pt
[Alojamento Acessível](#)

Arc My Otel

Largo da Alegria, Arcozelo
4990-154 Ponte de Lima
tel./t/m. 966506744
e-mail: info@arc-otel.pt
site: www.arc-otel.pt
[Alojamento Acessível](#)

Blue House Ponte de Lima

Rua Formosa, n.º 22
4900-117 Ponte de Lima
tel./t/m. 910060624
e-mail:
bluehousepontedelima@gmail.com
site:
www.bluehousepontedelima.pt

Casa Alexandre

Rua de Rosende, n.º 668, Poiares
4990-683 Ponte de Lima
tel./t/m. (+351) 926276316
e-mail:
alexandre.lacerda@gmx.ch
site: www.casa-alexandre.com
[Alojamento Acessível](#)

Casa Antigo Alambique

Rua de Barbudos, n.º 545
4990 Santa Cruz do Lima
tel./t/m. 258948513/ 962901949
e-mail:
sofiacunha75@hotmail.com
site: www.casa-antigo-
alambique5.webnode.pt

Casa do Azevinho

Rua da Casa Nova, n.º 171
Refoios do Lima
4990-696 Ponte de Lima
tel./t/m. (+351) 925 552 582/
(+351) 966 373 220
e-mail:
casasvaledolima@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Casa da Bica

Rua da Tanquinha n.º 49,
Gandra
4990-640 Ponte de Lima
tel./t/m. (+351) 910 433 721
e-mail:
casadabica.gandra@gmail.com

Casa da Celeira

Rua da Porta Nova, n.º 11
4990-092 Ponte de Lima
tel./t/m. (+351) 931 810 176
e-mail:
casadaceleira@gmail.com

Casa da Cuca

Rua do Couto, n.º 239
Cabração e Moreira do Lima
4990-673 Ponte de Lima
tel./t/m. 966654982
e-mail:
casadacuapontedelima@gmail.com
FB/Casa-da-Cuca
[Alojamento Acessível](#)

Casa de Ferreira

Rua de Ferreira n.º 253, Gondufe
4990-650 Ponte de Lima
tel./t/m. 917412954/ 938215112
e-mail:
mariaalexandracruz@gmail.com
adelaidediascoelho@gmail.com
site: www.casadeferreira.com

Casa das Pereiras

Travessa Sra. das Neves, n.º 1 a 3
4990-011 Ponte de Lima
tel./t/m. (+351) 927 155 336
e-mail: letheslegacy@gmail.com
site: linktr.ee/letheslegacy

Casa do Progo

Rua de Progo, n.º 474, Calheiros
4990-575 Ponte de Lima
tel./t/m. (+351) 967 390 901 |
(+351) 258 947 670
e-mail: info@casadoprogo.pt
anabelapfr@hotmail.com
site: www.casadoprogo.pt

Casa do Tamaqueiro

Rua da Capela de Santo
Amaro, n.º 503, Estorãos
4990-590 Ponte de Lima
tel./t/m. 964 160 431
e-mail:
reservations@tamaqueiro.com
site: www.tamaqueiro.com

Casa da Tapada

Rua da Capela de Nossa S.ª
das Neves, n.º 308, Correlhã
4990-289 Ponte de Lima
tel./t/m. (+351) 925 552 582
e-mail:
casasvaledolima@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Cerquido by Nhôme

Rua Bouça de Abade, n.º 455,
Cerquido – Estorãos
4990-590 Ponte de Lima
tel./t/m. (+351) 924 429 582
e-mail:
booking@cerquido.nhome.pt
site: www.cerquido.nhome.pt

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
[Alojamento Acessível](#)

Old Village Hostel

Via do Foral Velho D. Teresa, n.º 1415
4990-012 Ponte de Lima
tel./t/m. 913416896/ 258943230
e-mail: info@oldvillagehostel.pt
site: www.oldvillagehostel.pt
[Alojamento Acessível](#)

Plátanos & River Apartments A / B e C

Rua dos Terceiros, n.º 2
4990-150 Ponte de Lima
tel./t/m. (+351) 927 155 336
e-mail: letheslegacy@gmail.com
site: linktr.ee/letheslegacy

Pousada da Juventude

Rua Papa João Paulo II, n.º 815
4990-062 Ponte de Lima
tel./t/m. (+351) 963 344 304
e-mail:
pontelima@movijovem.pt
site: www.pousadasjuventude.pt
[Alojamento Acessível](#)

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
[Alojamento Acessível](#)

Quinta de Luou

Rua de Luou, n.º 242
Santa Cruz do Lima
4990-745 Ponte de Lima
tel./t/m. (+351) 962 749 457
e-mail: reservas@luou.pt
site: www.luou.pt

Terra Rosa Country House & Vineyards

Rua São Pedro de Calvelo,
n.º 361, Calvelo
4990-580 Ponte de Lima
tel./t/m. (+351) 962 832 974
e-mail: info@terrarosa.pt
site: https://terrarosa.pt
[Alojamento Acessível](#)

Vila de Ponte Guest House

Rua Cardeal Saraiva, n. 26
4990-076 Ponte de Lima
tel./t/m. 932 146 704
e-mail:
info@viladeponteguesthouse.pt
site:
www.viladeponteguesthouse.pt

Villa Henriques

Rua da Gândara, n.º 176, Correlhã
4990-300 Ponte de Lima
tel./t/m. (+351) 932 191 722
e-mail:
vilahenriques1928@gmail.com

Vinha by Nhôme

Rua de Fijó, n.º 123, Feitosa
4990-740 Ponte de Lima
tel./t/m. (+351) 964 079 920
e-mail: booking@vinha.nhome.pt
site: www.vinha.nhome.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
[Alojamento Acessível](#)

PÓVOA DE LANHOSO

Casa de Alfena

Rua da Aldeia de Baixo,
291 4830-771 Travassos
tel./t/m. 253943790
email.
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
email. info@quinta-do-rego.com
FB/dm.turismorural

Casa de Requeixo

Rua Central, 350
4830-216 Frades
tel./t/m. 964122910
email.
casarequeixo.turismo@gmail.com
site. www.casaderequeixo.com

Casa do Moinho da Porta

Lugar do Moinho da Porta
4830 -766 Taide
tel./t/m. 253576842
email.
info@casamoinhodaporta.com
FB/casamoinhodaporta

Casa do Outeiro

Estrada do Outeiro, 531
4830-720 Sobradelo da Goma
tel./t/m. 968881402
email.
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
email.
casa_oceane@hotmail.com
site. www.casaoceane.com

Casas do Parque da Diverlanhoso

Lugar de Porto de Boís
4830-602 U.F. Fontarcada e Oliveira
tel./t/m. 253635763
email. 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
email. info@mariadafonte.com
site. www.mariadafonte.com
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Rural Vila Joaquina

Lugar de Aldeia
4830-191 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253169721
email.
carlosmarinhoalvesestives@gmail.com
site. www.vilajoaquina.com

Quinta de Caldeses

Lugar de Caldezes
4830-435 U.F. Águas Santas e Moure
tel./t/m. 917323262
email. auraneto@netcabo.pt

Quinta do Riacho

Rua de Requeixo, 303
4830-215 Frades
tel./t/m. 965749983/ 966441161
email. 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
email.
info@quintasaovicente.com
site. www.quintasaovicente.com

RESENDE

Hotel Comércio

Av. Dr. Correia Pinto, n.º 97
4660-013 Anreade
tel./t/m. 932476339
email. geral@hotelcomercio.pt
site. www.hotelcomercio.pt
[Alojamento Acessível](#)

Douro Marina Hotel & Spa

Caldas de Aregos
4660-013 Anreade
tel./t/m. 254870700
email.
geral@douromarinahotel.com
site. www.douromarinahotel.com
FB/douromarinahotel
[Alojamento Acessível](#)

Quinta de S. Pedro

Caminho de S. Pedro
4660-037 Barrô
tel./t/m. 919666339
email. apinto@qspdouro.pt
site. www.qspdouro.pt
FB/qspdouro
[Alojamento Acessível](#)

Quinta do Fojo

Rua de Valonguinho, 372
4660-031 Barrô
tel./t/m. 936063288
email.
quintadofojo@hotmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Vald' Arêgos

Lugar da Senhora da Piedade
4660-406 S. Romão de Aregos
tel./t/m. 913838486
email. reservas@valdaregos.pt
site. www.valdaregos.pt
FB/valdaregos
[Alojamento Acessível](#)

Casa Nova (AT)

Estrada Nacional 222, n.º 148
Massôrra
4660-347 S. João de Fontoura
tel./t/m.966484600
email.
geral@casadaobratuismo.pt
FB/casanovaagroturismo
[Alojamento Acessível](#)

RIBEIRA DE PENA

Pená Park Hotel ****

Rua do Complexo Turístico de Lamelas, n.º 1
4870-129 Santa Eulália
tel./t/m. 259100800
email.
pedro.machado@penaparkhotel.pt
[Alojamento Acessível](#)

Hotel de Cerva**

Rua da Feira, 7
4870-045 Cerva
tel./t/m. 259470125/ 962841541
email. hotelcerva@gmail.com
site. www.hoteldecerva.com
FB/ HoteldeCerva
[Alojamento Acessível](#)

Casas da Fraga (TER)

Rua da Capela, n.º 4, Alvite
4870-033, Cerva
tel./t/m. 961925699
email. casasdafraga@gmail.com
site. www.casasdafraga.pt

Casas do Borges (AL)

Rua do Lameirão, n.º 11, Adoria,
4870-031, Cerva
Ribeira de Pena
tel./t/m. 964973783/ 939747465
email.
casadoborgesalajamento@gmail.com

Casa do Brasileiro (AL)

Largo Couto 1, Cabriz
4870-039, Cerva
tel./t/m. 910664694
email.
sandrachado_rh10@hotmail.com

Casa do vale de Cerva (AL)

1ª Rua Lugar de Escoureda,
4870-044, Cerva Ribeira de Pena
tel./t/m. 933840221
email. mapagarcias@gmail.com

Casas de Alvite (AL)

Lugar de Alvite,
4870-033 Cerva
tel./t/m. 938537914
email. mapagarcias@gmail.com

A Tulha (AL)

1ª Rua Santa Eulália,
4870-185 Santa Eulália
tel./t/m. 962119575
email. cris_601@hotmail.com

Casa dos Covelos (AL)

1ª Rua Santa Eulália,
4870-185 Santa Eulália
tel./t/m. 962119575
email. cris_601@hotmail.com

Casa do Tapadinho (AL)

Rua da Capela, 5
4870-033 Alvite
tel./t/m. 938903004
email.
casadotapadinho@gmail.com

Casa dos Codessos (AL)

Rua da Estrada Principal 6
Santa Marinha, 4870-218
tel./t/m. 919024612
email.
casadoscodessos@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Bungalows Pena Aventura (AL)

Rua Complexo Turístico
de Lamelas,
4870-129 Portela de S.ta Eulália
Ribeira de Pena, Vila Real
tel./t/m. 963128855
email.
contabilidade@penaaventura.com.pt

Casa do Cerrado (AL)

Rua da Estrada Principal 6
Santa Marinha
4870-218
tel./t/m. 966386090
email.
contacto@casadocerrado.com
[Alojamento Acessível](#)

SABROSA

Casa das Pipas

- Quinta do Portal

Quinta do Portal EN 323
5060-020 Celeirós
tel./t/m. 968120127
email.
reservas@quintadoportal.pt
site. www.quintadoportal.com
FB/Quinta do Portal
[Alojamento Acessível](#)

Lugar das Letras

Praça de Gouvães, Apartado 20
5085-242 Gouvães do Douro
tel./t/m. 925963727
email. info@lugar dasletras.com
site. www.lugar dasletras.com
FB/Lugar das Letras-Turismo Espaço Rural
[Alojamento Acessível](#)

Casa de Gouvães

Rua Central, Apartado 24
5085-242 Gouvães do Douro
tel./t/m. 925963727
email. info@casadegouvaes.com
site. www.casadegouvaes.com
FB/Casa de Gouvães
[Alojamento Acessível](#)

Quinta dos Espinheiros

N 323, 5060-290 Provesende
tel./t/m. 964081700
email.
quintadosespinheiros@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Morgadio da Calçada

Rua do Cabo de Vila, 18
5060-252 Provesende
tel./t/m. 254732218
email.
mvb@morgadiodacalcada.com
site.
www.morgadiodacalcada.com
FB/ Morgadio da Calçada
[Alojamento Acessível](#)

Quinta Manhãs D'Ouro

Rua do Valado
5060-261 Provesende
tel./t/m. 254731041/ 939100406
email. reservas@manhasdouro.pt
site. www.manhasdouro.pt
FB/ Quinta Manhãs D'Ouro
[Alojamento Acessível](#)

SANTA MARIA DA FEIRA

Feira Hostel Suites

Rua Dra. Elisio de Castro, n° 22
4520-212 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 256318004/
924299089
email. infofeiraohotel.pt
site. www.feiraohotel.pt

Hotel dos Loios

Rua Dr. António 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
email. info@hotelpedrabela.com
site. www.hotelpedrabela.com
[Alojamento Acessível](#)

Nova Cruz Hotel

Rua São Paulo da Cruz, Apt 125
4524-909 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 256371400
email. geral@novacruzhotel.com
site. www.novacruzhotel.com
[Alojamento Acessível](#)

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

Casal dos Capelinhos

Quinta Nova – Meia Légua
5030-425 Santa Marta
de Penaguião
tel./t/m. 914001137
email.
reservas@casaldoscapelinhos.pt
site. www.casaldoscapelinhos.pt
FB/casaldoscapelinhos

Quinta dos Poeiros

Quinta dos Poeiros, s/n
5030-301 Medrões
tel./t/m. 912728257
email.
quintadospoeiros@gmail.com
FB/quintadospoeiros

Quinta Senhora da Graça

N° 674, S. João de Lobrigos,
5030-Santa Marta
de Penaguião
tel./t/m. 916651639/40
FB/ pedromilanosqsg

Hotel Oásis

Rua dos Combatentes, n° 24
5030-477 Santa Marta
de Penaguião
tel./t/m. 254821532
email. hotel2oasis@gmail.com
FB/ priornuno

Cacho D'ouro

Rua dos Encambalados
5030-456 Santa Marta
de Penaguião
tel./t/m. 966478088
email.
alojamentolocalcachodouro@sapo.pt

Quinta da Pousada

Estrada Nacional EN2, Pousada
5030-068 Santa Marta
de Penaguião
tel./t/m. 917066263
email. dourox1@gmail.com

Casa da Fraga

Rua da Fraga, 50 Medrões
5030-310 Santa Marta
de Penaguião
tel./t/m. 919545221
email.
susana.portal@hotmail.com
FB/ medroesdouro

Casa do Salgueiral

Rua do Bico 46,
5030-459 Santa Marta
de Penaguião
tel./t/m. 926223271
email.
geral@casadosalgueiral.com
site. www.casadosalgueiral.com
FB/ casadosalgueiral

Mw Douro Hotel Wine & Spa

Rua Mar. Teixeira Rebelo, 136
5030-059 Cumieira, Santa
Marta de Penaguião
tel./t/m. 259104910
email. info@mwdourohotel.com
FB/mwdouro
[Alojamento Acessível](#)

Casa do Cruzeiro

Rua dos Bardos, n.° 508
Alvações do Corgo
tel./t/m 254315086
email.
casadocruzeiro23@gmail.com
site. www.casacruzeiro.pt

SÃO JOÃO DA MADEIRA

Central Suites

Av. Dr. Renato Araújo, 105, 6°
3700-245 São João da Madeira
tel./t/m. 936206777
email. central@centralsuites.pt
site. www.centralsuites.pt
FB/ csuitessjm

Golden Tulip S. J. da Madeira

Av. Adelino Amaro da Costa 573
3700-023 São João da Madeira
tel./t/m. 256106700
email.
bookings@goldentulipsjoaomadeira.com
Fb/ goldentulipsjm
[Alojamento Acessível](#)

TABUAÇO

Plácido Hotel Douro (**)**

Quinta de S. Plácido
5120 Tabuaço
tel./t/m. 254780140/8
email.
geral@hoteldourotabuaco.com
site. www.hoteldourotabuaco.com
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Douro Inn ()**

Avenida Marechal Carmona
5120 - 385 Tabuaço
tel./t/m. 254782392/ 936729073
email.
reservations@hoteldouroinn.com
site. www.hoteldouroinn.com
[Alojamento Acessível](#)

Casa Cimeira

Rua Cimo do Povo
5120 - 503 Valença do Douro
tel./t/m. 254732320/ 914550477
email.
geral@casacimeira-douro.com
site. www.casacimeira-douro.com
[Alojamento Acessível](#)

Casa da Bivó Mafalda

Av. A° da Silva Barradas, n°2
5120 - 284 Pinheiros, Tabuaço
tel./t/m. 933530715/
925099827/ 916565232
email.casadabivomafalda@gmail.com
site. www.casadabivomafalda.com
[Alojamento Acessível](#)

Casa da Tia

Rua Eduardo Osório 131
5120 - 393 Tabuaço
tel./t/m. 919688408
email.
casadatiatabuaco@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Casa da Vinha

Lugar de São Plácido,
Estrada Secundária
5120 - 393 Tabuaço
tel./t/m. 919688408
email.
casadatiatabuaco@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Casa do Brasão

Rua Macedo Pinto
5120 - 418 Tabuaço
tel./t/m. 254782075
email. casadobrasao@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Casa dos Rui's

Rua Abel Barradas, n° 32
5120 - 398 Tabuaço
tel./t/m. 925968305/ 912507828
email. geral@casadosruis.com
site. www.casadosruis.com
[Alojamento Acessível](#)

Quinta da Avelreira

Quinta da Avelreira
5120 - 443 Távora, Tabuaço
tel./t/m. 968251265/ 963682154
email.
info@quintadaaveleira.com
site. www.quintadaaveleira.com
[Alojamento Acessível](#)

Quinta da Côrte

5120-491 Valença do Douro,
Tabuaço
tel./t/m. 254732328/ 964536200
email.
enoturismoreservas@quintadacorte.com
site. www.quintadacorte.com
[Alojamento Acessível](#)

Quinta da Padrela

Quinta da Padrela, Barcos
5120 - 082 Barcos, Tabuaço
tel./t/m. 969625911/ 914758244
email.
quintadapadrela@sapo.com
site. www.quintadapadrela.com
[Alojamento Acessível](#)

Quinta do Monte Travesso

Quinta do Monte Travesso,
Barcos
5120 - 082 Barcos, Tabuaço
tel./t/m. 254781733/ 919190174
email.
info@quintadomontetravesso.com
site.
www.quintadomontetravesso.com
[Alojamento Acessível](#)

Quinta do Pégo

EN 222 Valença do Douro
5120 - 493 Valença do Douro
tel./t/m. 254730070/ 963452986
email. info@quintadopego.com
site. www.quintadopego.com
[Alojamento Acessível](#)

Refúgio d' Anita

Rua da Fonte, 5
5120 - 070 Barcos - Tabuaço
tel./t/m. 966131622
email. j.oliva1977@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Quinta da Cabrida

Quinta da Cabrida
5120 - 351 Sendim
tel./t/m. 936439728
email.
selma.fernandes.7@hotmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Quinta das Fontainhas - Douro Valley

Rua das Fontainhas,
5120 - 509 Valença do Douro
tel./t/m. 932011401
email. geral@slowdouro.pt
[Alojamento Acessível](#)

Casa da Lurdinhas

Travessa das Ameixoeiras,
5120 - 426 Tabuaço
tel./t/m. 964327154/ 962473187
email.
casadalurdinhas@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Casa d' Avó

Rua da Assunção, n° 8
5120 - 501 Valença do Douro
tel./t/m. 254732195/ 962979240
email.
saozinhacorreia1950@gmail.com
email. casadavo2019@outlook.pt
[Alojamento Acessível](#)

Casa da Nogueira

Largo da Nogueira,
5120 - 023 Arcos
tel./t/m. 912782427
email. casadanogueira.
dourovalley@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Casa da Ni

Estrada Municipal 515
5120 - 023 Arcos
tel./t/m. 912782427
email.
casadani.douro@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Casa do Vicente

Rua de S. Silvestre, n° 2
5120 - 035 Arcos
tel./t/m. 966523862
email. dulcemasantos@sapo.pt
[Alojamento Acessível](#)

Terraços do Távora

Largo de Santo Aleixo,
5120-083 Barcos, Tabuaço
tel./t/m. 965851466
email.
terracos.tavora@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Quinta do Espinho

Estrada Nacional 222
Quinta do Espinho
5120-012 Adorigo
tel./t/m. 919603525/ 917266356
email.
patricia@quintadoespinho.com
email. casadavo2019@outlook.pt
[Alojamento Acessível](#)

Casa da Quinta

Rua Dr. Luís de Freitas
5120- 415 Tabuaço
tel./t/m. 963471826
email. casadaquinta@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Quinta da Moiroa

Fraga de N. Sra. das Preces
5120-358 Sendim, Tabuaço
tel./t/m. 965028619
email. joaosantosfra@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Quinta da Moita

Rua da Torrinha
5120- 282 Carrazedo, Tabuaço
tel./t/m. 935837707
email.
quintadamoita.agroturmo@sapo.pt
[Alojamento Acessível](#)

Domaine Casa Valença

Rua da Cruz,
5120-505 Valença do Douro,
Tabuaço
tel./t/m. 939961174
email.
domainecasavalenca@gmail.com
site.
www.domainecasavalenca.com

Quinta de S. Luiz - The Vine House

E.N. 222 - Adorigo
5120-012 Adorigo, Tabuaço
tel./t/m. 910032979
email. reservations.
thevinehouse@sogevinus.com
site. www.kopke1638.com

Casa do Carril

Rua do Carril, n° 5
5120-072 Barcos, Tabuaço
tel./t/m. 911770917/ 913197873
email. geral@gh-immobiliaria.com
site. www.ghimmobiliaria.com

Casa Grande Vista Douro - Petit Vista Douro

Rua Costa do Seixo, n° 1
5120-502 Valença do Douro,
Tabuaço
tel./t/m. 934086587

Casa Castas Douro

Rua Nova, São Martinho
5120-014 Adorigo, Tabuaço
tel./t/m. 966214693

Casa do César - Douro Guest House

Lugar do Mercado
(Bairro da Sertã)
5120 Tabuaço
tel./t/m. 962534732
email.
casadocesar.douro@gmail.com

Casa Central d'Ouro

Rua Conde Ferreira, n° 35
5120-400 Tabuaço
tel./t/m. 937189696
email. egidio.dsousa@gmail.com

Quinta Fraguil

Lugar do Fraguil,
5120-500 Valença do Douro
tel./t/m. 910206770

Solar Granja do Tedo

Solar de Nossa Senhora
das Mercês,
Rua de Nossa Senhora
das Mercês s/n,
5120 - 175 Granja do Tedo,
Tabuaço
tel./t/m. 910206770
email. solargetedo@gmail.com

Socalcos do Douro

R. da Cruz, n.º 2
5120-505 Valença do Douro
tel./t/m. 254732014/ 917557458
email.
geral@socalcosdodourohouse.pt
email.
reservas@socalcosdodourohouse.pt

TERRAS DE BOURO

Agrinho Suites & SPA

Rua n.º 1 CCI 101
4845-040 Valdosende
tel./t/m. 960283788
email. agrinho@agrinho.com
site. www.agrinho.com
FB/ AgrinhoSuitesandSpaGeres

Casa da Venda

Rua Poças do Linho, 4
4840-080 Covide
tel./t/m. 967816875
email.
julia_carvalho_sousa@hotmail.com

Casa do Afonso

Lugar de Brufe, 2
4840-020 Brufe
tel./t/m. 96721135
email. casadoafonso.
agroturismo@gmail.com
FB/ Casadoafonso.agroturismo

Casa do Eido

Vilar-a-Monte, Rua 2, 6
4845-044 Valdosende
tel./t/m. 967750506
email. info@casadoeido.com
FB /CasadoEido

Casa do Padre Alexandre

Lugar de Carreira, 13
4840-080 Covide
tel./t/m. 967816875
email.
julia_carvalho_sousa@hotmail.com

Casa do Postigo

Rua da Igreja, 398
4840-080 Covide
tel./t/m. 912421517
email.
casadopostigo@hotmail.com

Encostas da Torre

Guardenha, 1.º C
4840-090 Gondoriz
tel./t/m. 253357075/ 963099549
email.
geral@encostasdatorre.com
site. www.encostasdatorre.com
FB/encostasdatorre

Gerês Vidoeiro Camping

Rua Eng. José Lagrifa Mendes,
1033
4845-081 Vila do Gerês
tel./t/m. 963414770
email.
geral@geresvidoeirocamping.pt
site.
www.geresvidoeirocamping.pt
FB/ Gerês Vidoeiro Camping
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Águas do Gerês

– Termas & SPA

Av. Manuel Francisco Costa, 296
4845-067 Vila do Gerês
tel./t/m. 253390190
email. hotel@aguasdogeres.pt
site. www.aguasdogeres.pt
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Eco Salvador

Rua de Alqueirão, n.º 102
4845-062 Vilar da Veiga
tel./t/m. 253391507/ 919294789
email.
geral@hotelecosalvador.pt
site. www.hotelecosalvador.pt
FB/ hotelecosalvador

Hotel S. Bento da Porta Aberta

Av. S. Bento da Porta Aberta, 2993
4845-028 Rio Caldo
tel./t/m. 253141580
email. hotel@sbento.pt
site. www.hotel.sbento.pt
FB/hotelsbento
[Alojamento Acessível](#)

Parque Campismo Cerdeira

Rua de Cerdeira, 400
4840-030 Campo do Gerês
tel./t/m. 253351005/ 961717310
email. info@parquecerdeira.com
site. www.parquecerdeira.com
FB/parquecerdeira
[Alojamento Acessível](#)

Quinta da Balança – Mystay

Lugar de Moure, 13
4840-010 Balança
tel./t/m. 221450772
email. reservas@mystay.pt
site.
www.homesandvillas.mystay.pt

Quinta da Mó

Lugar de Passos, 65
4840-130 Souto
tel./t/m. 961706588
email. geral@quintadamo.pt
site. www.quintadamo.pt
FB/ quintadamoturismorural

Quinta de Grovelas

Lugar São Pantaleão, 49
4840-010 Balança
tel./t/m. 967327637
email.
contact@quintagrovelas.com
site. www.quintagrovelas.com
FB/ quintadegrovelas
[Alojamento Acessível](#)

Quinta dos Carqueijais

Lugar do Assento, rua 1
4845-040 Valdosende
tel./t/m. 966242222
email.
info@quintadoscarqueijais.com
site.
www.quintadoscarqueijais.com
FB/ quintadoscarqueijais

Villas do Agrinho

Rua n.º1, CCI 106 Assento
4845-040 Valdosende
tel./t/m. 960149812
email. info@villasdoagrinho.com
site. www.villasdoagrinho.com
FB/villasdoagrinho

TORRE DE MONCORVO

Casa do Ti Lateiro

Largo das Eiras, n.º 11
5160-011 Açoreira
tel./t/m. 938618623
email. info@casadolatheiro.pt
FB/ Casa do Ti Lateiro

Quinta da Terrincha

Estrada Nacional 102
5160-021 Adeganha
tel./t/m. 279979525
email.
reservas@quintadaterrincha.pt
site. www.quintadaterrincha.pt
[Alojamento Acessível](#)

Cabanas do Douro

Rua das Flores, n.º 1
5160-031 Cabanas de Baixo
tel./t/m. 962003315
email.
albertosilva2003@hotmail.com
FB/ Cabanas do Douro

Quinta de Gandarém

Rua do Gandarém, s/n
5160-031 Cabanas de Baixo
tel./t/m. 934090367
email.
quintadegandarem@hotmail.com
FB/ Quinta de Gandarem

Casa do Padre Coxo

Rua do Cabo dos Tapados
5160-068 Carviçais
tel./t/m. 916225945
email.
gorete_cadavez@hotmail.com

Casa Don Diogo

Rua Carreiro da Fonte, n.º 24
5160-069 Carviçais
tel./t/m. 919228600
email. natsturism@gmail.com

Residencial O Artur

Lugar do Rebutão, n.º 5
5160-069 Carviçais
tel./t/m. 279098000
email.
arturgordete@ventagreste.pt

Bel Douro

Bairro das Ferrominas
Quinta da Salgueirada
5160-081 Carvalhal
tel./t/m. 926550055
email.
reservations.bd@aethelrealestate.com

Casa de Santa Cruz

Rua Cimo do Lugar, n.º 1
5160-081 Felgar
tel./t/m. 279928060
email.
mail@casadesantacruz.com
FB/ Casa de Santa Cruz

Quinta do Retiro

Rua da Escola, n.º 27
5160-078 Felgar
tel./t/m. 932897817
email. retiro.felgar@gmail.com
site.
www.quintadoretirofelg.wixsite.com

Cantinho da Auzenda

Rua Nossa Sra. da Guia, n.º 139
5160-031 Foz do Sabor
tel./t/m. 924363807
email.
auzendaabade@gmail.com

Casa do Avô Zé

Rua Beira Rio
5160-312 Foz do Sabor
tel./t/m. 938385231
email.
olharesdodouro@gmail.com
FB/ Olhares do Douro Agroturismo

Coração D' Ouro

Rua Nossa Sra. da Guia, n.º 308
5160-035 Foz do Sabor
tel./t/m. 932510682
email.
spaulacarromao@hotmail.com
FB/ Coração D'Ouro

Olhares do Douro

Rua Nossa Sra. da Guia, n.º 137
5160-035 Foz do Sabor
tel./t/m. 938385231
email.
olharesdodouro@gmail.com
FB/ Olhares do Douro Agroturismo

Douro Visit House

Rua Nossa Sra. da Guia, n.º 83
5160-035 Foz do Sabor
tel./t/m. 915567911
email.
dourovisithouse@gmail.com

Capalonga

Travessa Rua do Meio, n.º 1
5160-114 Larinho
tel./t/m. 919092212
email.
capalongaturismo@gmail.com

Eira do Cajado

Rua Quelha da Malta, n.º 5
5160-141 Maçores
tel./t/m. 914466277
email.
anabela_apolinario31@hotmail.com

Quinta dos Baldo

5160-063 Martim Tirado
tel./t/m. 962557275
email.
quintadosbaldo@gmail.com
site.
www.quintadosbaldo.blogspot.com

Casa da Tapada

Rua Fonte do Frade, n.º 9
5160-011 Sequeiros
tel./t/m. 911962386
email. filipacor@hotmail.com
FB/ Casa da Tapada

Desafios da Horta

Rua da Igreja, n.º 9
5160-171 Souto da Velha
tel./t/m. 279258300
email.
info@desafiosdahorta.com
site. www.desafiosdahorta.com

Caçula

Travessa das Amoreiras, n.º 4
5160-299 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 912124679
email. geral@cacula.pt
FB/ Caçula – Alojamento Local

Casa Dona Maria Luiza

Rua Vasco da Gama, n.º 43
5160-297 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279254086
email.
reservas@casadonamarialuiza.com
site. www.casadonamarialuiza.com

Casa da Avó

Rua Manuel Seixas, n.º 12
5160-290 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279253087
email. info@casaavo.com
site. www.casaavo.com

Casa da Bila

Rua Dr. Campos Monteiro, n.º 97
5160-234 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 962162321
email.
casadabilamoncorvo@gmail.com
FB/ Alojamento Local Casa da Bila

Casa da Praça

Rua Constantino
Rei dos Floristas, n.º 4
5160-249 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 938353903
email. geral@veta.pt

Casa dos Coelho

Quinta do Carcavão da Teixeira
5160-011 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 915077662
email.
tellmemore@casadoscoelhos.pt

Casarupa do Viriato

Rua Manuel Seixas, n.º 28
5160-290 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 919367211
email. quintal.gremio@gmail.com
FB/ Casarupa Do Viriato

Casas Dona Matilde

Rua Tomás Ribeiro, n.º 49
5160-294 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 966856197
email.
casasdonamatilde@gmail.com

Esquina do Visconde

Travessa Dr. César Ribeiro, n.º 1
5160-300 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 962416757
email. fjcsendas@gmail.com

Quinta da Água

Estrada Nacional 220
5160-315 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 963402348
email.
angelomateixeira@gmail.com
FB/ Quinta Da Água

Quinta das Azeleiras

Av. Combatentes da Grande
Guerra, s/n
5160-206 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 919481829
email.
reservas@quintadasaveleiras.pt
site. www.quintadasaveleiras.pt

Quintal do Grémio

Rua Doutor Margarido, n.º 4
5160-282 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 919367211
email.
quintal.gremio@gmail.com
site. www.quintaldogremio.pt

Quintas do Valbom e Cuco

Estrada Nacional 325, 8.5km
5160-099 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 936424961
email.
quintavalbom@hotmail.com
site. www.quintavalbom.com

Residencial Popular

Rua Tomás Ribeiro, n.º 66
5160-294 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279252337
email.
residencial_popular@hotmail.com

Rufiesca

Av. Comb. da Grande Guerra, n.º 5
5160-217 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 934140008
email. rufiesca1@gmail.com
FB/ Rufiesca Alojamento Local

TROFA

Quinta Lar Santo António

Rua da Igreja, n.º 1275
4745-321 Muro
tel./t/m. 932195080
email. amtp@live.fr

Quinta dos Miguéis

Travessa São Cristóvão. 91
– Quintão
4745-333 Muro
tel./t/m. 913889424
email.
angelapinho.silva49@gmail.com
FB/quintadosmigueistrofa

Porto-Braga Country Side

Rua do Rato, n.º 50
4745-069 Alvarelhos
tel./t/m. 932557743
email. geral@xamix.com

Casa Sardão Rural

Rua do Sardão, n.º 308
4745-309 Muro
tel./t/m. 911014844
email. jaimaia12@hotmail.com
FB/casasardaorural

Azenha da Ponte

Rua de Santiago, 472
4785-597 Santiago de Bougado
tel./t/m. 934633151
email. martafaria@gmgtexil.pt
FB/azenhaponte

VALENÇA

Hotel Valença do Minho

Av. Miguel Dantas
4930-678 Valença
tel./t/m. 251824392/ 251824211
email.
geral@hotelvalencadominho.com
site.
www.hotelvalencadominho.com
[Alojamento Acessível](#)

Pousada de São Teotónio

Rua da Gaviarra
Baluarte do Socorro
4930-735 Valença
tel./t/m. 251800260
email.
recepcao@pousadavalenca.pt
site. www.pousadavalenca.pt
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Padre Cruz

Estrada Nacional 13
N.º 1253 São Pedro da Torre
4930-515 Valença
tel./t/m. 251830040
email. hotelpadrecruz@sapo.pt
site. www.hotelpadrecruz.com
[Alojamento Acessível](#)

Casa da Eira (cc)

Lugar de Laços, 6 - Gondomil
4930 Valença
tel./t/m. 251921905
email. mail@casaeira.net
site. www.casaeira.com
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Val Flores

Edifício Val Flores
Av. Dos Bombeiros Voluntários
4930-593 Valença
tel./t/m. 251824106
email. hotelvalflores@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Lara

Av. Dos Bombeiros Voluntários
4930-645 Valença
tel./t/m. 251824348
email. reservas@hotellara.com
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Mabi

Estrada da Branqueta, 117
4930-682 Valença
tel./t/m. 251036383
email.
hotelmabivalenca@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

VALONGO

Hotel Portas De Santa Rita

Av. 3.º Eng.º Duarte Pacheco, 2185
4445-416 Ermesinde
tel./t/m. 229774800/ 934814678
email.
reservas@hotelportasdesantarita.pt
site.
www.hotelportasdesantarita.pt
[Alojamento Acessível](#)

VALPAÇOS

Olive & Nature Spa Hotel****

Rua do Pomar, Lugar de Ribeira
5430-434 Valpaços
tel./t/m. 964218097
email.
paubazevedo@quintadonacadeaide.com
email.
joanalopes@quintadonacadeaide.com
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Santos & Valverde

Rua do Tramagal, nº2
5430-466 Valpaços
tel./t/m. 278717009/ 964811466
email.
valpacoturismo@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Casa da Aldeia da Avó

Avenida Ponte Nova, nº 19
Vassal
5430-603 Valpaços
tel./t/m. 935753318/ 278711037
email.
argentinaabrantes@hotmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Quinta do Pontão

Largo Álvaro Lino 7, Vassal
5430-603 Vassal
tel./t/m. 278729547/ 937187800
email.
quintadopontao@gmail.com
email. quintadopontao@sapo.pt
[Alojamento Acessível](#)

Casa da Roseira

Travessa da Roseira, nº 8
5430-603 Vassal
tel./t/m. 933116347/ 961717712
[Alojamento Acessível](#)

Casa Agrícola D' Alagoa

Santa Maria de Émeres
5445-052 Carrizado
de Montenegro
tel./t/m. 967251573/
967373016/ 963669140
email. adm@alagoa.net/
reservas@alagoa.net
site. www.alagoa.net
[Alojamento Acessível](#)

Quinta dos Ciprestes

Rua dos Ciprestes
5430-238 Santa Valha
tel./t/m. 918817929/ 960146607/
919900600
site.
www.quintadosciprestes.com
[Alojamento Acessível](#)

Quinta Rota D'Oliveira

Rua Formosa, nº 13,
Lugar de Rendufe
Santa Maria de Émeres
5445-051 Valpaços
tel./t/m. 278789382/ 963272225
email.
info@quintarotadoliveira.com
site. www.quintarotadoliveira.com

Quinta do Ermeiro

Santa Maria de Émeres
5445-154 Carrizado
de Montenegro
tel./t/m. 278783226/ 963032235
email.
fernandobatista@quinta-emeiro.com
site. www.quinta-emeiro.com

Casa das Senhoras

Ladário-Friões
5430-469 Valpaços
tel./t/m. 276966318/
0033601865591
email.
manuel.sampaio@hotmail.fr
site. www.casadassenhoras.com
[Alojamento Acessível](#)

A Tasca Residencial

Av. Bombeiros Voluntários, nº10
5445 Carrizado de Montenegro
tel./t/m. 917112326
email. ericovalpacos@gmail.com

Bolhas da Montanha

Estrada Nacional 206, nº12
5445-014 Ribas
tel./t/m. 918692547
email. 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, nº2
5445-069 Paradela
tel./t/m. 916002248
email. silva7cep@sapo.pt

Casa do Bó Nel

Bairro da capela
5445-014 Ribas
tel./t/m. 278781268/ 93692018
email. acasadobonel@gmail.com

Casa da Vó Matilde

Poulo Grande 26
5445-072 Vila Nova, Valpaços
tel./t/m. 913 321 189
email.
casadavomatilde2022@gmail.com

Country House Casa Nova

Bairro Poço da Cruz
São Pedro de Veiga do Lila
tel./t/m. 917514188
email. scvrf141@gmail.com

Escondidinho Residencial

Rua Passos Manuel, nº42
5430-444 Valpaços
tel./t/m. 278711171/ 967530001

Gregório Residencial

Rua 6 de Novembro, nº 6
5430-448 Valpaços
tel./t/m. 278711454/ 968452266
email.
residencialgregorio@hotmail.com
site.
www.residencialgregorio.pai.pt

Horizonte - Restaurante e Residencial

Rua de Santa Bárbara
5445 Carrizado de Montenegro
tel./t/m. 278783504

Avenida - Café e Residencial

Rua Dom Pedro V, nº40
5430-468 Valpaços
tel./t/m. 278711593

Residencial São Jorge

Av. dos Bombeiros Voluntários
5445 Carrizado de Montenegro
tel./t/m. 278105148
email. clipe.seguros@gmail.com

VIANA DO CASTELO

Absoluto Design Hotel ****

Rua da Bandeira 174
4900-560 Viana do Castelo
tel./t/m. 258404596
email.
absolutohotel@hotmail.com
site. www.absolutohotel.com
FB/ Absoluto-Design-Hotel
[Alojamento Acessível](#)

Axis Viana do Castelo & SPA Hotel ****

Av. Capitão Gaspar de Castro
4900-462 Viana do Castelo
tel./t/m. 258802000/ 021
email. reservas@axisviana.com
site. www.axishoteis.com
FB/ axishoteis
[Alojamento Acessível](#)

Casa Manuel Espregueira e Oliveira

Rua Manuel Espregueira, 190
4900-318 Viana do Castelo
tel./t/m. 919836577
email.
info@casamanuelespregueiraoliveira.com
site.
www.casamanuelespregueiraoliveira.com
FB/ Casamanuelespregueiraoliveira

FeelViana Sport Hotel

Rua Brás de Abreu Soares, nº222
4935-159 Viana do Castelo
tel./t/m. 258330330/ 964637710
email.
sofia.pereira@feelviana.com
site. www.feelviana.com
[Alojamento Acessível](#)

Flag Design Hotel ****

Rua da Bandeira, nº 140
4900-560 Viana do Castelo
tel./t/m. 258247887
email. info@flagdesignhotel.com
site. www.flagdesignhotel.com
FB/ flagdesignhotel
[Alojamento Acessível](#)

Hotel AP Dona Aninhas ****

Largo Vasco da Gama, 38
4900-322 Viana do Castelo
tel./t/m. 258248570

email.
book.donaaninhas@ap-hotelsresorts.com
site. www.ap-hotelsresorts.com
FB/ ap.donaaninhas
[Alojamento Acessível](#)

Hotel B&B**Viana do Castelo ******

Estrada da Papanata, n. 74
4900-462 Viana do Castelo
tel./t/m. 258121906
email.
hotel.vianadocastelo@hotelbb.com
site. www.hotel-bb.com
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Casa Melo Alvim ****

Avenida Conde Carreira, 28
4900-343 Viana do Castelo
tel./t/m. 258808200
email.
hotel.meloalvim@unlockhotels.com
daniela.ribeiro@unlockhotels.com
site. www.hotelmeloalvim.com
FB/ CasaMeloAlvim

Hotel Fábrica do Chocolate ****

Rua do Gontim, 70 a 76
4900-474 Viana do Castelo
tel./t/m. 258244000
email.
anatorres@fabricadochocolate.com
site.
www.fabricadochocolate.com
FB/ fabricadochocolate
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Flôr de Sal ****

Av. De Cabo Verde, n° 100
Praia Norte
4900-568 Viana do Castelo
tel./t/m. 258800100
email.
reservas@hotelflordesal.com
site. www.hotelflordesal.com
FB/ hotelflordesal
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Jardim Viana **

Largo 5 de Outubro, n° 68
4900-515 Viana do Castelo
tel./t/m. 258828915
email. hjardimviana@gmail.com
site. www.hoteljardimviana.pt
FB/hoteljardimviana
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Laranjeira **

R. Cândido dos Reis, 45
4900-082 Viana do Castelo
tel./t/m. 258822261
email. info@hotellaranjeira.com
site. www.hotellaranjeira.com
FB/ hotellaranjeira
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Margarida da Praça ***

Lg. 5 de Outubro, 58
4900-515 Viana do Castelo
tel./t/m. 258809630
email.
reservas@margaridadapraça.com
site. www.margaridadapraça.pt

Hotel Rali Viana ***

Av. Afonso III, 180
4900-477 Viana do Castelo
tel./t/m. 258829770/ 969771814
email.
reservas@hotelraliviana.com
site. www.hotelraliviana.com
FB/ hotelraliviana
[Alojamento Acessível](#)

VEIIRA DO MINHO**Aldeia Turística de Louredo**

Rua de Louredo, n.º 7
4850-211 Vieira do Minho
tel./t/m. 914 609 118
email.
info@aldeiaturisticadelouredo.com.pt

Alojamento de Montanha

Av. da Caniçada, n. 625
4850-054 Vieira do Minho
tel./t/m. 911103323/ 253640120

Apartamentos do Ermal

Rua de Penelas, n.º 44
4850-194 Guilhofrei
- Vieira do Minho
tel./t/m. 934286009/
939973869
email.
miguelangelo80.mnaj@gmail.com

Casa Araci

Rua Dr Hernâni de Magalhães
n. 29
4850-531 Vieira do Minho
tel./t/m. 966386629
email. casa.araci29@gmail.com

Casa da Batoca

Lugar de Tabuadaela, Mosteiro
4850-528 Vieira do Minho
tel./t/m. 253647641/ 91487621
email.
marialuciaantunes53@gmail.com

Casa da Benda

Rua de São Miguel, 162
4850-053 Caniçada
Vieira do Minho
tel./t/m. 933744801

Casa da Cerca

Rua da Nespereira, n.º 309
4850-263 Parada de Bouro
- Vieira do Minho
tel./t/m. 918453415

Casa da Costa

Rua de Arribas, n.º 14
4850-165 Eira Vedra
- Vieira do Minho
tel./t/m. 919653380
email. casadacosta.
countryhouse@gmail.com

Casa da Eira

Rua Central de Espindo, n.º 454
4850-333 Ruivães
Vieira do Minho
tel./t/m. 966726858
email.
casadaeiraespindo@gmail.com

Casa da Gaiteira

Rua Central de Espindo, n.º 153
4850-333 Ruivães
- Vieira do Minho
tel./t/m. 253658169/ 964615231
email.
anacasagaiteira@hotmail.com
site. www.casadagaiteira.pt

Casa da Lage

Lugar de Crasto,
4850-122 Cova-Vieira do Minho
tel./t/m. 918242567
email.
casadalage.geres@gmail.com
site.
www.casa-da-lage.blogspot.pt

Casa da Mindinha

Salgueiros – Mosteiro
4850-245 Vieira do Minho
tel./t/m. 253647252

Casa de Campo do Ermal

Rua da Lajinha n361
4850 242 Riolongo Mosteiro
tel./t/m. 936759423
email.
geral@casacampoermal.pt
site. www.casacampoermal.com

Casa de Cima de Vila

Rua de Ginal n. 152
4850-545 Vieira do Minho
tel./t/m. 253647369/ 935772070
email.
mariajosecardoso1962@gmail.com

Casa de Dentro Capitão-Mor

Rua Capitão-Mor, n.º 1 - Vila
- Ruivães
tel./t/m. 253658117
email. casadedentro@gmail.com

Casa do Batoco

Rua do Batoco
4850-262 Parada de Bouro
- Vieira do Minho
tel./t/m. 253377627/ 916845575

Casa do Barreira

Travessa Barreira, n.º 4
4850-271 Pinheiro
- Vieira do Minho
tel./t/m. 253646185/ 919824264
email.
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. 253656768/ 932829717
email.
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. 914174407/ 914607681
email.
casadohospital@gmail.com
site. www.casadohospital.com

Casa do Mercador

Rua Real de Baixo, n.º 134
4850-430 Tabuaças
- Vieira do Minho
tel./t/m. 219232676/ 912353232
email.
noemiapedregal@hotmail.com
site. www.casadomercador.com

Casa do Penedo

Rua do Penedo, n.º 448
4850-544 Ventosa
- Vieira do Minho
tel./t/m. 967221315/ 910980666
email. helderjorge.ha@gmail.com

Casa do Penedo

Rua de Fundevila n.º 393
4850-263 Parada de Bouro
- Vieira do Minho.
tel./t/m. 961101904
email.
hugosmartmetrics@gmail.com

Casa do Sobreira

Rua de Fundevila n.º 57
4850-545 Sanguinhedo
- Vieira do Minho
tel./t/m. 913316649
email. info@casadosobreira.pt
site. www.casadosobreira.pt

Quinta do Sorilhal

Rua da Nespereira, 131
4850-261 Parada de Bouro
- Vieira do Minho
tel./t/m. 913047528
email.
eduardoaudra@gmail.com

Casa dos Gaios

Rua da Lajinha, n.º 135
4850-242 Mosteiro
- Vieira do Minho
tel./t/m. 964434475
email. cardocely@gmail.com
site. www.casadosgaio.com

Casa Fidalgo

Rua da Fonte, n.º 46
4850-286 Rossas
- Vieira do Minho
tel./t/m. 966515384/ 964823785
email.
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. 253658117
email.
casalargodavila@gmail.com

Casa Nascente do Ave

Rua Dr Boaventura Fernandes
4850-281 Rossas
- Vieira do Minho
tel./t/m. 253656119

Dobau Village

Rua do Eido n. 118
4850-211 Louredo da Ribeira
- Vieira do Minho
tel./t/m. 968745986
email. info@dobauvillage.com
site. www.dobauvillage.com

Lindo Verde

Rua de Bouças, n.º 391
4850-451 Ventosa
- Vieira do Minho
tel./t/m. 914929575
email. 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. 210407650
email.
recepcao.sbento@pousadas.pt
site. www.pousada.pt

Quinta Casa da Fonte

R. José Carlos Alves Vieira, n.º 745
4850-273 Pinheiro
- Vieira Do Minho
tel./t/m. 934825227
email.
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. 914667658/ 916827238
email.
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. 253647430/ 919773755
email.
quintatravessa@gmail.com
site. www.quintatravessa.com

Quinta de Calvelos

Av. de Calvelos
4850-381 Soengas
- Vieira do Minho
tel./t/m. 253647582/ 919502538
email.
quintadecalvelos@hotmail.com
site. www.quintadecalvelos.com

Quinta de Penela

Rua N.ª Senhora da Fé, n.º 140
4850-083 Cantelães
- Vieira do Minho
tel./t/m. 966505997/ 253392073
email. info@quintadapenela.com
site. www.quintadapenela.com

Quinta de São Simão

Av. do Barreiro, n.º 365
4850-430 Tabuaças
- Vieira do Minho
tel./t/m. 253648270/ 934090077
email. carlosvilela@inbox.com
site. www.quintadesaosimao.com

Quinta do Barbedo

Rua de Barbedo, n.º 435
4850-045 Caniçada
- Vieira do Minho
tel./t/m. 253640414/ 962675863
email.
geral@quinta-barbedo.com
site. www.quinta-barbedo.com

Quinta do Grilo

Rua da Batoca, n.º 371
4850-451 Ventosa
- Vieira do Minho
tel./t/m. 253640363
email. geral@quintadogrilo.pt
site. www.lindoverde.pt

Quinta do Negral

Rua da Ponte, n.º 701
4850-451 Ventosa
- Vieira do Minho
tel./t/m. 917630088
email.
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. 933757615/ 938248332
email.
geral@casasnoparaisoalc.pt
site. www.casasnoparaisoalc.pt

Quinta do Poço

Av. do Outeiro, n.º 77
4850-425 Tabuaças
- Vieira do Minho
tel./t/m. 253647167/
966609459
email. 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. 934430631/ 935792123
email.
geral@quintadopontido.pt
site. www.quintadopontido.pt

Quinta dos Canastros

Rua e Travessa das Fontelas
4850-012 Anissó
- Vieira do Minho
tel./t/m. 918296843
email.
cardoso_sousa@hotmail.com

Quinta dos Martinhos

Rua de Cima, n.º 120
4850-281 Rossas
- Vieira do Minho
tel./t/m. 253656331/
934484585/ 934384744
email.
vitormgfernandes@hotmail.com

Quinta dos Vieiras

Av. do Outeiro, n.º 71
4850-425 Tabuaças
tel./t/m. 253647327/ 964202330
email.
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
email.
hotel.viladoconde@hotelbb.com
site. www.hotel-bb.com
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Brazão

Avenida Dr. João Canavarro
4480-688 Vila do Conde
tel./t/m. 252642016
email. reservas@hotelbrazao.pt
site. www.hotelbrazao.pt
FB/Hotel-Brazão
[Alojamento Acessível](#)

Santana Hotel & SPA

Monte Sant'Ana
4480-188 Azurara VCD
tel./t/m. 252640460
email.
recepcao@santanahotel.pt
site. www.santanahotel.pt
FB/SantanaHotelSpa
[Alojamento Acessível](#)

Villa C Boutique Hotel

Av. Mouzinho de Albuquerque
4480-151 Azurara VCD
tel./t/m. 252240 420
email.
info@villacboutiquehotel.com
site.
www.villacboutiquehotel.com
FB/villacboutiquehotel
[Alojamento Acessível](#)

VILA NOVA DE CERVEIRA

Hotel Minho ****

Estrada Nacional 13 - Vila Meã
4920-140 Vila Nova de Cerveira
tel. 251 700 245
e-mail: geral@hotelminho.com
site: www.hotelminho.com
FB/HotelMinho
[Alojamento Acessível](#)

Boega Hotel

Quinta do Outeiral – Gondarém
4920-061 Vila Nova de Cerveira
tel. 251700500
e-mail: reservas@boegahotel.com
site: www.boegahotel.com
FB/boegahotel
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Minho Belo

Lourido - Lovelhe
4920-081 Vila Nova de Cerveira
tel.251794690
e-mail: minhobelo@gmail.com
site: www.minhobelo.com
[Alojamento Acessível](#)

Quinta de S. Roque (TH)

S. Roque
4920-219 Vila Nova de Cerveira
tel. 251 795 227
e-mail: s_roque1@hotmail.com
site: www.quintas-roque.com
FB/QuintadeSãoRoqueCerveira
[Alojamento Acessível](#)

VILA NOVA DE FOZ COA

Vineadouro Casas da Vinha

Estrada da Barragem
do Catapereiro
5155-639 Numão
tel./t/m. 912007287
email. geral@vineadouro.com

Casa da Quelha

Largo Chafariz, 4
5155-601 Arnozelo, Numão
tel./t/m. 934025288
email. helenaines@sapo.pt

Casa Vermelha

Avenida Gago Coutinho, n.º 3
5150-610 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 279765252/ 966345978
email. geral@casavermelha.com

Casa do Doque

R. Dr. Juiz Moutinho Andrade, 92
5150-641 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 917615122
email.
sabinedireito@hotmail.com

Authentic Douro Valley House

Rua Dona Feliciana, 20
5150-580 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 910757800
email.
joseremisorodrigues@gmail.com

Casa da Muralha

Rua do Castelo, 16
5150-562 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 916038036
email.
casadamuralha1911@gmail.com

Casa da Barca

Rua da Barca, 31
5150-548 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 914800007/ 919076066
email.
casadabarcaal@gmail.com

Casa's da Barca

Rua da Barca, 29
5150-548 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 914800007/ 919076066
email.
casadabarcaal@gmail.com

Casa da Rocha

Travessa Dr. Júlio de Moura
- A, 618 1ªA
5150-618 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 919076066
email. fbrunoamaral@gmail.com

Casa da Adega

Travessa Dr. Júlio de Moura
- A, 618 1ªA
5150-618 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 914800007/ 919076066
email. casadabarcaal@gmail.com

Casa dos Primos

Rua da Corredoura, 101
5150-315 Muxagata
tel./t/m. 961239883
email.
adosprimosmuxagata@gmail.com

Casa de Santa Luzia

Rua Aldeia Nova, 24
5150-525 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 924214985
email. reservas@casasdocoa.pt

Casa do Castelo

Rua Aldeia Nova, 29
Travessa de Santa Luzia
5150-525 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 924214985
email. reservas@casasdocoa.pt

Eira da Fraga

Rua Caminho da Fraga, s/n
5150-620 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 926416713
email. eiradafraga@gmail.com

AL Carlos Barbosa

Rua da Portela, 32 B
5150-664 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 918052236
email. alfozcoa@gmail.com

AL Carlos Barbosa Norte

Rua da Portela, 32 1º andar
5150-664 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 918052236
email. alfozcoa@gmail.com

Quinta Alto da Fraga

Largo da Fraga, R. do Museu,
5150-601 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 967715395
email.
quintaaltodafraga@gmail.com

Eiradouro

Rua Vale do Trigo
5155-420 Mós
tel./t/m. 935163866/ 927998655
email. geral@eiradouro.pt

Villa Auri

Quinta da Caldeira EN 332, S/N
5150-085 Almendra
tel./t/m. 963629228
email. info@mirandavinum.pt
FB/ VillaAuri

Quinita

EN 222 - Vale da Teja
5155-337 Horta
tel./t/m. 279779240
email.
quinita_desde1982@hotmail.com

Valley Co Apart. T2 Duplex

Rua Dona Feliciana, 6 2
5150-590 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 969950945
email. oisimer@gmail.com

Casa da Calabra

Rua Soalheiro, 2
5150-041, Cedovim
tel./t/m. 964182598
email.
casadacalabra@gmail.com

Casa da Villa

Rua Doutor Juiz Moutinho
Andrade, 25
5150-641 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 936676710
email.
facpombinho@hotmail.com

VILA NOVA DE GAIA

Boeira Garden Hotel Porto Gaia

Curio Collection by Hilton
Rua Teixeira Lopes, 114
4400-320 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227668000
email.
info@boeiragardenhotel.pt
site. www.hilton.com
FB/ boeiragardenhotelporto
[Alojamento Acessível](#)

Hotel Solverde Spa & Wellness Center

Avenida da Liberdade, 212
4410-154 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227338000
email. hotelsolverde@solverde.pt
site. www.gruposolverde.pt
FB/ hoteissolverde
[Alojamento Acessível](#)

VILA POUCA DE AGUIAR

Alvão Village & Camping

Lagoa da Falperra,
Estrada Municipal 555
5450- 261 Vila Pouca de Aguiar
tel./t/m. 259419038
email.
geral@alvaovillagecamping.pt
site. www.alvaovillagecamping.pt

Casa do Parente

Rua Nova
5450- 367 Sabroso de Aguiar
tel./t/m. 935637741
email. geral@casadoparente.pt

Casa Sofia

Rua Central, nº 24
5450-080 Guilhado
tel./t/m. 967832761
email. casasofia.al@gmail.com

Hotel Europa**

Rua Imperador Teodósio, nº 6
5450-022 Vila Pouca de Aguiar
tel./t/m. 259417510
email.
hoteleuropavpa@hotmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Pedras Salgadas Hotel****

Rua Henrique Maia, nº 12
5450-156 Bornes de Aguiar
tel./t/m. 259433138
email.
dgm@hotelpedrasalgadas.com
[Alojamento Acessível](#)

Pedras Salgadas Nature Park

Parque de Pedras Salgadas
5450-140 Pedras Salgadas
tel./t/m. 259437140
email.
reception@pedrassalgadaspark.com
site.
www.pedrassalgadaspark.com
[Alojamento Acessível](#)

Quinchoso dos Bentos

Rua dos Chãozinhos
5450-080 Guilhado
tel./t/m. 967832761
email.
quinchosodosbentos@gmail.com

VILA REAL

Quinta do Paço Hotel

EN 322, Km 3 - Arroios
5000-051 Vila Real
tel./t/m. 259340790/ 935525038
email. hotel@quintapaco.com
site. www.quintapaco.com
[Alojamento Acessível](#)

Quinta São Martinho

Rua Padre Fernando Miranda, 8
Quinta São Martinho - Mateus
5000-266 Vila Real
tel./t/m. 259323986/ 933202326
email.
geral@quintasaomartinho.com
site. www.quintasaomartinho.com

Borralha Hotel

Trav. Moreira de Carvalho, nº 2
5000-423 Vila Real
tel./t/m. 259375158
email.
info@borralhaguesthouse.com
site. www.borralhahotel.com
[Alojamento Acessível](#)

VILA VERDE

Torre de Gomariz

Wine & Spa Hotel

Av. Sobral-Castelo, nº 76
4730-102 Cervães
tel./t/m. 253929160/ 968527144
email.
reservas@torredegomariz.com
site. www.torredegomariz.com
FB/ TorreDeGomariz
[Alojamento Acessível](#)

Maison Albar Amoure

Av. da Câmara, nº 22
4730-300 Moure
tel./t/m. 253149060
email.
amoureservations@maisonalbar.com
site.
www.maison-albar-hotels-amoure.com
FB/Maison-Albar-Amoure
[Alojamento Acessível](#)

Vila Luena

Praça da República, 67
4730-732 Vila Verde
tel./t/m. 253311432
email. info@vilaluena.com
site. www.vilaluena.com

Hotel Bom Sucesso

Largo Antunes Lima, nº 5
4730-45 Vila de Prado
tel./t/m. 253929070
email. info@bomsucesso.com
site. www.bomsucesso.com
FB/ HotelBomSucesso
[Alojamento Acessível](#)

Quinta do Casal de S. Miguel de Soutelo

Av. Viscondes da Torre, nº 245
4730-575 Soutelo
tel./t/m. 253310360/ 935955100
email. info@quintadocasal.eu
FB/ Quintadocasalsmiguelssoutelo

Quinta D. José Turismo Rural

Rua S. Miguel, nº 44
4730-240 Lage
tel./t/m. 253925220
email.
quintadomjose@gmail.com
site. www.quintadomjose.com
FB/ QuintaDomJose

Quintinha D'Avó

Ramalha, Rua 1, nº 28
4730-475 Vila de Prado
tel./t/m. 253927111/ 966253085
email.
quintinhadavo.minho@gmail.com
FB/ quintinhadavo.minho

Casa de Férias do Parque

Peneda Gerês
Av. De Cabaninhas
4730-610 Valdreu
tel./t/m. 965856415
email. aldanelas@netcabo.pt

Quinta do Gestal

Av. Do Casal, nº 50
4730-575 Soutelo
tel./t/m. 966137671
email. gestalsou@hotmail.com
FB/ quintadoGestal

Casa da Torre

Rua de Sepedelos, 139
4730-030 Atães
tel./t/m. 961620860
email.
casadatorre.ataes@gmail.com
site. www.casadatorreataes.com

Casa do Tarrío

Rua do Tarrío, nº 6
4730-220 Gondiaes
tel./t/m. 919027397
email.
casatarrioyhelenaesteves@gmail.com
FB/ casatarrio.turismorural

Quinta de Souto Velho

Rua de Souto Velho, nº 6
4730-611 Valdreu
tel./t/m. 919076505
email.
quintasoutovelho@gmail.com
FB/ QuintaSoutoVelho

Alojamento I Love Vila Verde

Rua 25 de Abril, nº 41, 2º andar
4730-735 Vila Verde
tel./t/m. 936045600
email.
ilovevilaverdegeral@gmail.com
INST/ ilovevilaverde

Casas da Fonte Turismo Rural

Trav. de Casais de Vide, nº 760
4730-012 Aboim da Nóbrega
tel./t/m. 912682900
email.
casasf fonte.aboim@gmail.com

Alojamento Costa & Dias

Rua D. Paio Guterres da Silva, nº 6
4730-062 Barbudo
tel./t/m. 914766823
email.
alojamentocostaedias@gmail.com
FB/ imoveis.arrenda

Villa Garcia - Casa da Cascata

Caminho do Rio Homem
4730-611 Valdreu
email. birac.1998@hotmail.com

VINHAI

Parque Biológico de Vinhais

Alto da Ciradelha
5320 Vinhais
tel./t/m. 933260304
email.
geral@parquebiologicodevinhais.com
site.
www.parquebiologicodevinhais.com
FB/ Parque Biológico de Vinhais
[Alojamento Acessível](#)

Casa dos Frades

Rua José Morais Sarmiento, nº 11
5320-334 Vinhais
tel./t/m. 937822933
email.
carlamgalves.5@gmail.com

Quinta da Devesa

Bairro do Cerdeiro, nº 7
5320-210 Vila Boa de Ousilhão
tel./t/m. 934194720
email.
quinta.dadevesaqdd@gmail.com
[Alojamento Acessível](#)

Vinhais Hotel

Rua dos Frades
5320-331 Vinhais
tel./t/m. 273772076/ 914081691
email. hotel@vinhaishotel.pt
FB/ Vinhais Hotel
[Alojamento Acessível](#)

azeites do 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 sensação 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, encon-

tram-se azeites 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@sjespequeira.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

VINHOS denominações de origem



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO VINHO VERDE

A Região dos Vinhos Verdes, ocupando o Noroeste de Portugal, é uma das maiores e mais antigas regiões vitivinícolas 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



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 Còdega 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 DE 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 produzem espumantes 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 virgins diversos mosteiros entre vales de difícil acesso. 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 virgins diversos mosteiros entre vales de difícil acesso. A altitude, o clima frio e agreste, uma razoável variabilidade de solos e um conjunto de castas são a fonte dos seus vinhos.

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 vinoso.

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



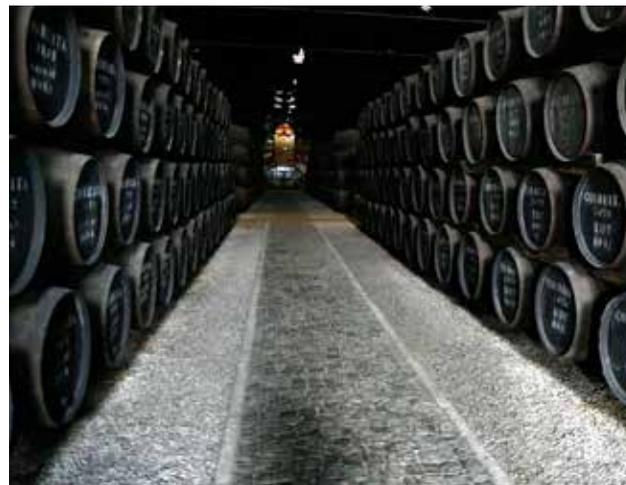
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DO DOURO

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 com-

panheiros 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 Aveso 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. Os cachos da casta Aveso 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 Aveso 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. Appropriadamente, 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 tilia, sendo as notas de maçã e pêssego relativamente comuns nos vinhos estremos.

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. 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 (Pedernã)

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 adjetivação de casta “melhorante” em muitas regiões portuguesas. 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. 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 (Souzão)

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 Sousão. É a cor que singulariza e diferencia o Sousão, 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

A casta Alvarelhão é uma das variedades de uvas tintas tradicionais de Portugal, especialmente cultivada no norte do país, em particular nas regiões do Douro, Dão, e Vinhos Verdes. Esta casta é valorizada pela sua

capacidade de produzir vinhos elegantes, leves e aromáticos. videira de Alvarelhão adapta-se bem a climas frescos e moderados, sendo resistente a condições adversas, mas prefere solos bem drenados. A sua relevância tem vindo a crescer com o interesse em castas tradicionais e vinhos menos alcoólicos e mais frescos, alinhados às tendências de consumo moderno.

AMARAL

A casta Amaral é uma variedade de uva tinta originária de Portugal, mais especificamente da região do Minho, no noroeste do país. Esta casta é autóctone e tem uma presença histórica na viticultura portuguesa, embora atualmente seja cultivada em menor escala. É também conhecida como Azal Tinto, especialmente na região dos Vinhos Verdes. A casta Amaral reflete o caráter rústico e autêntico da viticultura do norte de Portugal, sendo uma excelente opção para quem procura vinhos únicos e com identidade local.

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 vinhos elaborados a partir da casta Borraçal apresentam cor rubi e um elevado grau de acidez.

CÓDEGA DO LARINHO

A Códega do Larinho é uma casta de uva branca típica de Portugal, particularmente da região do Douro. É reconhecida por sua capacidade de produzir vinhos frescos, aromáticos e de alta qualidade, destacando-se em vinhos brancos monovarietais e em blends. É adaptada às condições climáticas quentes e secas, comuns no Douro, demonstrando resistência e versatilidade. Nos últimos anos, a Códega do Larinho tem recebido mais atenção de produtores e consumidores, devido ao seu potencial para criar vinhos expressivos que capturam a essência do terroir duriense.

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 (Roupeiro, Alvadurão, Côdega, 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, Côdega 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 (Sinómia: 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 produzir vinhos de lote. As principais qualidades da casta Rabo 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 (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

A casta Bastardo é uma variedade de uva tinta tradicionalmente cultivada em Portugal e em algumas outras regiões vinícolas. É uma casta antiga, associada a vinhos de qualidade, especialmente em regiões montanhosas e de clima fresco. A casta é de maturação precoce, o que significa que é uma das primeiras a ser colhida. Requer condições específicas, preferindo solos pobres, bem drenados, e climas mais frescos.

TRINCADEIRA (Tinta Amarela)

A Trincadeira é uma casta especialmente cultivada nas regiões

do Alentejo e do Douro (onde é designada por Tinta Amarela). É uma casta que 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

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

A casta Tinta Carvalha é uma variedade de uva autóctone de Portugal, embora seja relativamente pouco conhecida e cultivada. Por ser uma casta menos comum, está em risco de ser substituída por variedades mais produtivas ou de maior renome internacional. Contudo, esforços de preservação estão sendo feitos por enólogos interessados na biodiversidade das vinhas e na valorização do património vitivinícola português.

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 forte 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 umas 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 Favaios 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

(casta francesa autorizada)

A casta Chardonnay é uma das variedades de uvas brancas mais conhecidas e amplamente cultivadas no mundo. Originária da região da Borgonha, na França, é uma casta versátil que se adapta a diferentes climas e solos, resultando em uma ampla gama de estilos de vinhos. Em climas frios: apre-

senta notas de frutas cítricas, maçã verde, pera e um toque mineral. Em climas quentes: exhibe aromas mais maduros, como abacaxi, manga, pêssego e mel. Quando fermentada ou envelhecida em barricas de carvalho, desenvolve sabores de manteiga, baunilha, tosta-do e frutos secos. A Chardonnay é frequentemente referida como a “rainha das uvas brancas”, dada sua capacidade de expressar tanto o terroir quanto as técnicas de vinificação empregadas.

PINOT NOIR

(casta francesa autorizada)

A Pinot Noir é uma das castas de uvas tintas mais prestigiadas e admiradas no mundo do vinho. Originária da Borgonha, na França, essa uva é conhecida por sua capacidade de produzir vinhos elegantes, complexos e de grande finesse. Devido à sua estrutura delicada e acidez equilibrada, a Pinot Noir é extremamente versátil na harmonização com alimentos. A Pinot Noir é admirada por sua capacidade de refletir o terroir onde é cultivada, o que a torna única e fascinante tanto para enólogos quanto para apreciadores. É uma casta que recompensa o cuidado e a paciência, produzindo vinhos que se destacam pela sofisticação e charme.



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 & CHÂTEAUX
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.quintdamares.pt

ENCOSTAS DE AMARES
www.encostasdamares.com

SOLAR DAS BOUÇAS
www.solaridasboucas.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.torredeaguia.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 TEIXEIRO
E QUINTA DO CÔTTO
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.adegabarcelsos.pt

QUINTA DE BALÃO
info@quintadebalao.pt

VINHOS CAMPELO
www.campelo.pt

VINHOS ZARAGUE
www.zarague.pt

VINHA DOS 9
www.vinhados9.pt

BOTICAS

REPOSITÓRIO HISTÓRICO
DO VINHO DOS MORTOS
www.cm-boticas.pt

ADEGA VINHO DOS MORTOS
www.vinhodosmortos.com

BRAGANÇA

CASA DO JOA
www.casadojoa.com

CABEZEIRAS DE BASTO

ADEGA DOS LEÕES
www.adegadosleoes.pt

CASA DA TOJEIRA
www.casadatojeira.pt

QUINTA DE FUNDEVILA
www.quintadefundevila.pt

VINHAS DA AZENHA
quintadaazenhadecavez@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.terraçosdebaco.com

CASTELO DE PAIVA

CASA DE ALGAR
http://casadealgar.blogs.sapo.pt

QUINTA DA CORGA DA CHÃ
www.corgadacha.com

QUINTA DE RELIGÃES
www.quintadereligaes.com

CELORICO DE BASTO

Q³ DA CERCA - ADEGA MOLARES
www.adegamolares.pt

QUINTA SANTA CRISTINA
www.garantidasquintas.com

QUINTA DAS ESCOMOEIRAS
www.quintadasescomoeiras.com

CHAVES

EBRON - CASA GRANDE DO SEIXO
www.casagrandedoseixo.pt

QUINTA DE ARCOSSÓ
www.quintadearcoosso.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

GUIMARÃES

ADEGA COOP. DE GUIMARÃES
www.adeaguimaraes.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 POUSADA DE FORA
qpfwine@gmail.com

QUINTA CANDOSO DE CIMA
candosodecima@gmail.com

LOUSADA

QUINTA DE LOUROSA
www.quintadelourosa.com

CASA DA PORTELA - SEM IGUAL
www.100igual.pt

MARCO DE CANAVESES

CASA DE VILA BOA
afonsolencastre@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.quintadasamoca.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.palaciocabrejoeira.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.cortinhavelha.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.cavesdemurca.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

Q^a DA TORRE DE QUINTELA
luisplacerta@gmail.com

QUINTA DO OUTEIRO
geral@quintadoouteiro.com

TERRAS VADE E CRASTO
terrasvadeocrasto@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 FREIRA
jcorreiarbarros@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

Q^a DO PAÇO DE CALHEIROS
info@pacodecalheiros.com

LETHES – GLATLÁNTICO
CONSULTORES
apm-porto@glia.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
quintadominho@clix.pt

RESENDE

QUINTA DA MASSÓRRA
www.quintadamassorra.com

QUINTA DO FORMIGAL
rafaelmonteirim@sapo.pt

QUINTA DO OUTEIRO
adriano.pinto@outeirorocaille.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 CADAIAS
FB/casadedoneio

DECA WINE
www.decawine.com

LAVRADORES DE FEITORIA
www.lavradoresdefeitoria.pt

MORGADIO DA CALÇADA
www.morgadiodacalcada.com

QUINTA DA CAVADINHA
SYMINGTON FAMILY
www.portfoliovinhos.pt

QUINTA DA FOZ
www.quintadafoz.pt

QUINTA DA MARKA
www.quintadamarkadouro.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
quintacabanas@hotmail.com

QUINTA DAS CHAQUEADAS
quintadaschaqueadas.wixsite.com/site

Q^a DO ALTO/CASA DOS MIGUÉIS
pedro.casadosmiguéis@gmail.com

QUINTA DA CUMIEIRA
www.quintacumieira.com

QUINTA DA GAIVOSA
www.alvesdesousa.com

QUINTA DA PORTELA
www.rolasdaportela.pt

QUINTA DO ESPINHO
www.bomviver.com

QUINTA DO LICOR
www.vazdecavalhowines.com

QUINTA DO PÉ FRANCO
gloriasantos@hotmail.com

QUINTA DOS AVIDAGOS
www.quintadosavidagos.com

QUINTA SRA. DA GRAÇA
quintasenhoradagraça@live.com.pt

DONA OTÍLIA
info@donaoitilia.pt

MARTHA'S WINE & SPIRITS
info@marthasgroup.com

SODIVINI
sodivini@gmail.com

SOLAR DA PORTELA
www.soldardoportela.com

VINHOS MARTHA
pedro.marta@marthasgroup.com

QUINTA FORA DA LEI
www.foradalei.pt

Q³ NO VALLE DA ESTRADA
madureiravalledaestrada@gmail.com

NOGUEIRAS LDA
nogueiraslda@sapo.pt

QUINTA DA SERPE
armindo.martinho@hotmail.com

W3 WINE AO CUBO LDA
wineaacubo@gmail.com

SANTOS & SEIXO
geral@santoseseixo.pt

SÃO JOÃO DA 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.quintadonoroteia.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 CADAÓ
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 PÔPA
www.quintadopopa.com

QUINTA DO SEIXO
www.sograpevinhos.com

QUINTA MONTE TRAVESSO
www.quintadomontetravesso.com

QUINTA S^a DO CONVENTO
www.senhoradoconvento.com

VINHOS MÔA
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.rumoaoouro.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 ÁGUAS
www.kranemannestates.com

QUINTA DO BOM RETIRO
www.ramospinto.pt

COBALTO DOURO
www.cobaltoouro.pt

QUINTA DA MOITA
www.quintadamoita.com

TORRE DE MONCORVO

M.J.P. – QUINTA DE VILA MAIOR/
CASA DA PALMEIRA
www.casadapalmeira.pt

QUINTA DA TERRINCHA
www.quintadaterrincha.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

VALENÇA

ADEGA DOS HERDEIROS
FB/adegadosherdeiros

QUINTA EDMUN DO VAL
www.edmundoval.com

ROLAN
www.rolan.pt

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
vinhosalana@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.solarolouredo.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.palatoocoa.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 FONTINHAS
pecasoc@sapo.pt

QUINTA DO SALGUEIRO
quintadesalgueiro@gmail.com

Q³ DO PICO DE REGALADOS
antonio.leal@lidador.com

QUINTAS DO HOMEM
www.quintasdomem.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 ma-

jestoso 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: desaparece 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 ESPUMANTE



ROTA DOS VINHOS E DOS ESPUMANTE 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 oferece um naipe de propostas tentadoras que não deve perder no “Caminho dos Mosteiros”, e num passeio imemorável “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.vinhoseespumantestavoravara-rosa.pt/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.vinhoseespumantestavoravara.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 história, 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!

Site da Rota dos VTM
www.cvrtm.pt

Site da Rota
www.portoandnorthwineroutes.pt

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



ROTA DOS
VINHOS VERDES



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!

Site da rota dos VV
www.rota.vinhoverde.pt/pt/rota-dos-vinhos-verdes

Site da Rota
www.portoandnorthwineroutes.pt

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

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 Aº 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@municipoamares.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 – Gavieira
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 Sistelo
Rua Visconde de Sistelo
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@portoenoeste.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. Aº 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 Maia
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.visiteseposende.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.visite.freixoespadacinta.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
4450 – 208 Matosinhos
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 edif. da Estação da CP)
5370 – 408 Mirandela
278 203 143
postodeturismo@cm-mirandela.pt
www.cm-mirandela.pt

MOGADOURO
Loja Interativa de 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 Conse. Rocha Peixoto, nº 9
4980 – 626 Ponte da Barca
258 455 246
lojaturismo@cmpr.pt
www.cmpb.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 PENHA

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 S.ta 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-smpenaguiiao.pt
www.cm-smpenaguiiao.pt

SANTO TIRSO

Loja Interativa de Turismo de Santo Tirso
L.go Cor. 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 S. 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
Av. Marques de Soveral, nº 79
5130 – 321 S. João da Pesqueira
300 400 996
turismo@sjpesqueira.pt
www.sjpesqueira.pt

SERNANCELHE DE SERNANCELHE

Loja Interativa de Turismo de Sernancelhe
Av. Doutor Oliveira Serrão, nº 6
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, n.º 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, n.º 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,
n.º 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, n.º 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,
n.º 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
vwc@vivexperiencia.pt
FB/vivexperiencia.pt

VEIEIRA DO MINHO

Loja Interativa de Turismo de Vieira do Minho
Praça do Bombeiro Voluntario,
n.º 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
Praça 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 FAMALICÃO

Loja de Turismo de Vila Nova de Famalicão
Rua Capitão Manuel Carvalho,
n.º 6
4760 – 020 V. N. de Famalicão
252 315 950
famaliaoaturismo@famaliao.pt
www.famaliao.pt

VILA NOVA DE FOZ CÔA

Centro de Informação Turística de Vila Nova de Foz Côa
Av. Gago Coutinho
e Sacadura Cabral, n.º 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, n.º 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, n.º 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, n.º 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, n.º 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©2025



**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

