

TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

porto**norte**^{TEM}



ASSOCIAÇÃO
DE TURISMO DO
**PORTO
E NORTE**
COM PARTENARIOS E PARCEIROS

FINSE SEMANA GAS TRO NOM ICOS

13 JANEIRO A
10 DEZEMBRO '23

XIV EDIÇÃO
PORTO E NORTE
DE PORTUGAL

WWW.FINSESEMAGASTRONOMICOS.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 6^a-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 2023



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

A edição XIV dos FINS-DE-SEMANA GASTRONÓMICOS vai realizar-se de 13 de janeiro a 18 de dezembro de 2023, numa lógica estratégica de dinamização da cadeia de valor do Turismo, com especial relevância para a Restauração, do Alojamento Turísticos, das Quintas produtoras de vinho com portas abertas ao Enoturismo numa promoção integrada do Destino "Porto e Norte de Portugal".

Os parceiros estratégicos para o desenvolvimento deste projeto são os Municípios que de forma efetiva criam as condições para a realização desta dinâmica, por um lado, e as Empresas do sector do Turismo, em particular da Restauração e do Alojamento Turístico, que aderem e operacionalizam toda a atividade durante o respetivo Fim-de-Semana, por outro. Esta eficiência coletiva que tem como desígnio

principal o Produto Estratégico Gastronomia e Vinhos, constitui o maior projeto público e privado de Portugal.

Nesta ação concertada do projeto dos Fins-de-Semana Gastronómicos, participam 78 Municípios do Porto e Norte no sentido de posicionar o produto "Gastronomia e Vinhos" numa perspetiva de contemporaneidade, de novos horizontes e desafios renovados nos quais a competitividade e competência, são os alicerces do sucesso da iniciativa, que pugna de igual forma pela salvaguarda da herança riquíssima de tradições e das origens dos produtos, privilegiando o saber adquirido transmitido pelas cozinheiras e cozinheiros da região que preservam essa herança do património cultural imaterial.

É no âmbito da diversidade cultural e na riqueza da história desta região, nas tradições, usos e costumes, festas, feiras e romarias, traduzidos na excelência dos seus Produtos Locais, que a Turismo do Porto e Norte de Portugal e os Municípios contam com um envolvi-

mento efetivo de 940 Restaurantes, que merecem aqui o nosso reconhecimento público pela resiliência de continuar o legado de gerações e gerações de empresários que dinamizam a Oferta gastronómica que hoje possuímos, e que consolidam o seu papel como Embaixadores da Excelência e Qualidade da Gastronomia e Vinhos da nossa região. O alojamento turístico abraça este projeto com muito afincado traduzido na participação de 680 empreendimentos turísticos. Mais de 300 espaços, quintas e adegas que privilegiam o Turismo de Vinhos. Neste sentido, colocamos em destaque a Rota dos Vinhos e do Enoturismo do Porto e Norte com a parceria excepcional das Comissões Regionais dos Vinhos Verdes, dos Vinhos de Tavora-Varosa, dos Vinhos de Trás-os-Montes e por fim do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto num consorcio inovador, no sentido de desenvolver os territórios vinhateiros, num enlace feliz como motor de desenvolvimento turístico. É neste quadro concetual que todas as parcerias aqui descritas que desenvolverão esta enor-

me e gratificante iniciativa visando oferecer experiências diferenciadoras e memórias felizes a quem nos visita e pretende deliciar-se no mundo infundável e maravilhoso do receituário do norte de Portugal, bem complementado pelo extraordinário portefólio vínico que tem para oferecer nas 5 Denominações de Origem existentes.

Em cada um destes 78 Municípios vamos encontrar excelentes motivos gastronómicos e vínicos para experienciar aprazivelmente o território no âmbito do qual o património Cultural material e imaterial se fundem numa excepcional simbiose de sensações. Uma verdadeira Festa dos Sentidos.

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


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

índice

- 13, 14 e 15 JAN.**
10 **AMARANTE**
Cogumelos
Cabrito Assado
S. Gonçalves
- 12 **MONTALEGRE**
Presunto e Alheira
Cozido à Barrosã
Doce de Abóbora com Queijo
- 14 **VIEIRA DO MINHO**
Alheira
Couves com Feijão Amarelo
Rabanadas
- 20, 21 e 22 JAN.**
16 **MIRANDA DO DOURO**
Tabafeira Assada na Brasa
Cozido Mirandês
(Botelo com Cascas)
Bola Doce Mirandesa
- 18 **SANTA MARIA DA FEIRA**
Tábua de Queijos Feirenses
Assado das Fogaceiras
Tijelada de Fogaça c/ Mirtilos
- 20 **PONTE DE LIMA**
Rojões à Minhota
Arroz de Sarrabulho
à moda de Ponte de Lima
Leite Creme
- 17, 18 e 19 FEV.**
24 **AMARES**
Pataniscas de Bacalhau
Papas de Sarrabulho
Pudim de Laranja
- 26 **BRAGANÇA**
Tábua de Enchidos
Butelo com Casulas
Pudim de Castanha
- 28 **CAMINHA**
Pataniscas de Bacalhau
Robalo do Mar da Ínsua
Leite Creme Queimado
- 30 **LAMEGO**
Pataniscas de Bacalhau
Posta de Vitela
com Arroz de Enchidos
Leite Creme
- 32 **MELGAÇO**
Bifes de Presunto
Cabrito do Monte
Assado no Forno
Bucho Doce
- 34 **SANTA MARTA DE PENAGUIÃO**
Seleção de Enchidos Regionais
Galo Estufado no Tacho
Aletria
- 24, 25 e 26 FEV.**
36 **MONÇÃO**
Arroz de Lampreia
Roscas de Monção
- 38 **PENAFIEL**
Pataniscas
Arroz de Lampreia
Bolinhos de Amor
- 3, 4 e 5 MAR.**
42 **BOTICAS**
Salpicão de Boticas
Trutas à moda de Boticas
Leite Creme à Barrosã
- 44 **ESPOSENDE**
Arroz de Lampreia
Clarinhas de Fão
- 46 **RIBEIRA DE PENA**
Milhos Ricos
Chila no Forno
- 48 **S. JOÃO DA PESQUEIRA**
Peixes do Rio
Cabrito Assado
com Arroz de Miúdos
Milhos Doces
- 50 **TORRE DE MONCORVO**
Folhado de Borrego da Churra
Borrego Terrincho
Bolo de Amêndoa
- 52 **VILA NOVA DE GAIA**
Tripinhas Enfarinhadas
com Molho de Francesinha
Bacalhau com Vinho do Porto
Venhotes com Bola de Gelado
de Vinho do Porto
- 10, 11 e 12 MAR.**
54 **BARCELOS**
Papas de Sarrabulho
à moda de Barcelos
Galo à moda de Barcelos
Leite Creme
- 56 **LOUSADA**
Cozido à Portuguesa
Leite Creme Queimado
- 58 **MIRANDELA**
Torrada de Azeite
Alheira de Mirandela
Pudim de Azeite
- 17, 18 e 19 MAR.**
60 **ARCOS DE VALDEVEZ**
Alheira de Carne da Cachena
Carne da Cachena
com Arroz de Feijão Tarreste
Bolo de Discos
- 62 **GONDOMAR**
Arroz de Lampreia
Coração de Gondomar
- 64 **PÓVOA DE LANHOSO**
Cabrito à S. José
Rochas do Pilar
- 24, 25 e 26 MAR.**
66 **ARMAMAR**
Esferas de Alheira
com Puré de Maçã
Cabritinho Recheado
Maçã Assada com Queijo,
Noz e Mel
- 68 **TERRAS DE BOURO**
Pataniscas de Bacalhau
Cozido de Couves
com Feijão à Terras de Bourou
Aletria
- 31 MAR., 1 e 2 ABR.**
70 **FELGUEIRAS**
Presunto com Broa
Bacalhau à Felgueiras
Pão de Ló de Margaride
- 72 **VALPAÇOS**
Folar de Valpaços (IGP)
Feijoada à Transmontana
Bolo de Castanha
- 74 **VIANA DO CASTELO**
Patanisca de Bacalhau
Bacalhau à Viana
Torta de Viana
- 76 **VILA NOVA DE FOZ CÔA**
Omelete de Espargos
(Revolto de Espargos)
Esmagado de Batata
com Azedas
Telha de Amêndoa com Gelado
- 7, 8 e 9 ABR.**
80 **CARRAZEDA DE ANSIÃES**
Alheira Assada
Cabrito Assado no Forno
acompanhado por Batata
Assada e Arroz Branco
Arroz Doce
- 82 **TABUAÇO**
Fumeiros e Carnes Fumadas
Cabrito Assado
c/ Batata Assada
e Arroz de Forno
Pudim de Ovos
- 84 **VIMIOSO**
Torradinha de Cogumelos
Silvestres Salteados
Costelinhas de Cabrito
com Batata a Murro
Pastel de Amêndoa de Vimioso
com Bolacha Crocante
e Bola de Gelado
- 14, 15 e 16 ABR.**
86 **BRAGA**
Bolinhos de Bacalhau
Bacalhau à Braga
Pudim Abade de Priscos
- 88 **MONDIM DE BASTO**
Pataniscas de Bacalhau
Posta Maronesa
Pão de Ló Húmido
- 21, 22 e 23 ABR.**
90 **CABECEIRAS DE BASTO**
Pataniscas de Bacalhau
Cabrito Assado no Forno
Cavacas
- 92 **PENEDONO**
Tábua de Enchidos
Marrã
Pudim de Castanhas

- 28, 29 e 30 ABR.**
94 **AROUCA**
Produtos Locais e Tradicionais
Vitela de Arouca Assada
em Forno de Lenha
Doces Conventuais
ou Regionais de Arouca
- 96 **CHAVES**
Presunto de Chaves
Bacalhau na Brasa
com Pimentos e Batata
Pudim de Ovos Caramelizado
- 98 **OLIVEIRA DE AZEMÉIS**
Tosta "Sabores de Azeméis"
Arroz de Ossos da Suã
Rabanadas de Pão de Ul
(vinho ou leite)
- 100 **VILA NOVA DE CERVEIRA**
Sável de Escabeche
Debulho de Sável do Rio Minho
Leite Creme
- 5, 6 e 7 MAIO**
104 **MAIA**
Bola de Cebola
Bacalhau à Lidador
Leite Creme de Milho
- 106 **MURÇA**
Cozido à Portuguesa
Toucinho-do-céu
- 12, 13 e 14 MAIO**
108 **FAFE**
Vitela Assada à Moda de Fafe
Doces de Gema
- 110 **PAREDES DE COURA**
Cozido à Moda de Coura
Rabanadas
- 19, 20 e 21 MAIO**
112 **MARCO DE CANAVESES**
Verde/Bazulaque
Anho Assado
com Arroz de Forno
Fatias do Freixo
- 114 **MATOSINHOS**
Pataniscas de Bacalhau
Peixe Grelhado e Marisco
Leite Creme
- 116 **SÃO JOÃO DA MADEIRA**
Indústria à Mesa - A Cartola
Coelho à Caçador
Delícia de Cenoura
- 118 **VINHAI**
Alheira Assada IGP de Vinhais
Leitão Bísaro Assado
Pudim de Castanha
- 26, 27 e 28 MAIO**
120 **PONTE DA BARCA**
Posta Barrosã
Rabanadas de Mel
- 122 **PÓVOA DE VARZIM**
Tapa Tomate Coração de Boi
Pescada à Poveira
Rabanada à Poveira
- 124 **RESENDE**
Petiscos Diversos
Anho Assado em Forno a Lenha
Cavacas de Resende
- 126 **SABROSA**
Bôla de Carne
Cabrito Assado com
Batatinhas acompanhado
de Favas com Chouriço
Bolo Borrachão
- 2, 3 e 4 JUN.**
130 **CINFÃES**
Enchidos
Posta de Vitela Arouquesa
acompanhada de Batata
a Murro e Arroz de Forno
Bolinhos de Manteiga
(Matulos)
- 132 **VALONGO**
Valongueira : Francesinha
em Pão de Regueifa
Bolo de Biscoito
- 9, 10 e 11 JUN.**
134 **ALFANDEGA DA FÉ**
Tábua fria de Enchidos
(Salpicão, Chouriço e Presunto)
Cerejas de Alfândega da Fé
- 136 **VILA DO CONDE**
Petinga Frita
Peixe Grelhado na Brasa
Doçaria Conventual
- 138 **VIZELA**
Bacalhau à Zé do Pipó
Bolinhol de Vizela
(Pão-de-ló Coberto de Vizela)
- 16, 17 e 18 JUN.**
140 **PAREDES**
Tremoço
Cabrito Assado no Forno
a Lenha acompanhado
de Arroz e Batatas Assadas
Sopa Seca
- 142 **VILA REAL**
Covilhete
Tripas aos Molhos
Crista de Galo
(Pastel de Toucinho)
- 8, 9 e 10 SET.**
146 **ALIJÓ**
Bacalhau Frito
Massa à Lavrador
Filhoses da Vindima
- 148 **TROFA**
Rojões
Bacalhau à Narcisa
Pudim de Ovos
- 15, 16 e 17 SET.**
150 **CASTELO DE PAIVA**
Fumeiro Tradicional
Bife à Romaria
Rabanadas à Moda de Paiva
- 29, 30 SET. e 1 OUT.**
152 **VILA NOVA DE FAMALICÃO**
Bolinho de Bacalhau
Galinha Mourisca
Leite Creme
- 6, 7 e 8 OUT.**
156 **BAIÃO**
Pastelão de Ovos com Salpicão
Arroz de Favas
com Frango Alourado
Creme de Água
- 158 **PESO DA RÉGUA**
Tripas
Leite Creme
- 13, 14 e 15 OUT.**
160 **MOIMENTA DA BEIRA**
Tábua Produtos Regionais
- Queijo e Enchidos
Arroz de Salpicão
Tarte de Abóbora
- 20, 21 e 22 OUT.**
162 **FREIXO DE ESPADA À CINTA**
Sopas de Tomate
Escorrido de Couve/ Nabica
acompanhado por Enchidos
Tarte/Bolo de Amêndoa
- 164 **VILA POUCA DE AGUIAR**
Miscarada - Cogumelos
Silvestres Estufados
Cabrito à Serrana
Assado no Forno
Pudim de Castanha
- 3, 4 e 5 NOV.**
168 **SERNANCELHE**
Caldo de Castanha
Cabrito no Forno c/ Castanha,
Arroz de Miúdos e Verdes
Salteados
Tarte de castanha
- 10, 11 e 12 NOV.**
170 **GUIMARÃES**
Caldo Verde
Rojões com Papas
de Sarrabulho
Leite Creme Queimado
- 172 **MACEDO DE CAVALEIROS**
Tábua de Enchidos
Javali no Pote com Castanhas
Pudim de Castanha
- 174 **MOGADOURO**
Torrada com Setas de Cardo
Posta à Mogadourense
com Boletus
Requeijão de Cabra
com Compotas
- 24, 25 e 26 NOV.**
176 **CELORICO DE BASTO**
Pataniscas de Bacalhau
Cabrito Assado no Forno
Flor Camélia
- 178 **VILA VERDE**
Arroz de Pica no Chão
à moda de Vila Verde
Pudim Abade Priscos
- 8, 9 e 10 DEZ.**
182 **PAÇOS DE FERREIRA**
Capão à Freamunde
- 184 **DOÇARIA TRADICIONAL E CONVENTUAL**
- 188 **PRODUTOS QUALIFICADOS**
- 196 **RESTAURANTES**
- 251 **ALOJAMENTO**
- 286 **AZEITES A NORTE DE PORTUGAL**
- 288 **COISAS DO VINHO**
Locais a visitar
- 289 **VINHOS**
Denominações de origem
- 296 **VINHOS**
Castas típicas
- 302 **ENOTURISMO**
- 310 **ROTAS DOS VINHOS E DO ENOTURISMO**
- 320 **INFORMAÇÃO TURÍSTICA**

janeiro



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

provérbio popular



A cozinha amarantina é baseada em pratos substanciosos, como o cabrito serrano. A doçaria nasce conventual, mas as Invasões Francesas, obrigando à retirada das clarissas, precipitaram a sua difusão pelas famílias da vila e pelas lojas próximas do rio.

Cogumelos

Ingredientes – cogumelos shiitake.
Modo de Preparação – Saltear com azeite e cebola.

Cabrito Assado

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

S. Gonçalos

são pequenos bolos de aspeto delicado e muito apelativo, de cor amarela viva devido aos ovos empregues na sua confeção.
Ingredientes – gema de ovo, o açúcar, a farinha, amêndoa ralada e a água.
Modo de Preparação – Os Doces Conventuais de Amarante são feitos de forma artesanal, usando-se no seu fabrico como utensílio mecânico o ralador usado para ralar a amêndoa. Todos os outros ingredientes são batidos "à mão". A base dos bolos é praticamente igual, (ovos, amêndoas, açúcar e farinha), diferenciando-os a forma e os acabamentos.

AMARANTE

13, 14 e 15 JAN.

www.amarantetourism.com

Animação

Festa Grandiosas de S. Gonçalo. Convidamos todos para visitar a Igreja de S. Gonçalo, o Museu Municipal Amadeo de Souza-Cardoso, a Igreja de S. Domingos e a Casa da Granja.

Mais informações em:
www.amarantetourism.com





Montalegre tem saborosas referências gastronômicas que, enquadradas num cenário idílico, garantem aos sabores tradicionais um forte marco de atração turística e promoção territorial.

Os produtos gastronômicos de referência estão ligados à sua própria ruralidade, ao clima frio e gélido de inverno, à criação de animais em regime extensivo e aos produtos agrícolas cultivados em modo orgânico num território reconhecido e classificado como Património Agrícola Mundial.

Presunto e Alheira (Receita da Alheira)

Ingredientes: Carne de galinha, Carne de coelho, Carne de porco, Carne de vitela, Alho, Cebola, Pimentão (pimento vermelho), Salsa (q.b), Pão de trigo fatiado, Tripas de porco.

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

ser consumidas grelhadas ou fritas em azeite, em lume brando.

Cozido à Barrosã

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

Modo de Preparação: Na noite anterior colocam-se as carnes com meia cura, de molho, em água fria. Cozem-se as carnes todas juntas, excepto 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.

A carne mais apetitosa que 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.

Doce de Abóbora com Queijo

Ingredientes: 1 kg de abóbora, 800 g de açúcar, 2 paus de canela, Noz (opcional)

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

MONTALEGRE

13, 14 e 15 JAN.
www.cm-montalegre.pt

Animação

A partir das 13h13, rumam à vila transmontana multidões que procuram curar os males da carne e do espírito. As ruas, vestidas a rigor, recebem a romaria com espetáculos variados de luz e som, desafiando o visitante a entrar num mundo mágico. O ritual com origem milenar popular, celebra e espia encantos feitiços, mezinhas e bruxedos, atingindo o seu auge no cair da noite, junto ao Castelo da vila, com o esconjuro da Queimada pelo Padre Fontes, que é servida gratuitamente debaixo de um espetáculo piromusical, por todos aqueles que se atrevam a prová-la. Afinal de contas, azar é não vir.

Museus com entrada gratuita: Ecomuseu de Barroso – Espaço Padre Fontes, Castelo de Montalegre, Ecomuseu de Barroso - Centro Interpretativo das Minas da Borralha, Salto, Ecomuseu de Barroso - Vezeira e a Serra, Fafião, Ecomuseu de Barroso - Casa do Capitão, Salto, Ecomuseu de Barroso – Corte do Boi, Pitões das Júnias, Ecomuseu de Barroso - Avifauna da Região, Tourém





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

Alheira

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

Couves com Feijão Amarelo

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

Rabanadas

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

Animação

Casa da Cultura - Casa de Lamas





"Sabores e gostos apuradíssimos, de irresistível aspeto e cheiro, provocadores de deliciosos "pecados". Não há restaurante que se preze que não ostente o seu prato típico, o seu melhor prato.

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

Tabafeia Assada na Brasa

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)

Ingredientes – Butelo, cascas, batata, couve tronchuda, presunto/ pernil,

orelheira, costelas, pé de porco, foinho de porco, enchidos – chouriço, bocha, galinha caseira, 1 cebola, azeite, sal qb, louro e salsa qb.

Modo de 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 qb, louro a cebola partida a meio e um ramo de salsa. Quando tudo estiver bem cozido, escorrem-se as cascas e os legumes para uma terrina ou para uma travessa funda, dispondo por cima as carnes partidas em pedaços serve-se regando tudo com um bom azeite.

Bola Doce Mirandesa

Ingredientes –4 ovos; 125g de manteiga; 1,25 Km de farinha de trigo; 100g de fermento de padeiro, 700 g de açúcar; 1 dl de azeite, 0,5 l de água, canela qb.

Modo de 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.



**MIRANDA
DO DOURO**

20, 21 e 22 JAN.
www.cm-mdouro.pt



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

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

Tábua de Queijos Feirenses

Ingredientes: Queijos de produção local
Modo de 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 Châmoa.

Assado das Fogaceiras

Ingredientes: Carne (Peru, Frango, Lombo de Porco ou Vitela), Batata e Arroz de Forno.
Modo de Preparação: O dia da Festa das Fogaceiras é de muita azáfama para os Feirenses, porque todos os momentos do programa são apetecíveis e têm de ser vivenciados. Razão pela qual era hábito preparar na vés-

pera 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.
Modo de Preparação: Aqueça o forno com as duas caçóilas de barro. Dentro da tigela, bata os ovos com o açúcar, juntando-lhe a farinha e gradualmente acrescentando o leite, misturando muito bem a fogaça e os mirtilos. Deite o preparado dentro das caçóilas sem as tirar do forno.

Cozinhe durante cerca de 30 minutos ou até o doce ficar firme e tostado. Este é um ensaio a partir do doce típico de Santa Maria da Feira e símbolo votivo da secular Festa das Fogaceiras – a Fogaça.

Animação

A Festa das Fogaceiras é a mais emblemática festividade do concelho de Santa Maria da Feira, marcada pela devoção do povo das Terras de Santa Maria. Esta festa teve origem num voto ao mártir S. Sebastião, em 1505, altura em que a região foi assolada por um surto de peste que dizimou parte da população. Em troca de proteção, o povo prometeu ao santo a oferta de um pão doce chamado Fogaça. S. Sebastião, que segundo a lenda padecia de todos os sofrimentos aquando do seu martírio em nome

da fé cristã, tornou-se, assim, o santo protetor de todo o condado da Feira. No cumprimento do voto, os oferentes 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**

20, 21 e 22 JAN.

www.visitfeira.travel



Em Ponte de Lima a gastronomia, suculenta e saborosa, tem o seu ex-libris no Arroz de Sarrabulho, servido com rojões de porco, um prato rico em sabores e tradição. A lampreia do Rio Lima também é muito apreciada, e o Bacalhau de Cebolada, prato tradicional estimado a nível popular, confeccionado nas taschas 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.

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

Junte igualmente as castanhas assadas, descascadas. Sirva os rojões numa travessa com batatas douradas, em cubos, enfeitando com 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).

Modo de 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 completamente. Junta-se-lhe, então, sumo de limão, cravinho e cominhos em pó.

Serve-se, de imediato. Em travessa à parte vão os rojões e as frituras de belouras, chouriço de verde e tripa enfarinhada. Os rojões levam também batata loura, cortada em cubos e vão guarnecidas as travessas com limão às rodas e salsa em ramo. (Receita para 8 pessoas de D. Belozinda Varela)

Leite Creme

Ingredientes: 2l de leite, 8 colheres de sopa, de farinha (tipo branca de neve), 12 colheres de açúcar, 6 gemas de ovo.

Modo de 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)

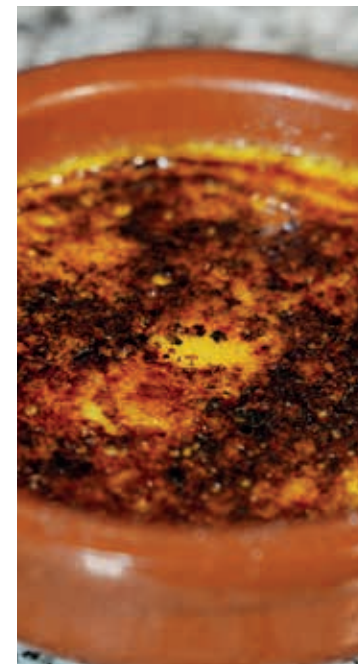
PONTE DE LIMA

27, 28 e 29 JAN.


www.visitepontedelima.pt

Animação

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



fevereiro



**Aveia de fevereiro
enche o celeiro.**

provérbio popular



O Fim-de-semana Gastronómico de Amares decorre entre os dias 17, 18 e 19 de fevereiro de 2023, ou seja, no fim de semana que antecede o Festival das Papas de Sarrabulho. Neste fim de semana, os restaurantes aderentes incluem nos seus menus entre o jantar de sexta-feira e o almoço de domingo, o prato selecionado, bem como, a oferta aos clientes de um copo de vinho verde da região, como gesto de "boas vindas".

As Papas de Sarrabulho estarão em destaque nas ementas dos restaurantes, bem como, as pataniscas de bacalhau como petisco e o delicioso pudim de laranja para sobremesa. Falar de Amares é falar de tradição, de uma gastronomia forte e enraizada, terra de exímios cozinheiros e de carnes de excelência. Esta simbiose de fatores leva a que o concelho apresente produtos exclusivos na sua

qualidade, como são as papas de sarrabulho, as pataniscas de bacalhau e o pudim de laranja.

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

Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes: 350g de bacalhau / 1 cebola / 3 ovos / 250g de farinha / 0,5 dl

de água / 1 ramo de salsa / sal, azeite e pimenta q.b.

Modo de Preparação: 1º Deite, num alguidar, a farinha e os ovos e bata, acrescentando a água a pouco e pouco para não criar grumos. 2º Depois de bater muito bem, junte o bacalhau, previamente demolido, limpo de pele e de espinhas e desfiado. 3º 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 sangue de porco cozido.

Modo de Preparação: 1º - Cozer a carne de vaca, galinha velha, osso da suã, presunto e cravinhos, uma cenoura pequena, cebola (pequena), louro, salsa e sal. 2º Depois retirar as carnes

e desfiá-las. 3º Logo que possa, coar o caldo e juntar pão de trigo cortado à mão, em pedacinhos. 4º Mexer bem até ficar com a consistência de sopa forte. 5º Juntar sangue de porco cozido, esfarelado previamente num "passe-vite" e temperar com cominhos, sumo de limão e pimenta. As quantidades ficam ao critério de cada um, uma vez que nem todo o pão é igual. Deve ficar um caldo saboroso.

Pudim de Laranja

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

Modo de Preparação: 1º Bata os ovos inteiros, junte o açúcar e continue a bater um pouco.

2º Junte o sumo de laranja e mexa bem. 3º Coza em banho-maria numa forma previamente caramelizada.

Animação

O programa de animação do Fim-de-Semana Gastronómico de Amares assenta, essencialmente, na oferta de Música Tradicional - Popular Portuguesa, representativa do nosso concelho. A complementar este programa de animação, o concelho de Amares coloca à disposição do visitante, na "Galeria de Artes e Ofícios", localizada na Praça do Comércio - Ferreiros, uma exposição que realça as artes e ofícios do concelho e conta a sua história.



AMARES
17, 18 e 19 FEV.
www.cm-amares.pt



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

Tábua de Enchidos

Ingredientes – fumeiro e queijos variados

Modo de Preparação – depois de ter todos os enchidos devidamente cozinhados, fatie e disponha-os de forma harmoniosa em uma ou mais tábuas. Combine com uma seleção de queijos da região.

Butelo com Casulas

Ingredientes – butelo, batatas, casulas, cebola, azeite e sal

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

Pudim de Castanha

Ingredientes – castanha, ovos, açúcar, leite, manteiga, canela, vinho branco

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

Animação

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

BRAGANÇA

17, 18 e 19 FEV.

www.cm-braganca.pt





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

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

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

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

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

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

Pataniscas de Bacalhau

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

Robalo do Mar da Ínsua

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

Leite Creme Queimado

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

Animação

Visita gratuita aos seguintes espaços cultural:

- Museu Municipal de Caminha
Tel. +351 258 710 310
- Núcleo Museológico da Memória, Artes e Ofícios de Riba de Âncora
Tel. +351 964 154 920;
- Núcleo Museológico do Centro Histórico de Caminha
Tel. +351 258 921 952
- Centro de Interpretação Museológica do Vale do Âncora
Tel. +351 936 351 458

CAMINHA
17, 18 e 19 FEV.
[www. www.cm-caminha.pt](http://www.cm-caminha.pt)





Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes – 300g de bacalhau desfiado, 1 cebola, salsa, azeitonas galegas, 150g de farinha, 2 ovos, sal e pimenta preta.

Modo de Preparação – Deite o bacalhau numa vasilha e junte a cebola e a salsa finamente picadas, as azeitonas previamente descaroadas e picadas grosseiramente, a farinha e os ovos. Temperar com sal e pimenta moída na hora e envolva os ingredientes até obter uma mistura homogénea. Frite de ambos os lados até ficarem douradinhas.

Posta de Vitela com Arroz de Enchidos

Ingredientes –Posta de Vitela da Vazia, arroz carolino, alho, cebola, chouriço do cachaço,

salpicão bem fininho, polpa de tomate, pimentão fumado e cerveja

Modo de Preparação – Corte a carne em nacos e coloque na grelha sem tempero, tempere depois com sal grosso a gosto. A carne só se deve virar uma vez a fim de se manter suculenta. Para o arroz fazer um refogado, juntar os enchidos acrescentar tomate em polpa juntamente com pimentão fumado, juntar o arroz e refrescar com cerveja.

LAMEGO

17, 18 e 19 FEV.

www.cm-lamego.pt

Leite Creme

Ingredientes – 1 litro de Leite, 7 ovos, 150 g de açúcar e limão e pau de canela a gosto

Modo de Preparação – Coloque as gemas numa taça e adicione lentamente a farinha, de seguida coloque o açúcar e o leite frio. Leve a mistura ao lume e junte a casca de limão e um pau de canela. Deixe em lume brando até engrossar e distribua em taças individuais. Polvilhe com açúcar e queime apenas quando servir.





Melgaço constitui paragem obrigatória para todos os apreciadores da boa mesa, já que a sua rica gastronomia, de origens ancestrais e fortemente influenciada pelo ciclo das culturas e do rio Minho, é baseada numa cozinha simples, mas de grande qualidade! Destacam-se o cabrito assado no forno de lenha, os bifés de presunto, a lampreia com arroz, à bordalesa, frita com ovos ou assada, o sarrabulho, os grelos com rojões, a bola da frigideira, o bolo da pedra, o bucho doce, as migas doces, os pastéis mimosos e muitas outras iguarias para descobrir e saborear. O afamado presunto de Melgaço, reconhecido há mais de 500 anos e um dos prediletos dos cozinheiros das cortes reais, os enchidos, acompanhados com a excelência do vinho Alvarinho, são igualmente motivos de deleite e mais uma das razões para que a sua estadia em Melgaço se torne inesquecível!

Bifés de Presunto

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

Modo de Preparação – Colocam-se as fatias do presunto de molho em água fria durante 24 horas (dependendo da espessura). Enxaguam-se e temperam-se com pimenta, louro e alho. Aquece-se o azeite e fritam-se os bifés até ficarem loiros dos dois lados. Retiram-se e deitam-se as rodela de cebola até corarem e rega-se com vinho Alvarinho. Empatam-se os bifés 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.

Modo de 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. No dia de se assar, fazem-se vários golpes no cabrito e introduzem-se tirinhas de toucinho. Atam-se as patas da frente às de trás e barra-se com a banha. Põe-se o cabrito sobre uma grelha de paus de loureiro armada na boca do alguidar do arroz e leva-se a assar no forno (de preferência em forno de lenha de cozer pão). Deixa-se assar o cabrito,

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

Bucho Doce

Ingredientes – 2 cacetes de pão duro; 250 gr de açúcar (convém ir provando); 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.

Modo de Preparação – Partir o pão em

bocados muito pequeninos. Noutra 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 acompanhado de compota, gelado ou fruta

Animação

- WORKSHOP PLANTAS AROMÁTICAS E MEDICINAIS DO PNP

www.justnatur.com

- EXPERIÊNCIA COM

OS PESCADORES

"A LAMPREIA E AS PESQUEIRAS DO RIO MINHO"

www.montesdelaboreiro.pt

- EXPERIÊNCIA COM O APICULTOR -

ABELHAS MANSAS

www.abelhadebuckfast.blogspot.com

com

- EXPERIÊNCIA CABRINHAS

FELIZES

MELGAÇO

17, 18 e 19 FEV.

www.cm-melgaco.pt

QUEIJARIA PRADOS DE MELGAÇO

www.pradosdemelgaco.pt

- QUINTA DE FOLGA - FUMEIRO TRADICIONAL DE MELGAÇO

(RAÇA BÍSARA)

www.quintadefolga.com

- "ARTES" - CENTRO DE ARTESANATO

Telef. +351 251 402 133 I

919 9213 63

artes_rosamaria@hotmail.com

- MELGAÇO EM SABORES -

DOÇARIA TRADICIONAL

Tel. 960 478 720 I 251 416 237

melgacoemsabores@hotmail.com

- ROSCAS DE MELGAÇO

DOÇARIA TRADICIONAL

Telef. +351 935 976 990

geral.roscasdemelgaco@gmail.com

Consulte a parte dos museus

e do Turismo ativo em:

www.cm-melgaco.pt



Em Santa Marta de Penaguião terá a oportunidade de saborear a mais variada gastronomia confeccionada com a tradição que nos caracteriza. Das variedades iguarias, merece especial atenção nesta edição o Galo estufado, em que o rei é o galo capão, o galo que foi castrado e que possui bastante carne para que se possa deliciar enquanto prova, claro, um fantástico vinho de Santa Marta. Venha passar um fim-de-semana com muita animação em Santa Marta de Penaguião Berço D'Ouro!

Seleção de Enchidos Regionais

Modo de Preparação – A excelência dos enchidos (chouriças, presunto, moiras e alheiras da região) fazem as delícias dos visitantes e turistas.

Galo Estufado no Tacho

Ingredientes – 1 galo grande, 3 dl de vinho branco, 1 colher (chá) de pimen-

tão-doce, 2 folhas de louro, 1 raminho de salsa, Sal e pimenta q.b., 2 cebolas, 3 dentes de alho, 500 g de tomates maduros, 0,5 dl de azeite, 1 colher (sopa) de banha.

Modo de Preparação – Arranje o galo, corte-o em pedaços, tempere-os com o vinho branco, o pimentão-doce, as folhas de louro, o raminho de salsa, sal e pimenta. Deixe marinar no frio de um dia para o outro, virando de vez em quando. No dia, descasque e lave as cebolas e os dentes de alho e pique-os finamente. Lave e escale os tomates, retire-lhes a pele e piveides e corte-os em cubinhos. Num tacho, aqueça o azeite juntamente com a banha, adicione o galo escorrido e deixe dourar de ambos os lados. Junte depois a cebola, os alhos e o tomate e deixe cozinhar, mexendo de vez em quando, até que a cebola fique douradinha. Acrescente então a mari-

nada, tape e deixe cozinhar, em lume brando, durante aproximadamente 1 hora e 10 minutos, mexendo de vez em quando e juntando água aos poucos, se necessário. Verifique se a carne está bem macia, retifique os temperos, retire do lume e sirva polvilhado com salsa picada e acompanhado com batatinha cozida.

Aletria

Ingredientes – 3 gemas de ovo, 1 casca de limão, 1 pau de canela, 150 g de açúcar, 100 g de aletria, 500 ml de leite há quem use água, 2 gotas de aroma de baunilha, 2 c. de sopa de manteiga q.b., Canela em pó.

Modo de Preparação – Comece por colocar todos os ingredientes listados próximos de si, à disposição. Coloque meio litro de leite num tacho com o açúcar. Acrescente o aroma de baunilha e a casca de limão. Adicione o

pau de canela e a manteiga. Leve o tacho ao lume e deixe o leite ferver. Entretanto, desfaça e solte a massa da aletria, cuidadosamente. Junte a massa solta ao leite a ferver. Deixe que cozinhe a massa por 5 a 7 minutos. Ao longo desse tempo, com um garfo, vá mexendo a massa de vez em quando. Depois, com um garfo, bata 3 gemas de ovo numa tigela. Em seguida, adicione uma colher de sopa do leite fervente às gemas. Posteriormente, mexa os ingredientes, para estas irem aquecendo e não talharem. Depois, adicione às gemas mais duas colheres de leite e volte a mexer. Após a massa estar cozida, retire o tacho do lume. Depois, remova o pau de canela e a casca de limão. Posteriormente, adicione as gemas à aletria, para lhe dar a cor tradicional. Depois, com uma colher de pau, envolva tudo. Coloque o tacho

ao lume e deixe em lume brando por 1 minuto, aproximadamente. Durante esse tempo, vá mexendo sempre, até a aletria se mostrar cremosa. Se desejar a aletria mais sólida, de modo a cortá-la à faca, deixe por mais tempo. Assim, deve deixá-la ao lume por mais 1 ou 2 minutos. Transfira a aletria para uma travessa. Depois, deixe arrefecer. Posteriormente, faça a decoração com canela em pó. Idealmente, deve ser servida fria, embora haja quem não resista e a coma morna...

Animação

Grande baile de máscaras de Carnaval

**SANTA MARTA
DE PENAGUIÃO**

17, 18 e 19 FEV.

www.cm-smpenaguiao.pt





A Gastronomia é um marco diferenciador da herança cultural de um povo, ligada às tradições rurais assistimos a uma constante inovação tornando-se num produto turístico de excelência. Monção oferece assim, um de experiências gastronómicas que, abrange diferentes e apelativas opções aquém nos visita.

Arroz de Lampreia

Ingredientes – Cebola, alho, banha, sal, pimenta, cravinho, salsa picada, vinagre tinto, vinho verde tinto, azeite e presunto picado

Modo de 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 louca 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-lhe a marinada e polvilha-se com salsa picada, servindo-se de seguida.

Roscas de Monção

Ingredientes – Farinha triga, água, açafrão, essência de anis, açúcar em ponto de pérola e ovos

Modo de 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 de 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

XLIII Rali à Lampreia

Dia 25 de fevereiro

20:30h – Rali à Lampreia

– Prova de Qualificação Noturna

Dia 26 de fevereiro

11:00h – Rali à Lampreia

– Concentração Turísticas

1ª Prova Complementar

Local: Praça Deu-La-Deu

16:00h – Rali à Lampreia

– Concentração Turísticas

2ª Prova Complementar

Local: Praça Deu-La-Deu

Visita aos Museus:

- Monção & Memórias, Viagem no Tempo – Alto Minho 4D, Rota dos Castros, Torre de Lapela-Núcleo Museológico, Museu Alvarinho (a aquisição de um copo, dá direito a uma prova de Vinho Alvarinho).

MONÇÃO

24, 25 e 26 FEV.

www.moncao.pt





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

Pataniscas

Ingredientes - 400 g bacalhau, 3 ovos, 300 g farinha sem fermento, 1 dl de água, 1 ramo salsa, 1 cebola, Pimenta (qb), Sal (qb), Óleo para fritar.

Modo de preparação - Desfia-se o bacalhau previamente demolhado, retirando-lhe a pele e as espinhas. Deitar a farinha num recipiente. Juntar o sal, a pimenta, os ovos, e mexer bem. Adicionar a água em fio aos poucos, mexendo sempre até se obter uma massa homogénea. De seguida, acrescentar o bacalhau desfiado, a salsa e a cebola e mexer tudo muito bem. 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. Adicionar algumas colheradas da massa e deixar fritar durante dois minutos de ambos os lados, até ficarem douradas. Retirar as pataniscas do lume e deixar escorrer em papel absorvente. Está pronto a servir. Repetir o processo para a restante massa.

Arroz de Lampreia

Ingredientes - Lampreia; Alho, Vinagre de Vinho tinto; Sal; Pimenta; Azeite; Arroz, Cebola salsa.

Modo de preparação - A lampreia deve ser escaldada com água a ferver e a seguir raspada levemente com uma faca limpa e um pano seco a fim de lhe ser retirado o lismo que envolve a pele. Depois de limpa, coloca-se dentro de um alguidar juntamente com um dente de alho, um copo de vinagre de vinho tinto, sal e pimenta e de seguida corta-se-lhe a cabeça e

tira-se-lhe um pequeno nervo que tem junto à mesma; dá-se um pequeno golpe na parte superior da lampreia e outro junto ao umbigo, a fim de lhe ser extraída a tripa juntamente com o fel. Após cortar a lampreia às postas, faz-se um refogado com um pouco de azeite e coze-se a lampreia em lume brando durante o tempo que se achar necessário, de seguida coloca-se o arroz juntamente com um raminho de salsa e após cozedura está pronto a servir.

Bolinhos de Amor

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



março



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

provérbio popular



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

Salpicão de Boticas

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

BOTICAS

3, 4 e 5 MAR.
www.cm-boticas.pt

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





Em Esposende, a gastronomia tradicional portuguesa tem lugar cativo à mesa dos nossos restaurantes.

O esmero colocado na arte de bem confeccionar e servir grandes repastos, "verdadeiros manjares dos Deuses", refletem a pureza, variedade, genuinidade e tradição da nossa cozinha onde pontificam os produtos alimentares endógenos que caracterizam a nossa dieta atlântica, baseada nos peixes do nosso mar e rios.

Nesta "Terra de Mar" despontam nas ementas, entre outras iguarias, o succulento robalo - assado no forno ou de arroz -, a maravilhosa tainha, o sargo ou um delicioso salmão, sem esquecer o bacalhau e a sardinha cozinhados de "mil e uma maneiras", ou ainda a riqueza dos mariscos da nossa costa e a lampreia, fazem as delícias de todos nós e representam um cartaz gastronómico impar na região e no país.

Na companhia da degustação destes pratos estão os Vinhos Verdes de Quinta, suaves, leves e aromáticos provenientes das encostas soalheiras dos vales do Neiva e do Cávado.

As famosas e adocicadas clarinhas de Fão, as Cavacas ou Folhadinhos rematam uma faustosa refeição.

Arroz de Lampreia

Ingredientes: 1Lampreia; 1 Cebola grande; 2dl. De azeite bom, 1 Ramo de salsa, 2dl. De vinho tinto, 2 Dentes de alho, 3 rodela de chouriço de carne, Sal, pimenta e cravinho q.b.

Modo de preparação: A lampreia sangra-se suspensa, retirando a tripa e abre-se a cabeça, tira-se o fígado, as ovas e corta-se o rabo. Limpa-se cuidadosamente e corta-se às postas (toros) mergulhando-se em vinho. O sangue deve ser recolhido numa tigela de loiça e emulsionado em vinagre e

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

Clarinhas de Fão

Ingredientes: chila, Açúcar, 6 gemas de ovos, farinha, Manteiga, sal, pingue, rilada, açúcar moído ou "icing sugar".
Modo de 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 rebuçado, seguidamente deita-se

chila e depois de estar em ponto leve, retira-se do lume e mistura-se as gemas necessárias (6 gemas aproximadamente).

Massa Tenra: Põe-se uma porção de farinha num alguidar, abre-se uma cova ao meio e deita-se nela um pouco de manteiga. Vai-se amassando, colocando uns golos de água tépida temperada com sal. Amassa-se bem e depois de repousar um pouco, estendem-se os pastéis e recheiam-se com a chila. Vão a fritar em pingue e rilada e, finalmente, polvilham-se com açúcar moído ou "icing sugar".

Animação

Consultar programa específico em: www.visitesposende.com

ESPOSENDE

3, 4 e 5 MAR.

www.visitesposende.com



A abundância de milho levou à utilização deste cereal na gastronomia regional. Os milhos representam o ex-libris gastronómico do concelho de Ribeira de Pena e podem ser "esfuçados", quando elaborados com carne de porco, "escornados", se levarem carne de vaca, ou mesmo "esgravatados", se acompanhados com carne de galinha. Caso incluam na receita as três carnes, chamam-se Milhos "ricos".

O "Fim de Semana Gastronómico dos Milhos" é certamente a desculpa perfeita para conhecer a riqueza paisagística da região, aventurar-se nas mais surpreendentes atividades desportivas em comunhão com a natureza e conhecer o património do concelho, numa aventura que certamente criará memórias inesquecíveis.

Milhos Ricos

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

Modo de 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.

Modo de 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.

RIBEIRA DE PENA

3, 4 e 5 MAR.
www.cm-rpena.pt

Animação

Exposição dos Milhos no Posto de Turismo;

- Entrada gratuita em todos os museus;

- Entrada gratuita no Parque Ambiental;

-10% de desconto em todas atividades do Pena Aventura Park, mediante apresentação de um comprovativo dos restaurantes e/ou alojamentos aderentes ao evento.





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

Peixes do Rio

Ingredientes: Peixes vários, sal, óleo para fritar. Molho: colorau, sal, polpa de tomate, pimenta, alho, vinagre, pi-

ri-piri, vinho branco e louro.

Modo de 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.

Cabrito Assado com Arroz de Miúdos

Ingredientes (Para 6 a 8 pessoas): cabrito pequeno, sal, 4/5 dentes de alho picados, 3 folhas de louro cortadas, 1 ramo de salsa, 250 ml de vinho branco, 150 ml de cerveja (opcional), 1 colher de sopa de colorau doce, 300ml a 400ml de azeite, 200ml de água morna, 1/2 limões, pimenta branca, pimenta preta, tomilho, alecrim, 250

gr de toucinho salgado ou fumado (cortado em tiras finas), 250 gr de chouriço (cortado às rodelas)

Modo de Preparação: Lavar muito bem o cabrito. Limpar o bedum das pernas através de um pequeno corte (bola de sebo da parte inferior das pernas. Temperar o cabrito com sal grosso. Colocar numa assadeira.

Fazer a marinada: azeite, água morna, pimenta branca e a preta, colorau doce, alhos picados. Barrar o cabrito com esta marinada (exterior e interior). Colocar o cabrito numa assadeira. Regar com o sumo de limão e colocar os limões cortados (depois de espremidos) na assadeira. Colocar o louro, as pontas do alecrim, o tomilho, o toucinho e o chouriço. Regar com o vinho branco e a cerveja. Colocar na mesma assadeira as batatas em volta do cabrito (caso necessite de colocar as batatas noutra assadeira o tempero

é igual). Levar ao forno previamente aquecido, tendo o cuidado de virar o cabrito quando começa a ficar louro e mexer as batatas, sempre que necessário acrescentar água morna e um pouco mais da marinada.

Arroz de miúdos

Ingredientes: 1 kg de miúdos frango, 400 kg de arroz, 1 cebola grande, 2 dentes, 0,5 dl de azeite, 1 pitada de pimentão doce, 1 folha de louro, salsa, sal e pimenta q.b.

Modo de Preparação: Arranje os miúdos de frango e leve-os a cozer num litro de água temperada com sal, pimenta, pimentão doce, folha de louro e a salsa. Deixe cozer até os miúdos ficarem macios. Retire do lume e reserve. Descasque e leve a cebola e os dentes de alho, pique tudo, deite num tacho, junte o azeite, leve ao lume e deixe refogar até ficar douradinho. Adicione o arroz, envolva e deixe aquecer muito bem, mexendo sempre. Regue com 8 dl do caldo de cozer os miúdos, junte mais água quente se for necessário, e depois mexa e deixe cozer durante 15 minutos. Adicione, então, os miúdos e deixe cozer durante mais 5 minutos. Retifique os temperos, retire do lume e sirva decorado a gosto.

Nota: Se o cabrito não for pequeno (superior a 5kg) deve deixá-lo a mari-

nar numa bacia com água, limão às rodelas, alhos, folhas de louro, vinho branco e um pouco de sal, durante umas outras. Também pode fazer o mesmo para um cabrito pequeno.

Milhos Doces

Ingredientes (10 pessoas): 250g sêmola de milho, 250g açúcar amarelo, 10dl leite, 5dl água, raspas de laranja e limão, sal a gosto, 1 pau de canela, canela em pó

Modo de Preparação: Lave a sêmola de milho para não ficar nenhum resíduo de casca grossa e escorra bem. Coloque num tacho a cozer em lume brando, a sêmola, a água, o pau de canela, as cascas da laranja e do limão e o sal. Mexa sempre com uma vara de arames para não criar grumos. Deixe cozer, cerca de 8 minutos. Adicione o leite aos poucos e continue a mexer, até obter a consistência desejada. Por fim, junte o açúcar e deixe dissolver bem. Retire do lume, deite em taças pequenas ou numa travessa. Deixe arrefecer um pouco e decore com canela.

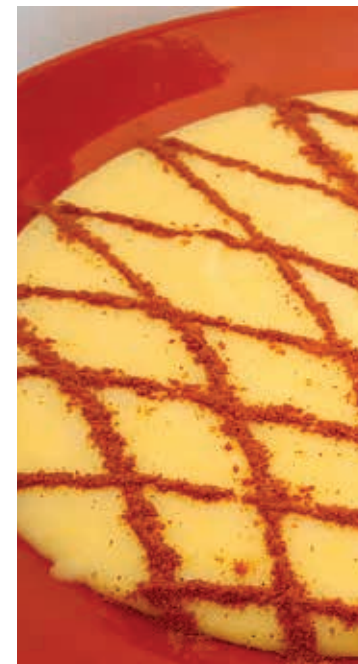
Animação

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

S. JOÃO DA PESQUEIRA

3, 4 e 5 MAR.

www.sjpesqueira.pt





O conelho de Torre de Moncorvo, possui uma gastronomia variadíssima, sendo o Borrego Terrincho, um produto com denominação de origem protegida, pertencente à raça Churra da Terra Transmontana. O maneio 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); azeite q.b.

Modo de Preparação: O borrego é estufado com a cebola, alho, tomate, azeite, vinho branco durante aprox. 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 180º, 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.

Modo de Preparação: Numa tijela mistura-se o azeite, os alhos, o sal e a pimenta. De seguida, unta-se o borrego

com o molho preparado e reserva-se durante algum tempo. Coloca-se na grelha a carne voltando-a uma ou duas vezes. Serve-se com batata cozida com casca.

Bolo de Amêndoa

Ingredientes: 15 Ovos; 500 gr. de Amêndoa; 300 gr. de açúcar; 200gr. farinha; 1 cálice de Vinho do Porto; canela q.b. e uma colher de chá de fermento. Creme: 600gr. de açúcar; 200 cl. água e 30 gemas.

Modo de 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 160º, numa forma bem untada.

Quando cozido, cobre-se ou abre-se ao meio e recheia-se com o creme. Preparação do creme: leva-se a água a ferver com o açúcar até fazer ponto de pérola. Retira-se do lume e misturam-se as gemas energicamente. De seguida, volta ao lume até ficar um creme espesso.

Animação

Visita aos 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 menor Nossa Senhora da Assunção; Eremitério Nossa Senhora da Teixeira, Sequeiros (Açoreira), Torre

TORRE DE MONCORVO

3, 4 e 5 MAR.

www.cm-moncorvo.pt



de Moncorvo; Passeio judaico (Centro histórico de Torre de Moncorvo).

(Nota: Todas as visitas, de preferência, com marcação prévia)



Vila Nova de Gaia, cidade entre rio, mar e terra, enlaça harmoniosamente tradição e modernidade. A tradição, refletida nas festas, nas romarias do Concelho, na gastronomia e na vivência das gentes das vilas piscatórias que assumem os usos e costumes da vida do mar, demonstram o orgulho que é fazer parte deste território.

Nos dias 3, 4 e 5 de março Vila Nova de Gaia convida-o a embarcar numa viagem dedicada aos "Fins de Semana Gastronómicos" – Edição 2023, onde pode saborear o menu eleito que tem como entrada "Tripinha enfarinhada com molho de francesinha", o inovador "Bacalhau com Vinho do Porto", finalizando com o doce típico de romaria "Velhotes com uma bola de gelado de Vinho do Porto".

São diversas as especialidades gastronómicas de Gaia, uma terra que se diferencia pela sua riqueza em sabores.

Tripinhas Enfarinhadas com Molho de Francesinha

Ingredientes: 2 limões, cominhos q.b., farinha de milho, sal e pimenta a gosto, tripas de porco frescas, banha.

Modo de Preparação: De véspera, lave muito bem as tripas em várias águas deixando-as de molho com rodela de limão. Mudar a água várias vezes. No dia seguinte, volte a lavar as tripas, enxugue-as e vire-as do avesso. Envolve-as em farinha de milho misturada com pimenta e cominhos até umas das extremidades e volte a virá-las. Mergulhe as tripas em água a ferver, temperada com sal durante alguns minutos, para uma cozedura rápida. Escorra-as depois e corte-as em rodela larga (cerca de 5 cm). Frite-as em banha e sirva-as.

O molho da Francesinha:

Ingredientes: 1 cebola, 1 c. sopa de azeite, 1 dente de alho, 1 folha de lou-

ro, ½ malagueta vermelha, ½ lata de tomate pelado, 100 ml de cerveja, 50 ml de vinho branco, 100 ml de água, 1 c. chá de molho inglês, ½ cubo de caldo de carne 1 c. chá de amido de milho, 1 c. chá de vinho do porto, 1 c. chá de sal.

Modo de Preparação: Refogue a cebola picada no azeite. Adicione o alho picado, a malagueta e a folha de louro. Acrescente o tomate, a cerveja, o vinho, a água, o molho inglês e o caldo de carne. Adicione o amido de milho diluído em água fria e o vinho do porto. Deixe arrefecer 5 minutos. Triture com varinha mágica.

Bacalhau com Vinho do Porto

Ingredientes: 4 lombos finos de bacalhau demolhados, 8 batatas grandes, 100 g de farinha, 2 cebolas, 3 dentes de alho, 2 ovos m, 100 ml de leite, 100 ml de Vinho do Porto, 100 ml de azei-

te, 3 colheres (sopa) de vinho branco, 2 colheres (sopa) de vinagre, 1 colher (sopa) de molho inglês, 1 raminho de salsa, Sal e pimenta preta de moinho q.b., Óleo para fritar.

Modo de Preparação: Descasque as batatas, corte-as em rodela fina e reserve-as no frigorífico, dentro de água. Seque bem o bacalhau com papel absorvente, corte cada lombo em 2 ou 3 pedaços e elimine a pele e as espinhas visíveis. Descasque as cebolas e os alhos, corte em rodela e refogue num tacho com o azeite. Adicione os vinhos, o vinagre, o molho inglês, sal e pimenta, deixe apurar e retire do lume.

Numa tigela, prepare um polme misturando os ovos com o leite e depois a farinha. Tempere com sal e pimenta e mexa. Passe o bacalhau por este polme e frite em óleo quente, até ficar dourado. Retire e escorra sobre papel

absorvente. Escorra e seque muito bem as batatas e frite-as no mesmo óleo em que fritou o bacalhau. Retire e escorra da mesma forma. Disponha o bacalhau num prato, espalhe por cima a cebolada e distribua harmoniosamente as batatas. Polvilhe com a salsa picada e sirva de seguida.

Velhotes com Bola de Gelado de Vinho do Porto

Ingredientes – Doce de Romaria Velhotes. Para o gelado de vinho do porto: 300ml de natas para bater, 2 gemas, 2 claras, 25ml de vinho do porto, 200g de leite condensado.

Modo de Preparação – Ao lume, engrosse 200g de leite condensado com 2 gemas e 25ml de vinho do Porto. Bata 2 claras em castelo com 1 pitada de sal. Reserve. Bata 300ml de natas em chantilly. Envolve as claras com o chantilly e com o preparado de

VILA NOVA DE GAIA

3, 4 e 5 MAR.

www.cm-gaia.pt

leite condensado já arrefecido. Leve ao congelador pelo menos 6h.

Animação

Consultar programa em:

www.cm-gaia.pt/pt/eventos



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

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

Papas de Sarrabulho à Moda de Barcelos

Ingredientes: 600 gr de ossos da suã ou da pá, 800 gr de costela, 600 gr de carne fêvera, 1 kg de milharos, 300 gr de farinha milha, 200 ml de sangue de porco, 400 gr de sarrabulho (sangue de porco cozido), água q.b., cominhos q.b. e sal q.b.

Modo de 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 à moda de Barcelos

Ingredientes: 1 galo de 3 a 4 kg com miúdos, 1 chouriço, 100 gr de toucinho, 1 kg de batatas, sal q.b., 2 cebolas grandes, alho q.b., 1 ramo de alecrim, 2 folhas de louro, colorau q.b., vinho verde ou aguardente q.b. e azeite q.b.

Modo de Preparação: Limpar o galo, retirar os miúdos e temperar no dia anterior com sal, cebola, alecrim, colorau, alho, louro, aguardente ou vinho verde. Juntar os miúdos, o chouriço e o toucinho e picar tudo, formando uma pasta para o recheio do Galo. À

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

Leite Creme

Ingredientes: 6 ovos, 1 l de leite, 6 colheres de açúcar, 3 colheres de amido de milho, 2 cascas de limão, 1 pau de canela e sal q.b.

Modo de Preparação: Num tacho, colocar cerca de 0,5 l de leite com as 6 colheres de açúcar, 2 casquinhas de limão, 1 pau de canela e um bocadinho de sal. Separar as gemas das claras, e, com as gemas, misturar com o restante leite e 3 colheres de sobremesa de amido de milho. Mexer bem e juntar ao restante preparado quando estiver a ferver, e esperar até engrossar.

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

Animação

11 de março

Manhã – Percurso Pedestre

Tarde – Rota Criativa do Vinho

e da Vinha

Museus gratuitos: Museu de Olaria

Horário: sexta – das 10h às 17h30

Sábado e domingo – 10h às 12h30

- 14h às 17h30

Torre Medieval

Horário: sexta – das 9h30 às 17h30

Sábado e domingo – 10h às 13h

- das 14h30 às 17h30

BARCELOS

10, 11 e 12 MAR.

www.cm-barcelos.pt



A gastronomia de Lousada é um desfile de preciosas iguarias, com as sopas, saladas e frutas a completarem um naípe de volúpia e encantamento de um banquete tradicional que surge, 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

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

Modo de 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 ferver, junta-se aos poucos a mistura, mexendo sempre até estar no ponto.

LOUSADA

10, 11 e 12 MAR.

www.cm-lousada.pt

Animação

XIII Festival Internacional de Camélias de Lousada – 11 e 12 de março de 2023

Visitas às quintas produtoras de vinhos, Domingo, dia 12 de março, das 15H00 às 17H00, por reserva.





A gastronomia local é uma prática cultural, onde o concelho de Mirandela oferece ao visitante a harmonia dos seus pratos tradicionais e o acolhimento em visitar a oferta cultural.

O concelho de Mirandela oferece um vasto leque de opções gastronómicas e de produtos endógenos, onde a Alheira de Mirandela representa a identidade do povo, tornando-se num Símbolo local.

Torrada de Azeite

Uma fatia de pão regional torrado, regado com 0,30 ml de Azeite Virgem Extra DOP.

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. Tem formato de ferradura, cilíndrico e cor alaranjada. O comprimento é variável (20 a 25 cm), o diâmetro vai de 2 a 3 cm e o peso de 150 a 200g; o invólucro é constituído por tripa seca de vaca ou de porco. A carne deve constituir pelo menos 60% e o pão um máximo de 25% do total de matérias-primas. O sabor é característico destacando-se a condimentação com alho que

estará na origem da sua designação de alheira. A fumagem é feita com lume brando de madeira de oliveira, ou de quercíneas, durante um período inferior a oito dias. Servir com batata a murro e grelos, regado com Azeite DOP Transmontano.

Pudim de Azeite

Ingredientes: 10 ovos, 1,5 l de leite, 5 dl de leite condensado, 10 dl de azeite Virgem Extra, 700 gr de açúcar, 1 cálice de vinho do Porto, raspa de laranja, 1 colher de farinha Maizena.

Modo de Preparação: Bater 10 ovos, adicionar 1,5 lt de leite, 5 dl de leite condensado, 10 dl de azeite virgem extra, 700 gr de açúcar, 1 cálice de vinho do porto, raspa de uma laranja e uma colher de farinha Maizena; mistura-se tudo com uma varinha. Derreter 300 gr de açúcar até ficar em caramelo para barrar a forma. Por fim adicionar

o azeite e mexer durante 5 minutos. Cozer em banho-maria durante 20 minutos. Depois de frio retirar da forma.

Animação

- Festival Gastronómico da Alheira de Mirandela
- Museu Municipal Armindo Teixeira Lopes
- Museu da Oliveira e do Azeite
- Ecoteca

MIRANDELA

10, 11 e 12 MAR.

www.cm-mirandela.pt





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

O Arroz de Feijão Tarreste é um tipo de Feijão rasteiro, semeado em con-

junto com o milho. Podemos encontrá-lo em diversas cores e aspectos; 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 e o "Cozido à Soajeira", 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 succulento e apetitoso, acompanhada do com o Arroz de Feijão Tarreste.

Ingredientes: 250 gr. de feijão tarreste, carne de porco com osso (chispe ou 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 e sal q.b.

Modo de 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, 250gr. de miolo de amêndoa com pele, manteiga para untar q.b. Para os ovos moles: 8 gemas, 8 colheres de sopa de açúcar. Para decorar: 30 gr. de miolo de amêndoa pelada e torrada, picada ou cortada em lamelas, fios de ovos, açúcar de pasteleiro.

Modo de 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 18º). 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

Mostra de Artesanato e Mercado de Sabores.

Tocata pelos Restaurantes Aderentes.

Rota dos Vinhos de Arcos de Valdevez (Inscrições: Espaço "Vinhos & Sabores",

T. 258 247 323,

Email. vinhos.avevez@gmail.com)

ARCOS DE VALDEVEZ

17, 18 e 19 MAR.

www.visitarcos.pt



Em Gondomar a gastronomia é preservada e transmitida às gerações atuais e vindouras por sábios cozinheiros que apuraram os aromas da terra e os sabores do rio. Nos braços do rio Douro, Gondomar espera por si no mês de março, em pleno Festival do Sável e da Lampreia, convidando-o a saborear a tradição à mesa.

Arroz de Lampreia

Ingredientes: Lampreia, vinho maduro tinto, alho, louro, salsa, sal, cravinho, pimenta, cebola, azeite, arroz
Modo de Preparação: Amanha-se a lampreia e faz-se uma vinha de alho com o sangue, o vinho maduro tinto, o alho, a salsa e o louro. Tempera-se com sal, pimenta e cravinho. Leva-se um tacho ao lume com o azeite e a cebola picada. Deixa-se alourar um pouco e junta-se a lampreia com o molho (previamente coado); deixa-se cozinhar um pouco e acrescenta-se o arroz. Retificam-se os temperos e deixa-se cozer cerca de 15 minutos. Serve-se imediatamente.

Coração de Gondomar

Ingredientes: Massa folhada, doce de abóbora, nozes, creme pasteleiro e creme de ovos.
Modo de 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 180º. Depois de cozido, pincelar com geleia de abóbora.

Animação

- Museu Municipal da Filigrana de Gondomar, Entrada gratuita
Tel.: 224 664 310 | 932 003 358
Horário de fim de semana - sábado: 09h00 - 12h30 / 14h00 - 17h30
Email: turismo@cm-gondomar.pt
- Visita guiadas com provas de vinhos, exclusivo durante este Fim-de-semana:
- Produtor do Vinho Gundimarus
Dia 18 de março - 15h00
Rua do Casal, 67 | 4420-068 Gondomar, Tel.: 965 641 756, Visita gratuita mediante marcação prévia, até ao dia 17 de março, através telm: 932 006 341 - 932 003 358 | turismo@cm-gondomar.pt. Mínimo 6 pessoas | Máximo 25 pessoas
- Produtor do Vinho Encosta da Murteira

GONDOMAR

17, 18 e 19 MAR.

www.cm-gondomar.pt





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

Cabrito à S. José

Ingredientes: cabrito (5 a 5,5kg), vinho branco de qualidade (q.b.), cebola (2) um generoso fio de azeite, sal (q.b.), folha de louro, pitada de pimenta, dentes de alho (8), batatas.
Modo de 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
Modo de preparação: Pastel criado e confeitado por pasteleiro local. O modo de preparação não é público.

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 2023, venha as festas de S. José da Póvoa de Lanhoso e sente-se a mesa com a gente.

**PÓVOA DE
LANHOSO**

17, 18 e 19 MAR.
www.povoadelanhoso.pt





A riqueza da gastronomia armamarense encontra a sua maior inspiração na variedade dos produtos endógenos. Aqui, os segredos da cozinha tradicional aliam-se às novas técnicas de confeção para darem origem a pratos únicos, aromáticos e cheios de sabor.

Esferas de Alheira com Puré de Maçã

Ingredientes: alheiras, queijo amanteigado, pão ralado, 1 ovo, óleo para fritar. Para o puré: 3 maçãs golden, 3 colheres de sopa de água, Canela em pó, 1 colher de sopa de manteiga.

Modo de Preparação: Retire a pele às alheiras, molde as esferas e recheie com queijo amanteigado. Passe-as pelo pão ralado, pelo ovo batido e novamente pelo pão ralado. Frite-as em óleo quente, retire e deixe escorrer sobre papel absorvente. Descasque as maçãs, corte-as em pedaços peque-

nos. Em seguida, derreta a manteiga num tacho, adicione os cubinhos de maçã, a água e uma pitada de canela em pó. Deixe cozinhar até que as maçãs se desfaçam. Triture com a varinha mágica até obter a consistência desejada. Por fim, emprate as esferas e o puré de maçã a gosto e sirva quente ou frio.

Cabritinho Recheado

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

miúdos do cabrito, batatas cortadas aos cubos, azeitonas.

Modo de 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.

Maçã Assada com Queijo, Noz e Mel

Ingredientes: Maçãs, Queijo de cabra, Nozes, Mel.

Modo de Preparação: Escolha a variedade de maçã a gosto. Corte ao

meio e retire o caroço. Leve a assar no forno a 180 graus com um fio de vinho generoso. Retire do forno, coloque no centro uma rodela de queijo de cabra e por cima metade de uma noz. Derrame pelo queijo e noz uma colher de mel. Leve novamente ao forno por mais 5 minutos. Pode comer-se quente ou fria.

Animação

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

Pode fazer o PR Douro e Cister, a Rota da maçã de montanha, os Passeios de Charrete. Pode ainda visitar a Igreja Matriz de São Miguel de Armamar (MN), o Centro Interpretativo da Mulher Duriense, o Monte e capela de São Domingos em Fontelo, o Passeadouro da Folgosa, o Miradouro e ermida de Nossa Senhora da Piedade.

ARMAMAR

24, 25 e 26 MAR.

www.cm-armamar.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 a alimentação dos animais, torna-se ainda mais bem assada nos fornos a lenha. A carne de porco, a mais consumida pelos habitantes do concelho, e salgada e comida durante todo o ano.

Pataniscas 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.

Modo de 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.

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, “bichorro” 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 e o tempero necessário para lhe dar paladar. O feijão amarelo e cozido a parte, juntando-se tudo na mesma travessa que vai ser posta na mesa.

Aletria

Deita-se 1kg de aletria a cozer em água com 1 colher de sopa de azeite. Quando estiver meia cozida, retira-se e vai a acabar de cozer em leite com açúcar. Logo que cozida, retira-se e poe-se a escorrer. Em panela a parte, poe-se a ferver 1/2 litro de leite com a casca de limão, 12 flores de laranjeira, 12 ovos, 100g de amêndoas. Quando pronto, envolve-se neste molho a aletria cozida, e vai de novo a ferver em lume brando. Deixa-se arrefecer e serve-se polvilhada de canela enfeitada com amêndoas.

Animação

Entradas Gratuitas: Museu de Vilarinho da Furna, Museu da Geira Romana, Porta do Parque Nacional da Peneda-Geres.

TERRAS DE BOURO

24, 25 e 26 MAR.
www.cm-terrasdebouro.pt





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

Presunto com Broa

Ingredientes: presunto e broa.

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

Bacalhau à Felgueiras

A eleição do bacalhau como base para o prato identitário da gastronomia de Felgueiras resultou de uma pesquisa aprofundada. Faltava um prato identitário, que harmonizasse a tradição com a inovação, inspirado e criado pelo orgulho, vocação e talento felgueirense, o "Bacalhau à Felgueiras"!

Ingredientes: Receita para 4 pessoas. 4 postas de bacalhau de 200g/300g, 1 kg de batata, 100g de cebola branca, 30g de cebola roxa; ½l de azeite, 400g de grelos, 50g de alho, 50g de salsa; ¼ l de vinho de Felgueiras (vinhão), 1 colher de mel de Felgueiras,

20 g de pimento amarelo, 20g de pimento verde, 20g de pimento vermelho, 200ml de vinagre de vinho tinto de Felgueiras, 100g de espargos verdes frescos de Felgueiras, 20g de kiwi (desidratado) de Felgueiras, sal, pimenta, 2 amores-perfeitos com as cores da bandeira de Felgueiras - amarelo e púrpura.

Modo de preparação: levar ao forno as 4 postas de bacalhau sobre uma camada de cebola, com azeite e alho em forno a 170 graus durante 10 a 12 minutos. Descascar a batata e levar a cozer, escorrer e esmagar. Juntar azeite e salsa e refritar o tempero. Cozer e saltar os grelos em azeite e alho. Reduzir o vinhão com o mel e deixar arrefecer. Fazer o vinagrete com azeite, vinagre, pimentos, cebola, alho em cubinhos (brunese), juntar espargos laminados na diagonal e refritar de temperos.

Pão de Ló de Margaride

Ingredientes (para 1 kg): 25 gemas de ovos; 300 g de açúcar; 260 g de farinha.

Modo de preparação: Bater as gemas e o açúcar durante 40 m. Depois juntar a farinha e mexer durante 2 m. Colocar a massa numa forma de barro, não vidrado, forrada em papel adequado e meter ao forno a 280 graus. Aguardar 50 m e estará pronto a ser apreciado.

Animação

Festival do Pão de Ló – 14.ª Mostra Internacional de Doces Tradicionais – 01 e 02 de abril de 2023 na cidade de Felgueiras. O programa é rico e diversificado: degustações de doçaria, show-cookings, vinhos e licores; ateliers, concertos, visitas guiadas às rotas do românico e do turismo industrial, entre outras experiências que lhe dedicamos.

FELGUEIRAS

31 MAR., 1 e 2 ABRIL

www.visitfelgueiras.com





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 de Valpaços (IGP)

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

Modo de 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 200º 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.

Modo de 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

Modo de 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 gr. Numa tijela, misture 250 gr açúcar, com cinco gemas, duas colheres de fermento em pó, 125 gr de margarina derretida e por fim o puré de castanhas. Bata as claras em castelo e misture ao preparado anterior. Verta para uma forma untada e forrada de papel vegetal também untado de manteiga e leve ao forno a 180º, 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 22.ª 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

31 MAR., 1 e 2 ABRIL

www.valpacos.pt



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

Patanisca de Bacalhau

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

Modo de preparação: Enxugue o bacalhau já demolhado, limpe-o de peles e espinhas e desfie-o bem. Escolha, lave e pique a salsa muito fina até que tenha 2 colheres de sopa bem cheias. Descasque e pique muito bem a 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 gr de bacalhau em posta, 30 gr cebola, 2 dentes de alho, Pimentão-doce / colorau q.b, 150 gr de batata, 100 gr couve portuguesa, 1 fatia de broa, ½ L de azeite.

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

Torta de Viana

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

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

forno em tabuleiro forrado com papel. Não se deve deixar cozer de mais para não ser difícil de enrolar.

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

Animação

1 de abril

– Feirão da Patanisca - Venda de produtos gastronómicos locais e animação por Grupos Folclóricos do concelho de Viana do Castelo, Local: Praça da República, das 10h00 às 17h00, Org.: AGFAM Apoio: Câmara Municipal de Viana do Castelo; Visita a Adegas de Produtores locais e Provas de Vinho - Limitado a 16 pessoas, Org.:

Produtores de Vinho. Apoio: Câmara Municipal de Viana do Castelo. 2 de abril

– Animação musical pelas ruas do Centro histórico de Viana, Org.: Câmara Municipal de Viana do Castelo; Vinhos a Bordo, Passeio de barco pelo Rio Lima com prova de vinhos e degustação de produtos regionais, limitado a 16 pessoas. 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



VIANA DO CASTELO

31 MAR., 1 e 2 ABRIL
www.cm-viana-castelo.pt



Vila Nova do Foz Côa é conhecida pelos excelentes vinhos, azeites e amêndoa, mas também por outros produtos de excelência como o pão, que é a base de muitos pratos locais, como as migas de tomate, de peixe e pilongas, as azeitonas, alcaparras, enchidos e queijos de ovelha e cabra. Da sua rica gastronomia fazem ainda parte o peixe do rio, pratos de caça e um conjunto alargado de produtos endógenos, diferenciadores, 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. São eles: azedas, acelgas, beldroegas, espargos, ou os chamados "coiros" mais conhecidos por dente-de-leão. A batata esmagada está presente em quase todas estas iguarias.

Omelete de Espargos (Revolto de Espargos)

Ingredientes: Espargos, ovos, cogumelos, presunto.

Modo de preparação: Os espargos selvagens, dependendo do clima, abundam na região nos meses de março a maio, sendo um produto que se encontra em quase todas as mesas dos restaurantes locais, em omeletes, ovos mexidos, migas ou a acompanhar outros petiscos como chouriço.

Esmagado de Batata com Azedas

Ingredientes: A azeda é uma planta brava, oferecida pela natureza, que entrou na gastronomia local desde tempos imemoriais, em salada ou acompanhada de batatas esmagadas com azeite, como acompanhamento de pratos de carne ou peixe do rio, outra iguaria característica da região, dada a proximidade com o Rios Douro e Côa.

Telha de Amêndoa com Gelado

Ingredientes: Amêndoa.

Modo de preparação: A amêndoa é um dos produtos mais característicos da região, que motivou a classificação de Foz Côa como capital da Amendoeira, sendo por isso um ingrediente presente em vários pratos e sobremesas. Neste fim de semana é possível ser saboreá-la em forma de telha crocante, a acompanhar com gelado também de amêndoa.

Na confeção da telha, adiciona-se à amêndoa farinha, claras de ovo e açúcar.

Animação

O fim de semana gastronómico contará com um workshop gastronómico, mostra de produtos regionais, provas de vinho e azeites nas adegas, animação de rua e um espetáculo musical.



abril



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

provérbio popular



O paladar aguça o apetite, daí que Carrazada de Ansiães goste de apresentar bons petiscos de encher a barriga e satisfazer qualquer especialista apreciador de bons manjares. Pratos recheados, bom vinho de consumo ou o digestivo vinho tratado ali fabricado e até envelhecido em casca de carvalho ou castanho, tão doce como o mel das abelhas, e escorregadio pelas gargantas afinadas dos apreciadores de "Baco".

Para isso pode-se ir a Santa Eufémia e comer a marrã. Carne de porco assada ali na brasa, o fumeiro local onde o presunto, o salpicão e o chouriço de carne reinam em qualidade e paladar. Mas, se preferir, também pode saborear javali, perdiz ou coelho à caçador que não vai deixar de o aconselhar aos seus amigos. E ainda os peixinhos do rio à maneira camponesa, em Foz Tua. Outros pratos regionais estão ao dis-

por do turista, como batata assada no forno com casca e bacalhau assado, cabrito assado no forno, feijoada à transmontana e os famosos bacalhau e polvo cozidos com batata e couve na noite de consoada.

A nível de doçaria existem diversas variedades de bolos com maçã adicionada, o típico doce de abóbora, o tradicional arroz-doce ou os folares doces e de carne na altura da Páscoa.

Alheira Assada

Ingredientes: carne de porco, carne de galinha, pão de trigo, azeite, gordura do porco, sal, alho, colorau e salsa.

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

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

Modo de Preparação: lava-se e retiram-se as gorduras do cabrito, pica-se o cabrito com um espeto e põe-se a marinar em água e juntamente com maçãs cortadas em quatro partes e deixar assim durante 24 horas. De seguida retira-se o cabrito da marinada e limpa-se o mesmo muito bem. Ao mesmo tempo num recipiente põe-se o alho picado, louro, malagueta, colorau, banha, azeite, um pouco de água e envolvem-se todos os ingredientes formando uma papa. Com esta papa barra-se e recheia-se o cabrito ficando pronto para ir ao forno de 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: água, arroz, sal, leite, pau de canela, casca de limão, açúcar, gemas e manteiga
Modo de 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 um bocado de 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

Animação prevista para a Feira do Folar que irá decorrer entre os dias 6 a 8 de abril de 2022.

Museus com entradas gratuitas: Museu da Memória Rural de Vilarinho da Castanheira, Centro Interpretativo do Castelo de Ansiães, Lagar de Azeite da Lavandeira, Museu da Telha, e Portas de Entrada do Vale do Tua. Museus sem entradas gratuitas: Centro Interpretativo do Vale do Tua (entrada: 2€).



CARRAZEDAS DE ANSIÃES

7, 8 e 9 ABRIL

www.cm-carrazedadeansiaes.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 saberes e sabores tradicionais, com especialidades como o cabrito recheado com arroz de forno.

Terra de bom vinho mas também de excelentes azeites, não é pois de admirar que a Páscoa seja palco dos tão afamados e, por isso, procurados folares de azeite.

A não esquecer também 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

c/ 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.

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

de 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

Modo de 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.

TABUAÇO

7, 8 e 9 ABRIL

www.cm-tabuaco.pt





A Gastronomia do concelho de Vimioso é essencialmente a arte de saber comunicar a sua identidade, a sua cultura e a sua intrínseca ligação com a mãe natureza e a sua transformação e reinterpretação.

A posta Mirandesa que pode ser apreciada em qualquer aldeia do concelho; Os enchidos, de paladar requintado, fabricados um pouco por toda a parte, perpetuando tradições seculares e com um toque especial; Os pratos de caça, suscitam uma demanda na época própria, não fosse Vimioso um concelho com elevado potencial cinegético (javali, coelho bravo, lebre, pombos, tordos, perdizes, etc.) O queijo de cabra de Matela, que prossegue os velhos métodos tradicionais de fabrico. O cordeiro e cabrito e as variadas formas de serem confeccionados; Os variados pratos que se podem confeccionar no dia da matança do porco, as

sopas da manança, os garrotes no pote de ferro e os enchidos que resultam do porco criado durante o ano, alheiras, chabianas, chouriças, salpicão, butelo, entre outros; Os Cogumelos Silvestres que podem acompanhar e enriquecer todos estes pratos; A doçaria, de onde sobressaem os famosos e candidatos às 7 maravilhas de doces de Portugal "Pastel de Amêndoa de Vimioso"; Os deliciosos bolos confeccionados com o produto típico a castanha, filhoses e rabanadas no Natal, a bola doce, bolo centeio, dormidos, rosquilhas, económicos e os preciosos folares de carne ainda confeccionados de forma tradicional. De referir, ainda, as azeitonas, o pão caseiro, o pão de abóbora, produtos locais de grande qualidade que o gastrónomo experimentado não deixará de apreciar. É de salientar que no verão ainda podemos encontrar muitas gentes a saciar a

sua sede e fome apreciando as famosas sopas de pão e vinho com açúcar (sopas de cavalo cansado) e na época da segada ainda podemos apreciar as famosas sopas de alho, ou as sopas de "escarnador" típicas na freguesia de Carção; Os Licores; As compotas. Podemos dizer, que quem visitar Vimioso, deverá religiosamente submeter-se ao ato de saber comer. Preparar-se para saber selecionar, saber escolher rituais, ideias e significados que lhe invadam a alma. A nossa gastronomia é a arte de saber comunicar a identidade e cultura de um povo.

Torradinhas de Cogumelos Silvestres Salteados

Ingredientes: fatias de pão caseiro torrado qb., ingredientes: 400 gr de cogumelos, 2 colher de salsa picada, 2 colheres de azeite, 2 dentes de alho,

1 cebola, sal e pimenta q.b
 Modo de preparação: Numa caçarola coloca-se o azeite a aquecer adicionam-se os alhos, a salsa, as cebolas picadinhas os cogumelos e deixam-se saltear em lume brando com a caçarola tapada cerca de 10 minutos. Tempera-se com sal e pimenta. Deixa-se ficar a apurar mais 5 minutos. Torre o pão caseiro e coloque o salteado de cogumelos na torrada. Emprate e delicie-se.

Costeletinhas de Cabrito com Batata a Murro

Ingredientes: 700 g de costeletas de cabrito, salsa q.b., 1 colher (café) de sal, pimenta q.b., 600 g de batatas pequenas, 4 dentes de alho, 5 colheres (sopa) de azeite, 1 colher (sopa) de vinagre

Modo de preparação: Arranje as costeletas e tempere-as com sal e pimenta. Coloque na brasa a assar e vai virando até atingir o ponto. Lave as batatas e coloque-as num tabuleiro. Polvilhe-as com um pouco de sal grosso e leve ao forno durante 45 minutos. Retire do forno e reserve em local quente. Descasque os dentes de alho e pique-os finamente com a salsa. Numa taça, misture bem o azeite com o vinagre, sal e pimenta. Coloque as costeletas e as batatinhas numa travessa, regue-as com o molho e sirva com decoração a gosto.

Pastel de Amêndoa de Vimioso com Bolacha Crocante e Bola de Gelado

Ingredientes: (para 2 pessoas), 2 pastéis de amêndoa de Vimioso, bolacha

crocante qb, 2 bolas de gelado a gosto
 Modo de preparação: Coloca-se o pastel de amêndoa de Vimioso num prato, juntamos a bolacha crocante e a bola de gelado a gosto. Delicie-se e pode acompanhar com um licor da região ou com um cálice de vinho do Porto. Receita dos pastéis de amêndoa: Colocam-se 6 ovos num tacho e os outros seis retiram-se-lhe as claras. Cortam-se os ovos com as mãos. Coloca-se o açúcar em ponto e junta-se lentamente com os ovos, mexendo sempre. No final coloca-se amêndoa laminada. Massa pão para forrar as latas, trabalhando a massa tornando-a muito fina e estaladiça.

Animação

Sábado de Aleluia & Mercado Medieval na Freguesia de Algosó.





A autenticidade de Braga reflete-se não só nas suas gentes como também na sua gastronomia, oferecendo a quem a visita pratos suculentos e variados, segundo a tradição de várias gerações. Com o Bacalhau à Braga®, prato certificado, a assumir o grande destaque, não podemos deixar de provar, também, as Papas de Sarrabulho com Rojões à Minhota, o Cabrito à Moda do Minho, o Arroz de Pato e as Frigideiras. Na doçaria, a gastronomia bracarense atinge ainda uma maior originalidade e requinte, com o Pudim Abade de Priscos, os doces de romaria e os biscoitos secos para o chá, como os Fidalguinhos, as Pedreneiras, os Súplicos, as Talassas, entre outras especialidades de longa tradição conventual e popular. A experiência gastronómica ficará completa acompanhada pelo vinho verde da região.

Bolinhos de Bacalhau

Ingredientes: 1 cebola pequena, 1 ramo de salsa (generoso), 2 ovos, 4 batatas grandes, 3 postas de bacalhau, sal e pimenta q.b.

Modo de preparação: Descasque e coza as batatas, em água temperada com sal. Coza também o bacalhau. Depois de cozido desfie e limpe-o de espinhas. Coe a água das batatas e com um garfo esmague-as. Numa taça amasse o bacalhau, junte as batatas e amasse. De seguida junte os ovos batidos, a salsa e a cebola picadas miudinhas. Amasse bem. Coloque sal e pimenta em pó a gosto. Com a ajuda de duas colheres faça os bolinhos e leve-os a fritar.

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).

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

Pudim Abade de Priscos

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

Modo de 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 importante para o mundo da restauração, pastelarias e confeitarias por conseguir perdurar dias nos escaparates dos estabelecimentos sem sofrer qualquer alteração de qualidade. Para além disso contem 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

Entrada gratuita no Museu D. Diogo de Sousa, no Museu dos Biscainhos e no Mosteiro de Tibães, no domingo das 10h às 14h.



BRAGA

14, 15 e 16 ABRIL

www.visitbraga.travel



É na riqueza do património natural que a gastronomia de Mondim de Basto vai buscar os seus principais valores. Nos lameiros verdejantes das freguesias de montanha, "nasce" a carne bovina maronesa, produto com características sensoriais e nutritivas de elevada qualidade.

Fonte de rendimento para o criador e produto de qualidade para o consumidor, uma relação duradoura, com montanhas de história enraizadas na tradição do concelho.

Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes: 500g de bacalhau, 4 ovos, 50 g farinha, 1 cebola, 1 ramo salsa, óleo para fritar, sal e pimenta. Modo de preparação: Depois de demolhado, 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
Modo de preparação: A Posta Maronesa é temperada só com sal grosso e grelhada na brasa. Feita na hora, vai para a mesa com aspecto rosado, suculento e apetitoso. Serve-se com batatinhas a murro e grelos salteados em azeite e alho e harmoniza com os Vinhos Verdes de Mondim, brancos ou tintos. O molho, feito através da mistura de azeite cru, alho picado, louro e piri-piri, é uma opção.

Pão de Ló Húmido

Ingredientes: ovos, açúcar e farinha

**MONDIM
DE BASTO**

14, 15 e 16 ABRIL

www.municipio.mondimdebasto.pt

Animação

Visita às adegas do concelho | Mini concertos nos restaurantes aderentes | Descontos de 50% nos espetáculos do Favo das Artes.





Em Cabeceiras de Basto, a gastronomia é uma das quatro bases da identidade do concelho, aliando-se, de forma harmoniosa e prazerosa, à Natureza, à Cultura e ao Desporto. Este reconhecimento da importância fulcral da Gastronomia manifesta-se através de uma aposta consistente do município, na promoção das matérias-primas autóctones e dos sabores sublimes resultantes de receitas elaboradas com identidade.

A edição 2023 dos Fins-de-semana Gastronómicos decorrerá em Cabeceiras de Basto, nos dias 21, 22 e 23 de abril. Como forma de prolongar as celebrações da Páscoa, período do ano que se manifesta também através de uma rica variedade gastronómica, com iguarias típicas e recheadas de sazonalidade, Cabeceiras de Basto vai apresentar uma ementa autêntica e tradicional, baseada num produ-

to endógeno certificado: o cabrito das Terras Altas do Minho.

A conjugação das características da raça Cabra Bravia, com as condições do solo, do clima e a constituição florística dos pastos e matos desta região, contribuem para a produção desta iguaria, de sabor inigualável e com certificação de indicação geográfica protegida - IGP.

O prato apresentado harmoniza-se perfeitamente com os excelentes vinhos verdes das Terras de Basto, sub-região vitícola da Região dos Vinhos Verdes – DOP. De referir, neste território a produção de vinhos muito particulares, com aroma a limão e maçã verde, muito frescos que deliciarão as papilas apreciadoras desse néctar.

Pataniscas de Bacalhau

Um petisco sempre muito apreciado.

Cabrito Assado no Forno

Ingredientes: cabrito até 4,5 kg, batatas pequenas, vinho branco, cebola, alho e sal q.b.

Modo de preparação. No dia anterior, colocar o cabrito em água, vinagre e limão durante cerca de doze horas; No final do dia, preparar o tempero com o vinho branco, cebola, alho e sal; colocar o cabrito a marinar nesse tempero durante a noite; Descascar as batatas de preferência pequenas ou cortadas em cubos médios e colocá-las numa assadeira de barro, a marinar num tempero de vinho branco, pimenta, sal e colorau; No dia seguinte, juntar as batatas ao cabrito e colocar a assadeira, no forno de lenha previamente aquecido, durante cerca de três horas. O prato de cabrito e batatas assadas pode ser acompanhado de arroz seco e legumes, tais com feijão-verde cozido. Para os

apreciadores, o arroz seco pode ser confeccionado com os miúdos do cabrito (coração, fígado e rim) cortados em cubos pequenos.

Cavacas

Doçaria tradicional que faz as delícias de todos.

Animação

Convidamos os nossos visitantes para uma viagem de emoções. 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**

21, 22 e 23 ABRIL
www.visitcabeceiras.pt





No Concelho de Penedono, gastronomia inspira-se na simplicidade e genuinidade dos seus costumes, da sua agricultura com uma presença cada vez mais vincada 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 marrã (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

Ingredientes: farinha, moira (de sangue), chouriça de carne, etc...

Modo de preparação: Feita a seleção dos enchidos a colocar na mesa, são assados nas brasas e servidos bem quentes.

Marrã

A marrã é um prato que pode ser consumido ao longo de todo o ano, no entanto a maior procura prende-se com os meses de inverno, até pelo facto de ser feita em panela de ferro ao lume. Muito associada também à época do Carnaval. Mas, a grande tradição da Marrã, é na noite do arraial da Santa Eufémia, na noite de 15 para 16 de setembro.

Ingredientes: aproximadamente 750gr de carne de porco da barriga com coiro (entremeada ou sovente), uma parte pode ser da pá; 3 colheres de

banha de porco; 1 copo de vinho tinto, alho, sal e pimenta.

Modo de preparação: Corta-se a carne em cubinhos pequenos. Frita-se na banha bem quente e tempera-se com sal pimenta e alho. Quando a carne estiver meia loira, rega-se com o vinho tinto e deixa-se ferver até apurar. Acompanha com batatas cozidas e legumes da época (muito habitualmente com grelos).

Pudim de Castanhas

Ingredientes: Castanha martainha da zona de Penedono que é mais doce, leite e ovos.

Modo de 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.

PENEDONO

21, 22 e 23 ABRIL

www.cm-penedono.pt

Animação

O Fim de Semana Gastronómico em Penedono, de 21 a 23 de abril, será incluído no programa Fins-de-semana de Primavera onde haverá muita música e animação, com programa a definir.

Especificamente para este fim-de-semana, irá decorrer no Centro de Mostra e Divulgação localizado na praça 25 de abril, em frente ao Castelo de Penedono, uma Mostra de Produtos regionais, com enfoque e realização de provas de enchidos locais, doçaria tradicional e local, e licores. Estas atividades decorrerão dentro da loja do Centro de Mostra e Divulgação, e em 2 barraquinhas colocadas no exterior, durante o horário: 09h30 – 12h30 e das 14h00 às 17h30. Animação na Praça 25 de Abril (frente ao castelo), com música tradicional portuguesa.





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 tradicional.

Produtos Locais e Tradicionais

Ingredientes: Dos enchidos, ao presunto, 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 em Forno a Lenha

Ingredientes: Carne de Raça Arouquesa DOP – Denominação de Origem Protegida, acompanhada de batata, arroz e legumes. Não deixe de juntar à sua refeição os vinhos verdes da região.

Doces Conventuais ou Regionais de Arouca

Ingredientes: Os ingredientes, são conhecidos. Ovos, açúcar e amêndoa em quantidades generosas, são uma constante nestas verdadeiras tentações. O segredo está na mão que os mistura. É esse segredo que vai sendo passado de geração em geração, a partir das receitas originais das freiras do Mosteiro de Santa Maria de Arouca.

Animação

Aproveitando a data do feriado municipal, em que se presta homenagem à Rainha Santa Mafalda, a 2 de maio. Este é, portanto, o motivo ideal para descobrir o Arouca Geopark, através da Rota dos Geossítios, sem perder a serra da Freita, os Passadiços do Paiva e a 516 Arouca, terminando a viagem à mesa e prolongando o descanso numa das unidades de alojamento local. Beneficie do fim de semana prolongado, e parta à descoberta das mais belas paisagens do Arouca Geopark Mundial da UNESCO.

Aproveite também para levar um pouco de nós, visitando as nossas feirinhas de domingo, onde poderá encontrar vários produtos locais à venda. Além disso, Arouca oferece uma variedade grande de doçaria conventual e regional que são perfeitas para adoçar o seu dia.

AROUCA

28, 29 e 30 ABRIL

www.cm-arouca.pt





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

Presunto de Chaves

Ingredientes: Presunto de Chaves
Fatiado.

Bacalhau na Brasa com Pimentos e Batata

Ingredientes: Bacalhau, pimentos e batatas.
Modo de preparação: Bacalhau assado na brasa com pimentos e a acompanhar batata a murro.

Pudim de Ovos Caramelizado

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

CHAVES

28, 29 e 30 ABRIL
www.chaves.pt

Animação

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





Chegou à "Terra de Culinária", onde "cá se fazem, cá se comem". Azeméis é conhecida pelos seus sabores e que melhor porta de entrada do que as suas iguarias? À mesa contamos a história de Oliveira de Azeméis, 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"

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.

Modo de 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.

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

travessa, salpicando-as com canela e açúcar. Faça uma calda de açúcar para acompanhar.

Animação

Casa Museu Regional de Oliveira de Azeméis
Casa Museu Ferreira de Castro
Museu Regional de Cucujães
Núcleo Museológico do Moinho e do Pão
Parque de La Salette
Santuário N. Senhora de La Salette
Berço Vidreiro

**OLIVEIRA
DE AZEMÉIS**

28, 29 e 30 ABRIL

www.cm-oaz.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

Modo de preparação: Amanha-se o sável, cortam-se as postas não muito finas e temperam-se de sal. Corta-se a cebola às rodela 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 rodela 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 3 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

Modo de 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.

**VILA NOVA
DE CERVEIRA**

28, 29 e 30 ABRIL

www.cm-vncerveira.pt

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


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

Animação

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



maio



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

provérbio popular



Nesta Terra da Maia, terra de lavradio e produção agrícola, de receituário ancestral e mestria na confeção, a gastronomia afirma-se como um produto de atratividade do seu território e proclama-se como um destino onde que se come bem.

Afirmar a gastronomia da Maia é um dos objetivos centrais desta iniciativa. O cabrito à Maiata, tal como o Bacalhau à Lidador, marcam a diferença pela forma distinta de os cozinhar. A Vitela Assada remonta aos primórdios rurais da Maia, bem como a Broa de Milho que tem uma origem muito antiga. A Bola de Cebola é típica da Maia, pela importância do seu cultivo na região. A doçaria mostra a presença de mosteiros e conventos na Terra da Maia e o vinho verde encontra aqui terrenos férteis para a sua produção.

A gastronomia e vinhos apresenta-se

como uma das principais motivações para a deslocação e visita ao território, principalmente para que os apreciadores da boa gastronomia rumem à Maia.

Bola de Cebola

Ingredientes: Massa - 1 kg farinha, 12 ovos, 1 copo água morna, 1 copo azeite, 150 gr margarina, 50 gr fermento padeiro. Recheio - 3 cebolas grandes, ½ pimento, 6 dentes alho, azeite qb. **Preparação:** Massa - Colocar a farinha peneirada. Desfazer o fermento na água morna. Incorporar os líquidos na farinha. Amassar bem, cerca de 20 minutos. 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°, cerca de 25 minutos.

Bacalhau à Lidador

Ingredientes: 6 postas de bacalhau demolidado, 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 numa assadeira de barro. Regam-se com bastante azeite, temperam-se com 3 dentes de alho esborrachados, uma folha de louro, 6

grãos de pimenta, 2 colheres de chá de vinagre e 1 noz de manteiga sobre cada posta. Pré- aqueça o forno em temperatura média (180°C). Leve ao forno, regando de vez em quando com o molho que se forma no fundo da assadeira, até que o bacalhau fique bem dourado. Retire do forno e sirva com batatas a murro. Servem-se polvilhadas com alho e salsa picada.

Leite Creme de Milho

Ingredientes: 250g açúcar amarelo, 1 colher café alfazema, 1 vagem de baunilha, 1 pau de canela, 60gr. farinha de milho, 6 gemas de ovos, 1 litro Leite, Sumo de 1 limão. **Preparação:** Numa taça funda, mexer bem com as varas (sem fazer espuma) as gemas, o açúcar, a alfazema e a farinha de milho. Em alternativa poderá utilizar varinha mágica. Reservar. Numa panela, colocar o leite e aro-

matizantes (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

Os restaurantes associados terão animação ao vivo de forma a evidenciar as sensações dos sabores Maiatos, a escolha varia entre o fado, cover's, bossa-nova, jazz, violino, um mágico e um ator.





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 saborear o saber de outros tempos. Deixado pela mão certa das Freiras Beneditinas. Nesta terra de grandes contrastes,

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

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

Cozido à Portuguesa

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

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

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

Toucinho-do-céu

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

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

MURÇA

5, 6 e 7 MAIO
www.cm-murca.pt

Animação

Programa detalhado poderá ser consultado em www.cm-murca.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 torna Fafe uma celebridade entre os amadores da carne tenra e branca”.

Vitela Assada à Moda de Fafe

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

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

peros fiquem bem envolvidos com a vitela, até 12 horas.

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

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

Doces de Gema

Ingredientes: 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

Passeio à descoberta da casta vinhão, Integrado no programa de animação das Feiras Francas, uma feira de tradição agrícola e pecuária, que data dos inícios do séc. XVII e surgiu devido a uma provisão expedida por D. João V (1689-1750).





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 à Moda de Coura

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

Modo de preparação: Colocam-se as carnes frescas de porco (cabeça, xispe, 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 confeccionado com o caldo de cozer as carnes.

Rabanadas

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

Modo de 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 com o leite ou no caso de preferirem passem-nas por vinho tinto verde com o leite. De seguida alouram-se de ambos os lados numa sertã com óleo. No final passam-se as fatias por açúcar e canela.

PAREDES DE COURA

12, 13 e 14 MAIO
www.paredesdecoura.pt

Animação

12, 13 e 14 de Maio
- concertos Polinização
14 de maio - Descida de carrinhos de rolamentos
13 e 14 de Maio - Cinema





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

Verde/ Bazulaque

O Verde é um prato típico, servido tanto em casamentos como pela Páscoa ou no Carnaval. Uma entrada que permita aproveitar os miúdos do anho que não iam ao forno. Misturam-se os miúdos do anho, chouriço e presunto fumados e frango cortados aos pedacinhos, que depois de cozidos se juntam ao estrugido feito num tacho de ferro preto, com cebola e azeite, adicionando-se um pouco de vinho e, caso seja necessário, junta-se um fio de água e deixa-se ferver, depois adiciona-se o sangue do anho cozido e finalmente o pão cortado aos bocadinhos. Tempera-se com sal, louro e pimenta e, dependendo do gosto, há quem junte hortelã. Assim que o pão comece a desfazer, retira-se do fogão e está pronto a servir.

Anho Assado com Arroz de Forno

Aos domingos e em dias festivos come-se Anho Assado com Arroz de Forno. A receita tradicional que lhe deu origem diz que, para ser bom, 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 Pernis com um pouco de salpicão, presunto, carne de porco, carne de vaca, cebola e sal, para fazer a calda do arroz. Assado em forno de lenha, coloca-se o anho numa grelha, por cima do arroz, deixando que o tempero do assado vá pingando gradualmente. O resultado é uma iguaria inegável de paladar delicioso, de cor dourada e apetitosa, profundamente inspirada nos produtos endógenos.

Fatias do Freixo

De fabrico inteiramente artesanal, a sua origem remete para o séc. XVII. As Fatias do Freixo são o doce de excelência do município do Marco de Canaveses e surgem referenciadas já em 1819, por altura da construção da Casa dos Lenteirões. Doce obrigatório nos banquetes do rei D. Luís (1861-1889) é uma receita bem guardada ao longo de várias gerações. Confeccionadas à base de gemas, açúcar, farinha e água traduz-se numa experiência singular e gulosa que promete surpreender os mais atrevidos.

Animação

Prova de Vinhos e degustação de Produtos Locais
Visitas guiadas às quintas da Rota dos Vinhos do Marco (marcação prévia junto dos Produtores)
Visitas ao Centro Interpretativo de Tongobriga (marcação prévia: tongobriga@culturalnorte.gov.pt)
Visitas à Igreja de Santa Maria (marcação prévia: paroquia.fornos@gmail.com)
Visitas ao Museu do Linho e do Vinho de Maureles (marcação prévia:ccpde-maureles@hotmail.com)
Compras no comércio local (horário: 09:00 h - 19:00 h)



**MARCO DE
CANAVEZES**

19, 20 e 21 MAIO
www.marcodecanaveses.pt



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!

Pataniscas 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.
Modo de 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

Modo de preparação: 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, 3 cascas de limão

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

MATOSINHOS

19, 20 e 21 MAIO

www.cm-matosinhos.pt



Indústria à Mesa - A Cartola

Coelho à Caçador

Ingredientes: 1 coelho; 6 dentes de alho; 2 c. chá ervas de provença; 2 c. sobremesa pimentão; 2 folhas de louro; 0.5 garrafa vinho tinto; qb alecrim; qb tomilho; qb azeite; qb sal e pimenta; 2 c. sopa banha de porco; 2 cebolas; 2 tomates; 0.5 pimento vermelho; batatas cozidas para acompanhar; qb caldo de carne; qb azeite; qb salsa picada

Modo de preparação: De uma entrada "de se lhe tirar o chapéu" sugerimos um prato de Coelho à Caçador. Comece por preparar a marinada picando 6 dentes de alho, juntando 2 c. de chá de ervas da Provença, alecrim, tomilho e 2 folhas de louro. Tempere com pimenta e sal, adicione 2 colheres de sobremesa de pimentão e azeite, e misture tudo. Esfregue cada pedaço

do coelho com o tempero e regue tudo com meia garrafa de vinho tinto. Tape com película aderente e reserve no frigorífico durante pelo menos 2 horas. Aqueça o azeite no fundo de um tacho largo, com 2 c. de sopa de banha de porco. Pique meio pimento vermelho e junte a 2 cebolas cortadas. Antes de adicionar este preparado coloque o coelho no tacho, deixando-o fritar um pouco.

Junte depois o tomate, regue com a marinada e com caldo de carne, e cozinhe durante 45 minutos. Por último, deite um fio de azeite numa frigideira, corte fatias de pão e leve-as ao lume para que friteem ligeiramente. Sirva este Coelho à Caçador na companhia de batatas cozidas e do pão frito regado generosamente com um molho bem saboroso.

Delícia de Cenoura

Ingredientes: 600gr cenoura; 5 ovos; 2c. sopa farinha; 1 c. café fermento; sumo de 2 laranjas; 40gr margarina; 3 c. sopa açúcar. Creme: junte 5 gemas, 80gr de água e 160gr açúcar misture e reserve.

Modo de preparação: Junte a farinha, o fermento e o açúcar e misture. De seguida incorpore os ovos 1 a 1, o sumo de laranja, a margarina derretida e as cenouras. Cozer no forno a 170°, durante 20 minutos. Desenformar a torna sobre um pano polvilhado com açúcar e unte com o creme de ovo. Retirar o papel vegetal que protegeu da forma, polvilhe com açúcar e enrole com a ajuda do pano.

Animação

Os gastrónomos poderão solicitar, através do Welcome Center do Turismo Industrial, visitas ao Museu da Chapelaria, único na Península Ibérica, Centro de Arte da Oliva, Museu do Calçado e visitas a empresas em laboração, nomeadamente, fábricas ligadas ao ramo da chapelaria, do calçado, do têxtil e do lápis. Podem ainda visitar o Parque do Rio Ul, onde estarão a decorrer algumas atividades.

Este fim-de-semana terá uma programação especial de celebração do Dia Internacional dos Museus com Master Classes e inaugurações de novas exposições. Poderá ainda usufruir do cartaz musical da Casa da Criatividade.

É, no entanto, sempre necessário agendar previamente as visitas através do Turismo Industrial - 256 200 204.

S. JOÃO DA
MADEIRA

19, 20 e 21 MAIO

www.cm-sjm.pt



Vinhais apresenta uma gastronomia rica e variada, baseando-se nos deliciosos produtos endógenos produzidos nesta Região. As saborosas sopas, as entradas com o celebérrimo Fumeiro de Vinhais, desde o salpicão, o presunto, a chouriça de carne, destacando-se o leitão Bísaro assado em forno de 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 Assada IGP de Vinhais

Ingredientes: Carne e toucinho de porco de Raça Bisara, galinha, água em forma de calda, pão de trigo, sal, alho, colorau, azeite de Trás-os-Montes D.O.P. e tripa de vaca seca.

Modo de preparação: 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 Alheira é um enchido curado pelo fumo da lenha.

Leitão Bísaro Assado

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

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

Pudim de Castanha

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

Modo de 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.





Ponte da Barca convida a uma experiência gastronómica memorável. A gastronomia é fruto de produtos genuínos nascidos entre a Serra Amarela e o rio Lima. A Posta Barrosã com arroz de feijão, harmonizado com um vinho verde fresco e a rabanada de mel de urze, são a nossa sugestão para este fim de semana gastronómico. Visite-nos! Ponte da Barca espera por si!

Posta Barrosã

Ingredientes: carne barrosã com espessura de 2 cm, sal grosso, batatas, grelos, azeite de bravães, vinho branco, pimenta, alho e alecrim.
Modo de preparação: Tempere a posta barrosã com sal e leve a grelhar. Prepare, previamente, o molho feito com azeite de Bravães, vinho branco, vinagre, pimenta, alho e alecrim. Acompanhe com batata a murro e grelos salteados.

Rabanada de Mel

Ingredientes: pão, 1L de leite, 1 l de água, 2 paus de canela, casca de um limão, mel de urze a gosto, açúcar, 1 noz de manteiga fresca, açúcar, ovos, azeite, canela em pó e vinho do porto.
Modo de preparação: Coloque numa panela o leite, a água, paus de canela, casca de um limão, o mel, o açúcar e a manteiga fresca. Numa travessa funda, demolhe as fatias de pão na calda quente. Escorra levemente e passe por ovos batidos. Frite as rabanadas em azeite fino e sirva-as polvilhadas com açúcar e canela. Acompanhe com uma calda feita com 250 ml de água, 250 ml de vinho de porto, 4 colheres de mel, 4 colheres de açúcar amarelo, 2 paus de canela e 6 flores de laranja fresca.

**PONTE DA
BARCA**
26, 27 e 28 MAIO
www.cmpb.pt

Animação

Consulta agenda cultural em 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!

Tapa Tomate Coração de Boi

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

Modo de 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 lenço de salsa picada por cima.

Pescada à Poveira

Ingredientes: postas de pescada; batatas; cenouras; couve; ovos; cebolas; azeite; vinagre; colorau.

Modo de 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

Modo de 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.





Nas encostas de uma paisagem fértil, rasgada pelas águas do rio Douro, passam por lameiros e prados, os anhos que serão cozinhados sobre o arroz. Trata-se da carne tenra do cordeiro de leite, que depois de preparada com ingredientes que lhe irão conferir particular sabor, é cozinhada no tradicional forno a lenha, acompanhada com arroz e batata assada. Para sobremesa propomos as já afamadas Cavacas de Resende. A cavaca de Resende é uma fatia de pão de ló húmida com uma coroa doce e alva, conferida pela cobertura de açúcar e farinha que, delicadamente, só a mão hábil da doceira de Resende lhe pode proporcionar. Poderá ainda degustar as cerejas, o produto de excelência da nossa região. Iguarias da nossa região que farão, com toda a certeza a delícia de quem nos visita, acompanhadas do melhor vinho que pode ser um maduro

do Douro vinhateiro ou um verde das encostas do "Douro Verde".

Petiscos Diversos

Anho Assado em Forno a Lenha

Ingredientes: 4 Kg de anho, sal, 5 dentes de alho, 3 folhas de louro, ramo de salsa, 3 colheres de banha, azeite, vinho tinto.
Modo de preparação: Lava-se o anho com vinho e esfrega-se com sal. Junta-se a banha, a salsa picada, o alho e o louro e esmaga-se no almofariz. Fazem-se uns golpes no anho e esfrega-se com a mistura, colocando-se numa assadeira onde permanece de um dia para o outro. No dia seguinte leva-se a assar no forno a lenha.

Cavacas de Resende

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

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

Animação

Visitas gratuitas ao Museu Municipal de Resende;
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 27 e 28 de maio, às 15h00;
Visitas às quintas e adegas (necessária a marcação prévia):
Quinta do Formigal: 938 577 456
Quinta das Fontaltas: 916 416 954
Quinta do Outeiro: 254 874 018
Terrus Douro: 918 627 605 | 935 381 726
Quinta de Fornelos: 917 930 333

RESENDE
26, 27 e 28 MAIO
www.cm-resende.pt





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

Bôla de Carne

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.

Modo de 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 graus, 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.

Para as batatas assadas: descasque e lave as batatas, num recipiente tempere-as com sal, pimenta e colorau, envolva e regue com um pouco de vinho branco e um fio de azeite. Leve-as a assar tapadas com folha de alumínio durante 25 minutos. Retire a folha de alumínio e leve a assar mais 10 minutos até ficarem coradinhas.

Bolo Borrachão

Ingredientes: Bolo: 2 c. de sopa de manteiga, 200gr. de açúcar, 2 c. de sopa de vinho do Porto, 2 ovos, 3 gemas, 130 gr. de farinha com fermento. Calda: 200 gr. de açúcar, 4 c. de sopa de vinho do Porto, 1dl de água.

Modo de preparação: Aqueça o forno a 180 graus. 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
Animação cultural incluída na programação do Espaço Miguel Torga


SABROSA

26, 27 e 28 MAIO

www.sabrosa.pt



junho



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

provérbio popular



Cinfães, situa-se na margem esquerda do rio Douro, a menos de uma hora das cidades do Porto, Vila Real e Viseu. É cada vez mais um destino de eleição nacional e internacional. Desde a serra do Montemuro, espaço de excelência para bovinos da raça arouquesa, até ao imponente rio Douro, passando pela extraordinária beleza do Vale do Bestança, ou pelo multifacetado rio Paiva, motivos não faltam para visitar este território. Aqui em Cinfães pode escapar do mundo, apaixonar-se pelo seu património histórico e cultural, pela riqueza da biodiversidade do vale do Bestança, Ex-libris da região pela beleza singular das suas paisagens, gastronomia e artesanato. Cinfães, possui condições únicas para proporcionar aos seus visitantes o que de melhor existe no concelho e na região. Terra de valores históricos, mantém ainda o rigor gastronómico

das culturas milenares que, ainda hoje, transportam alguns dos melhores sabores da região. Em Cinfães pode viver experiências que vão desde as viagens de barco no Douro, caminhadas e passeios pelos percursos pedestres do Vale do Bestança, incursões pelos imensos trilhos do centro de BTT do Montemuro, ou as mais excitantes experiências de rafting pelo rio Paiva. Disfrute da arte de bem receber das suas gentes.

Enchidos

Ingredientes: Carne de porco, sal e sangue.

Modo de preparação: Colocar todos os ingredientes a marinar durante alguns dias, em seguida, proceder ao enchimento da tripa e colocar ao fumo.

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

Ingredientes: Carne de vaca arouquesa
Modo de preparação: Grelhar a carne, apenas com sal, em brasa de carvão vegetal, durante 10 minutos, virando apenas uma vez. Assar as batatas e arroz no forno a lenha. Depois de retirar a posta, juntar as batatas a murro no mesmo prato e espalhar sobre elas o molho de azeite e alho. Apresentar o arroz de forno, como condimento em separado, como sugestão juntar legumes cozidos, ou feijão preto.

Bolinhos de Manteiga (Matulos)

Ingredientes: Manteiga, Farinha, açúcar, água, fermento de padeiro.

Modo de preparação: Bater tudo junto com água morna, amassar e moldar. Colocar em forma retangular e levar ao forno, até que os mesmos fiquem com tom acastanhado e por último cobrir com calda de açúcar.

Animação

No decorrer do fim-de-semana gastronómico, realizar-se-á um Cortejo Etnográfico (evento anual) promovido pelo Município de Cinfães, e contará, com a participação de várias associações do concelho, nomeadamente grupos Folclóricos e Etnográficos, elementos fundamentais da preservação e memória das identidades locais. Os mesmos, levarão a cabo, pequenas atuações. Pretende-se com este desfile, dar a conhecer usos, costumes e tradições de outrora, procurando mostrar um pouco daquilo que distingue e identifica o povo e o concelho de Cinfães.



CINFÃES

2, 3 e 4 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.

**Valongueifa :
Francesinha em Pão de Regueifa**

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

Modo de 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.

Bolo de Biscoito

Ingredientes: Manteiga, biscoitos tradicionais de Valongo, açúcar em pó, gemas, café forte frio

Modo de preparação: Misture a manteiga com o açúcar em pó, as gemas e o café e bata tudo muito bem. Disponha num prato de servir camadas de biscoitos tradicionais de Valongo, previamente demolhados em café, intercalados com o creme de manteiga. Repita as camadas até terminarem os ingredientes. No final, polvilhe a superfície com biscoitos moídos e coloque no frio.

VALONGO

2, 3 e 4 JUN.
www.cm-valongo.pt

Animação

O Fim de Semana 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. Atividades previstas: Visitas guiadas à Oficina da Regueifa e do Biscoito; Rota do Grão ao Pão; Cerimónia de bênção do Pão de Santo António; Concurso da melhor Regueifa e de melhor Biscoito; Capítulo da Confraria do Pão, da Regueifa e do Biscoito; Animação diária; Recriações históricas; Exposições; Concertos com artistas portugueses, teatro, dança e folclore, concentrados no eixo central de Valongo, entre as ruas de São Mamede, Dr. Nunes da

Ponte, Sousa Paupério, o Largo do Centenário e a Praça Machado dos Santos.





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 cereal dos campos.

Tábua fria de Enchidos (Salpicão, Chouriça e Presunto)

Ingredientes: Alheira de Alfândega da Fé grelhada; chouriça de Alfândega da Fé grelhada

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

O fruto mais emblemático que vale a pena degustar.

Animação

Festa da Cereja.

**ALFANDEGA
DA FÉ**

9, 10 e 11 JUN.

www.cm-alfandegadafe.pt





Em Vila do Conde, a gastronomia reflete a sua situação geográfica em relação ao mar e à rica região agrícola. É particularmente apreciada a variedade de pratos de peixe e marisco sempre frescos. Os doces conventuais são uma tradição secular em Vila do Conde. O Convento de Santa Clara e o Mosteiro 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

Modo de 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

Modo de 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 destacara os Beijos de Freira, a Sopa Dourada, os Pastéis de Santa Clara, as Meias-Luas, as Sapatetas e as Rosquinhas.

Animação

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



**VILA DO
CONDE**

9, 10 e 11 JUN.
www.cm-viladoconde.pt



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

Bacalhau à Zé do Pipo

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

Modo de preparação: Depois de bem demolido, corta-se o bacalhau em postas. Entretanto, depois de cortar as cebolas e levam-se com o azeite, o louro, sal e pimenta ao fogo moderado. Juntar os alhos picados e deixar refogar levemente. A cebola deve ficar branca e macia e nunca loura. Passar a posta de bacalhau por farinha, escorre-se o bacalhau e coloca-se num recipiente de barro coberto de cebola. Deita-se o resto da cebola sobre as postas de bacalhau, que depois se cobrem completamente com a maionese

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

Bolinhol (Pão-de-ló Coberto de Vizela)

Ingredientes: 24 gemas + 3 claras, 400g açúcar, 300g farinha de trigo e 200g açúcar para a cobertura
Modo de preparação: Bater as gemas e as claras com o açúcar até obter um preparado espesso e quase branco. Juntar a farinha que foi peneirada várias vezes. Deve apenas misturar sem bater. Forrar formas tendencialmente retangulares com papel tipo cartolina. Distribuir a massa pelas formas e levar a cozer em forno pré-aquecido a 220 graus. A meio da cozedura reduzir o calor acabando de cozer a massa.

VIZELA
9, 10 e 11 JUN.
www.vizela.pt

Quando sair do forno tirar o papel e deixar arrefecer.

Com os 200g de açúcar fazer uma calda forte humedecendo o pão-de-ló com uma colher de pau, fazendo movimentos de vaivém em cima do pão-de-ló até a calda se tornar opaca. Depois de seco é embrulhado em papel vegetal.

Animação

Conferência "Vizela à Mesa".
Consultar www.vizela.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 16,17 e 18 de junho de 2023, esta edição terá 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. Neste ano, vamos valorizar o tremoço, com vista a promover a

tradição dos paredenses conhecidos como tremoçoiros.

Surpreenda-se!

Tremoço

Tremoço e a sua recriação pelos diferentes restaurantes aderentes
Ingredientes – Tremoço

Cabrito Assado no Forno a Lenha acompanhado de Arroz e Batatas Assadas

Ingredientes: Cabrito, batatas, arroz, alhos, sal grosso, cebola, vinagre, colorau, pimenta, banha, louro. Modo de preparação: Na véspera, esfolta-se o cabrito, retiram-se os miúdos e, depois de impecavelmente lavado, pendura-se para escorrer. Entretanto, esmagam-se os dentes de alho e junta-se a cebola picada, um ramo de salsa também picada, o vinagre, o sal grosso, o colorau e a pimenta. Esfrega-se o cabrito com

esta papa e deixa-se ficar assim até ao dia seguinte. No dia de assar, fazem-se vários golpes no cabrito e introduzem-se nesses golpes tirinhas de toucinho. Atam-se as patas da frente às de trás e barra-se com a banha. Põe-se o cabrito sobre uma grelha de paus de loureiro armada na boca do alguidar do arroz e leva-se a assar no forno (de preferência em forno 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. 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 açafreão 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 açafreão, 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 suculento e tenro.

Sopa Seca

Ingredientes: Pão, mel, água, açúcar loiro, pau de canela, folhas de hortelã.

Modo de preparação: 1/2 l de água; 250g de mel; 1/2 kg de açúcar loiro; 2 paus de canela; 5 pães com dois dias; 6 folhas de hortelã por camada; Açúcar loiro para intercalar entre as camadas; canela em pó. Num recipiente coloca-se a água, o mel, a canela em pau e o açúcar loiro. 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 de lenha durante de 30 minutos.

PAREDES

16, 17 e 18 JUN.

www.cm-paredes.pt





Visitar Vila Real é descobrir uma riqueza ímpar de olfatos e sabores de produtos que constituem uma Marca Gastronómica de referência, reafirmando-se, internacionalmente, nos concursos públicos das 7 Maravilhas à Mesa em 2018 e 7 Maravilhas Doces em 2019, nos quais foram eleitos ícones gastronómicos autênticos: os Covilhetes, as Tripas aos Molhos, a Maronesa – DOP, os vinhos brancos e tintos, mais a incontornável Crista de Galo (Pastel de Toucinho), sem esquecer a forte presença dos doces mais tradicionais: Cavacório, Pito de St^a Lúzia e Ganha de S. Brás, podendo sempre desfrutar de tantas outras iguarias nesta porta de entrada no Douro.

Covilhete

Ingredientes: Massa: 400g de farinha, água, sal, manteiga. Recheio: 400g

carne de vaca, 50g presunto, salsa, 1/2 cebola, 3 colheres de sopa de azeite, 1 colher de chá de farinha, sal. Modo de preparação: Amasse a farinha c/ água e sal. Estenda a massa c/ um rolo. Barre com a manteiga derretida formando um rolo. Corte o rolo c/ 0,5cm de largura. Forre a forma c/ a massa das pontas do rolo, recheie c/ 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: 1Kg bucho de vitela (estômago), 150g presunto, 1dl azeite, 3 cebolas grandes, Tripa fina de vaca, 35g banha, 1 ramo salsa, 2 colheres de sopa de polpa de tomate, 1 colher

de chá bem cheia de colorau, 1 cálice de aguardente velha, 2dl de vinho branco, 1 folha de louro, 2 dentes de alho, Piri-piri e sal. Modo de preparação: Limpe muito bem o estômago, retirando toda a gordura do interior. Lave bem a tripa de vaca, abra ao meio, lave em várias águas, raspe toda a parte inferior e esfregue com sumo de limão e sal. Corte o estômago aos quadrados (cerca de 10cm). Corte o presunto às tiras e em cada quadrado coloque uma tira de presunto e um raminho de salsa. Enrole e ate 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.

VILA REAL

16, 17 e 18 JUN.

www.cm-vilareal.pt

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

Crista de Galo (Pastel de Toucinho)

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

Modo de 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. 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

Agenda das Festas da Cidade

- Consultar www.vilareal.pt

e [FB/municipiovilareal](https://www.facebook.com/municipiovilareal)

Teatro de Vila Real

- consultar programação em:

www.teatrodevilareal.com

Podem ainda visitar a Capela de S. Brás, a Capela Nova, a Igreja de S. Pedro, a Jardim Botânico da UTAD, a Jardim da Carreira, a Museu da Vila Velha, a Museu de Arqueologia e Numismática, a Museu do Som e da Imagem, a Parque Corgo, a Parque Natural do Alvão, a Santuário de Panoias, a Sé de Vila Real e a Torre de Quintela



setembro



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

provérbio popular



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

mais acima em 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 borra-chão, são sempre excelentes opções.

Bacalhau Frito

Este petisco, serviço por norma em época de vindimas no Douro, constitui ainda hoje o pequeno-almoço ou

o chamado "mata-bicho" das gentes que trabalham na árdua tarefa das vindimas. Acompanhado com broa e uma caneca de café ou cevada, ou mesmo vinho tinto, o bacalhau frito não pode faltar na ementa das vindimas durienses.

Ingredientes: postas de bacalhau demolhado; farinha; ovo; óleo ou azeite para fritar.

Modo de preparação: envolve-se bem a posta de bacalhau em ovo batido e de seguida passa-se por farinha. Frita-se em um pouco de azeite ou óleo. Deixa-se alourar de ambos os lados e escorre-se em papel absorvente.

Massa à Lavrador

Prato de eleição na tarefa sazonal do Alto Douro que são as vindimas. Tal como a feijoada, a massa à lavrador é um prato enérgico e rentável quando se trata de confeccionar para muita

gente. Carnes, leguminosas e vegetais à mistura, fazem da massa à lavrador um prato apetecível, muito apreciado na região do Douro e Trás-os-Montes. Período sazonal em que este prato é consumido (em meses ou época do ano) – Vindimas entre agosto e finais de setembro.

Ingredientes: Massa cortada; carne de porco da barriga e de rojões; carne de vitela; chouriço; feijão vermelho cozido; couve lombarda ou coração; cenoura; alho; cebola; azeite; vinho branco; pimenta ou piri-piri a gosto. Modo de preparação: Começa por fazer-se um refogado com o azeite, a cebola e o alho. Quando estiver pronto, juntam-se as carnes partidas aos cubos pequenos e deixa-se refogar mais um pouco, temperando com o sal e com o piri-piri. De seguida junta-se o vinho branco e deixa-se cozinhar. Junta-se a couve e a massa e por fim, o feijão. Deixar apurar e servir quando a massa estiver cozida.

Filhoses da Vindima

É mais um elemento típico do menu das vindimas, desta vez não como simples sobremesa de uma refeição, mas sim como oferta aquando do pagamento dos trabalhos. A tradição diz que quando a roga entrega o ramo ao seu patrão, este concede o pagamento do seu serviço, acrescido de um prato de filhoses como agradecimento extra pelo empenho no serviço prestado. Ingredientes: 5 ovos; 0,5 kg farinha; 3 colheres de sopa de margarina; 2 colheres de sopa de azeite; 2 colheres de sopa de leite; 15g de fermento de padreiro; óleo, água, sal, açúcar, canela q.b.

Modo de preparação: Desfaz-se o fermento de padreiro em um pouco de água tépida e mistura-se bem, deitando ½ colher de chá de sal. Deita-se a farinha num alguidar, faz-se um buraco no meio e coloca-se a mistura de fermento. Amassa-se muito bem, à medida que se junta um pouco de água, até formar uma mistura homogénea. Deita-se depois a margarina e o azeite, e ligando bem. Acrescenta-se o leite morno, amassa-se e vai-se adicionando depois os ovos, um por um, até estar tudo bem incorporado. Cobre-se o recipiente com um pano ou cobertor e põe-se de lado para levedar durante algumas horas. Fritam-se em óleo quente, retirando pedaços de massa, alisando à mão. Depois de douradas, as filhoses são polvilhadas com açúcar e canela.

Animação

Festival de Moscatel do Douro acontece na vila de Favaios classificada de Aldeia Vinhateira e Capital do Moscatel. A organização é da Junta de Freguesia de Favaios com o apoio da Câmara Municipal de Aljô e da Adega Cooperativa de Favaios. Este evento, assumindo o principal objetivo de promover o produto de excelência que é o Moscatel do Douro, não deixa de dar ênfase à divulgação de outros vinhos da região, ao azeite, à excelente gastronomia, ao turismo e à cultura. Conta portanto com a participação dos vários agentes económicos da região na área do vinho, do azeite, doçaria, pão e restauração. Na animação do Festival de Moscatel do Douro existem várias atividades

ALIJÓ
8, 9 e 10 SET.
www.cm-aljio.pt



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

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

Rojões

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

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

Bacalhau á Narcisa

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

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

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

Pudim de Ovos

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

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

Animação

Consultar programa alusivo ao evento "De'gostar Ruralidades" em www.mun-trofa.pt ou [FB/cmTROFA](https://www.facebook.com/cmTROFA).



TROFA

8, 9 e 10 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 á 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. Modo de 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 atinho), azeite, cebola, batatas, sal, piri-piri (opcional). Modo de preparação: Temperam-se os bifes (que devem ser grossos e tenros) com sal e vão a fritar em azeite. Corta-se a cebola às rodelas e vai a fritar no molho, de fritar os bifes, (para fazer a cebolada). Quando a cebola estiver dourada deita-se meio copo de vinho tinto, deixa-se apurar um pouco e tempera-se com sal e piri-piri a gosto. Entretanto fritam-se as batatas aos palitos. Dispor os bifes numa travessa com as batatas fritas á volta e cobre-se com cebolada. Acompanha com Vinho Verde de Castelo de Paiva.

Rabanadas à Moda de Paiva

Ingredientes: Pão (cacete), água, limão, canela, açúcar, ovos.
Modo de preparação: Numa panela coloca-se água, uma casca de limão, um pau de canela, açúcar e leva-se ao fogão ate ferver. Corta-se o pão (cacete) em fatias largas. De seguida retiráramos a calda do fogão e coloca-se te 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 recipiente açúcar e canela, misturamos bem e polvilhamos as rabanadas com essa mistura.

Animação

Consultar a programa em www.cm-castelo-paiva.pt

**CASTELO
DE PAIVA**
15, 16 e 17 SET.
www.cm-castelo-paiva.pt





A riqueza patrimonial e cultural de Vila Nova de Famalicão é notável, e estende-se também à gastronomia. A sua qualidade é bem reconhecida, desde a cozinha tradicional, à inovadora cozinha de autor, a que se associa uma oferta singular de vinhos verdes. Embora a cozinha tradicional seja, indubitavelmente, a mais requisitada, a cozinha de autor torna a oferta da gastronomia do território mais completa, onde poderá desfrutar de várias experiências gastronómicas, desde as mais simples, às mais requintadas.

Bolinho de Bacalhau

Ingredientes: 600g de bacalhau demolhado, 800g de batata, entre 3 a 4 ovos, 1 cebola bem picada, 2 dentes de alho picados, 1 dl de azeite, salsa picada q.b., pimenta q.b., noz-moscada q.b., sal grosso q.b., azeite q.b., óleo para fritar.

Modo de preparação: Coza as batatas em água temperada com sal durante 30 minutos. Numa outra panela com água, coloque o bacalhau a cozer durante 10 minutos. Depois do bacalhau cozido, retire-o para um prato e deixe arrefecer. Depois de frio, limpe o bacalhau de espinhas e peles e desfie-o. Numa frigideira, leve ao lume o azeite a cebola e os alhos. Deixe refogar ligeiramente, apenas para alourar sem queimar. Passado 10 minutos, já com a cebola refogada, junte o bacalhau e deixe refogar lentamente, até o bacalhau ficar totalmente desfiado. Mexa de vez em quando, para ajudar o bacalhau a desfiar. Passado 5 minutos, com o bacalhau refogado e desfeito, apague o lume. Depois de cozidas, retire as batatas e faça puré das batatas. Junte o bacalhau e a salsa ao puré. Tempere com pimenta e com noz-moscada e misture tudo muito bem.

Junte um ovo de cada vez ao bacalhau e mexa tudo muito bem. Esta massa deve ficar bem ligada e consistente para que os pastéis não fiquem moles. Passe 2 colheres por azeite e retire uma colher de massa. Passe a massa de colher em colher até ficar no formato do pastel de bacalhau. Frite em óleo bem quente.

Galinha Mourisca

Ingredientes: Para o caldo: dorso, peçoço, pontas das asas, patas e miúdos; 50 g de toucinho gordo fumado cortado em tiras; 50 ml de azeite virgem ou virgem extra; 200 g de cebola cortada grosseiramente (descartar raízes e ramas e conservar as cascas); 100 g de rama de alho-francês cortada grosseiramente; 4 dentes de alho esmagados e com a casca; 50 g de cenoura cortada grosseiramente; 1 ramo de cheiros com salsa, coentro, louro, tomilho e

alecrim; 1 pau de canela; 2 cravinhos; 1 c. chá de pimenta preta em grão; 1 un. de pimenta-malagueta (gindungo); 200 ml de Vinho Verde branco seco, 3 l de água. Para a galinha: coxas, sobrecoxas, peito (em 4 partes) e asas; 50 cl de azeite virgem ou virgem extra; 100 g de cebola picada; 2 l de caldo da confeção anterior; sal marinho q. b., 10 cl de vinagre de vinho branco ou tinto, 1 c. chá de curcuma; 3 gemas de ovo de galinha de raça autóctone; sumo de 1 limão; 10 fatias de pão com cerca de 1 cm de espessura; salsa, coentro, hortelã-mourisca e cebolinho

Modo de preparação: Caldo - Aquecer uma caçarola alta. Fazer um refogado com o azeite, o toucinho, a cebola e a cenoura. Lume médio/alto. 15'; juntar as peças de galinha e deixar cozer. Lume médio/alto. 10'; refrescar com o vinho. Lume médio. 5'. Juntar o alho-francês, os dentes de alho, o ramo de cheiros, o pau de canela, os cravinhos, a pimenta preta e a pimenta-malagueta. Lume médio. 10'. Juntar a água e cozinhar destapado. Lume baixo. 50'. No final, coar o caldo e reservar. Fazer uma segunda extração: adicionar mais 3 litros de água; cozinhar em lume médio durante 30'; coar e reservar para usar no próximo caldo, em substituição da água.

Modo de preparação: Galinha - Aquecer uma caçarola baixa. Corar as peças de galinha em azeite. Lume forte. 10'. Juntar a cebola e refogar. Lume médio. 15'. Adicionar o caldo (quente) à medida que vai sendo absorvido pelo refogado. Temperar com sal e deixar refogar, destapado. Mexer regularmente em lume médio/baixo.

60'. Enquanto se aguarda pela galinha, torrar as fatias de pão, levando num tabuleiro ao forno, pré-aquecido a 200°C. 7'. Retificar o tempero de sal e juntar a curcuma. 2'. Juntar o vinagre. 2'. À parte, bater as gemas com o sumo de limão e juntar ao refogado. 1'

Leite Creme

Ingredientes: 1 litro de leite; 7 gemas; 150g de açúcar; 2 colheres de sopa de farinha maizena; 2 cascas de limão; açúcar q.b.


Modo de preparação: Num tacho, misture muito bem as gemas com a farinha maizena. Junte o açúcar e misture tudo. Aos poucos, acrescente o leite. Por fim, acrescente a casca de limão. Leve ao lume, mexendo sempre até começar a borbulhar. Logo que comece a borbulhar, apague o lume e retire as cascas de limão. Coloque o leite creme numa travessa ou em tacinhas. Depois de frio e na hora de servir, polvilhe com açúcar e queime-o com um ferro próprio para o efeito.

Animação

Festas Antoninas.



outubro



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

provérbio popular



A gastronomia de Baião é tão especial que até há quem diga que Eça de Queiroz se apaixonou tanto pela paisagem desta terra como pelos sabores da sua cozinha tradicional quando escreveu "A Cidades e as Serras". Obrigatório em dias de festa, casamentos, batizados e aniversários é o Anho Assado com Arroz do Forno. O fumeiro tradicional tem características únicas e, tal como o anho assado, dá origem a um festival que todos os anos atrai milhares de visitantes à Vila de Baião.

É claro que a posta de vitela arouquesa, raça autóctone, constitui uma especialidade a não esquecer pelos apreciadores. E que dizer do mais famoso doce, sempre presente em todas as romarias do Norte de Portugal? É o Biscoito da Teixeira, é claro. Mas tem de ser genuíno! Por fim, de que valeriam todas es-

tas 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.

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

Arroz de Favas com Frango Alourado

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

Creme de Água

Ingredientes: 1 litro + 7,5 dl de água, 12 gemas, 200 gr. de farinha, 400 gr. de açúcar, 1 pauzinho de canela, 1 pedacinho de casca de limão.

Modo de Preparação: Leve um litro de água a ferver com o pauzinho de canela e a casca 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 9 de outubro, 2022, das 10h00 às 13h00 (última entrada para visita às 12h00; 14h30 às 17h30 - última entrada para visita às 16h30). Entrada gratuita no núcleo museológico da Fundação Eça de Queiroz (sábado dia 9 de outubro 2022, visita das 15h30 a quem mencionar a adesão à iniciativa).



BAIÃO
6, 7 e 8 OUT.
www.visitbaiao.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, chouriço, orelheira, salpicão, toucinho, frango, mão de vitela, feijão, cebola, banha, cenoura, arroz, sal, limão, pimenta preta, louro e salsa.

Modo de 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 chouriço, a orelheira, o salpicão, o toucinho e o frango. Coza o feijão já demolhado com uma cebola aos gomos. Faça um refogado com banha e junte todas as carnes, incluindo tripas, cortadas em pedaços pequenos e a cenoura partida às rodelas. Deixe apurar e introduza o feijão. Tempere com sal, pimenta preta, o louro e a salsa. Deixe apurar. Sirva acompanhado com arroz branco.

Leite Creme

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

Modo de 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.

**PESO DA
RÉGUA**

6, 7 e 8 OUT.

www.cm-pesoregua.pt

Animação

Animação de Rua.



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

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

Tábua Produtos Regionais – Queijo e Enchidos

Ingredientes: Queijos variados de cabra/vaca; Enchidos Regionais
Modo de preparação: Fatiar todos os produtos e dispor numa tábua de servir.

Arroz de Salpicão

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

adicione o feijão 5 minutos antes do fim. Retire, deite o arroz na travessa e misture com um garfo. Enfeite com 4 fatias de salpicão que sobraram.

Tarte de Abóbora

Ingredientes: Para a massa: 1 ovo inteiro, 1 gema, 100g de manteiga, 180g de farinha de trigo com fermento; Recheio: 500g de puré de abóbora cozida, 5 ovos, 150g de açúcar, 1 colher (café) de canela, frutos secos, pau de canela e casca de limão (opcional)

Modo de preparação: Massa: Misturar todos os ingredientes e amassar muito bem até obter uma bola. Depois estique a massa com a ajuda de um rolo e coloque-a na tarteira, previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha, pique a massa e reserve. Ligue o forno a 180º e comece a preparar o recheio. A abóbora previamente cozida, com o pau de

canela e com a casca de limão, deverá ser bem escorrida. Depois, junte o açúcar, os ovos, a canela e envolva bem. Deite o preparado na tarteira e leve ao forno cerca de 20min (depende do forno). De seguida, decore a gosto com os frutos secos.

Animação

O Município de Moimenta da Beira, irá promover durante do mês de outubro o evento "Moimenta com Sabor". O Mês Enogastronómico, decorrerá durante todos os fins-de-semana, onde poderá degustar as iguarias da nossa região adaptada à nova gastronomia e à inovação do receituário 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

13, 14 e 15 OUT.
www.cm-moimenta.pt





Freixo de Espada à Cinta - terra agraciada pelo abraço dos montes e tocada pelo beijo do Douro - é um território de bem receber, que vai do património à mescla de sabores que a terra e a tradição harmonizam. Assim se cruzam os sabores à mesa, com um brinde à vida.

Sopas de Tomate

Ingredientes: cebola; alho; louro; tomate; sal; água e pão.

Modo de preparação: Pique a cebola e leve a alourar. Enquanto isso, corte os tomates, junte o louro e o alho ao refogado, e de seguida, o tomate. Tempere com sal e deixe refogar mais um pouco. Regue o preparado com água e deixe ferver.

Escorrido de Couve/Nabiça acompanhado por Enchidos

Ingredientes: batatas; couve/nabiça; água; sal; alheira e chouriça.

Modo de preparação: Coloque uma panela de água ao lume, temperada com sal. Enquanto isso, descasque as batatas, lave e coloque dentro da panela, deixando cozinhar por 5 a 10 minutos. Prepare a couve/nabiça, acrescente à panela. Asse a chouriça e a alheira.

Tarte/Bolo de Amêndoa

Ingredientes: Massa: farinha com fermento; açúcar; manteiga; ovos; leite e margarina. Recheio: miolo de amêndoa palitado ou laminado; açúcar; manteiga; leite e sumo de limão. Modo de preparação: Ligue o forno a 180 graus. Unte uma tarteira com margarina e reserve. Prepare a massa: numa tigela bata a manteiga com o açúcar. Junte depois os ovos e a farinha. Por fim, adicione o leite, batendo sempre. Disponha a massa numa tarteira e alise. Leve ao forno durante 15 minutos e reserve. Prepare o recheio: coloque num tacho o açúcar, a manteiga, o leite e o sumo de limão e mexa até tudo ficar dissolvido. Acrescente a amêndoa, leve ao lume e deixe engrossar, mexendo sempre. Deite esta mistura sobre a base já cozida, e leve novamente ao forno até ficar douradinha. Retire do forno e deixe arrefecer.

Animação

A consultar www.cm-freixoespadacinta.pt próximo à data do evento.

**FREIXO DE
ESPADA À CINTA**

20, 21 e 22 OUT.

www.cm-freixoespadacinta.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 cozinheira. O cabrito e a vitela, assados com castanhas da Padrela e batata do Alvão, não podiam faltar na mesa farta dos dias de festa; mas nos mais corriqueiros dias de outono, eram comuns as iguarias à base de cogumelos silvestres, fossem eles estufados, em miscaradas que substituíam a carne e acompanhavam as batatas e o arroz, ou então grelhados diretamente no calor da lareira, com uma pitada de sal e um fio de azeite. Nas sobremesas, os doces à base de castanha (bolo, pudim, torta) ocupam lugar de destaque, bem como o mel de urze e as compotas caseiras (de abóbora, pêra ou figo, muitas vezes com frutos secos).

Miscarada - Cogumelos Silvestres Estufados

Ingredientes: 1 cebola, 1 dl azeite, 1kg de boletos ou miscalros (preferencialmente boletus edulis), sal, louro, alho, salsa qb, 500 gr batatas (preferencialmente batata do alvão), chouriço ou outro tipo de fumeiro (opcional)
Modo de preparação: Descasque as batatas do Alvão e leve a cozer, com uma pitada de sal, louro e 1 alho. 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
Modo de preparação: Limpar a carne do cabrito e escaldar com água à ferver. Fazer uma mistura com a banha, 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
Modo de preparação: Faça um 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 fofofa. 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 ou como vê na foto.

Animação

Feira de Produtos de Outono no Mercado Municipal.

**VILA POUCA
DE AGUIAR**

27, 28 e 29 OUT.

www.cm-vpaguiar.pt



novembro

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

provérbio popular



Em Sernancelhe, a boa gastronomia está desde sempre associada aos saberes de avós, jeitos de mãos de antigas monjas que, em seus conventos, inventaram receitas que fazem a delícia de quem as saboreia: é o caso dos fálgaros de Tabosa do Carregal e das cavacas de Freixinho, sopa doce, apreciada em dias de Entrudo, filhós para o Natal, rabanadas e arroz doce, sem esquecer o queijo da Lapa. Porém, e para combater as adversidades do clima e do trabalho árduo do quotidiano, são também confeccionados pratos típicos onde a castanha tem honras de rainha. Cozidas, assadas, em pudim, compota ou queijadas, são múltiplas as formas de saborear a castanha de Sernancelhe.

Caldo de Castanha

Ingredientes: 2 cenouras, 1 cebola, 1 alho francês, 1 talo de aipo, 50 ml de azeite, 700 gr de castanhas descascadas, 1 L de água, 1 cubo de caldo de carne ou de galinha

Modo de preparação: Pele as cenouras e a cebola e corte em bocados e deite numa panela. Corte o alho francês e o talo de aipo em rodela, lave e escorra bem. Junte aos restantes legumes, adicione o azeite, tape e deixe suar sobre lume muito brando. Adicione as castanhas e deixe suar mais um pouco. Regue com água a ferver, junte o cubo de caldo de galinha e deixe cozer sobre lume brando até as castanhas estarem macias. Reduza a sopa a puré com a varinha mágica e tempere com sal e pimenta. Deixe retomar fervura mexendo de vez em quando.

Cabrito no Forno c/ Castanha, Arroz de Miúdos e Verdes Salteados

Ingredientes: 6 dentes de alho, 1 c. de sopa + 1 c. de sobremesa de sal, 1 c. de sopa de azeite, 1,5 kg de cabrito cortado em pedaços, pimenta (qb), 1kg de castanhas, 500gr de cenoura, 200 gr de cebola, 100 gr de talos de aipo, 1,5 ml de vinho da Madeira, 30 gr de manteiga, alecrim fresco (qb)

Modo de preparação: Pré-aqueça o forno a 220º C. Numa tigela, junte os dentes de alho picados, o sal, o alecrim seco, o pimentão-doce e 2 colheres de sopa de azeite e misture bem. Envolve os pedaços de cabrito com este preparado. Salpique com a pimenta e deixe marinar no frigorífico algumas horas. Num tacho, coza as castanhas, mas retire-as ainda um

pouco rijas. Deixe arrefecer, descasque-as e tire-lhes a pele, evitando parti-las. Unte um tabuleiro com azeite, disponha o cabrito e leve ao forno. Corte as cenouras em rodelas, a cebola em gomos e o aipo em pedaços e adicione-os à carne após 20 minutos no forno. Reduza a temperatura para 180ºC e deixe cozinhar 60 minutos. De vez em quando, regue o assado com o caldo que se vai formando. Num tacho pequeno, junte 1 ml de vinho da Madeira, a manteiga e sal e leve ao lume até derreter. Adicione as castanhas ao cabrito, regue com o restante vinho da Madeira e continue a cozer até ficarem tenras mas não desfeitas. Salpique com folhas de alecrim fresco e sirva bem quente.

Tarte de Castanha

Ingredientes: 1 base de massa quebrada ou folhada, 400gr de castanhas, 150 ml de leite, 2 colheres de chá de erva-doce, 1 colher de chá de farinha Maizena, 4 ovos, 100 gr de açúcar, raspa de limão, açúcar em pó

Modo de preparação: Deixe cozer as castanhas durante 30 minutos. Num recipiente, coloque as castanhas descascadas, o leite, os ovos e a raspa de limão. Passe todo o preparado com o triturador até ficar um creme liso. A este creme junte a erva-doce e o açúcar e mexa-bem. Por fim, junte a farinha Maizena e misture tudo. Unte a tarteira com manteiga, cubra com papel vegetal e unte outra vez. Leve a forno médio durante aproximadamente 30 minutos. Desenforme a tarte e decore a gosto.

SERNANCELHE

3, 4 e 5 NOV.

www.cm-sernancelhe.pt





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

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

Nesta edição dos Fins-de-semana Gastronómicos, Guimarães convida-o, mais uma vez, a conhecer os sabores da mesa vimaranense com o Caldo Verde, os Rojões com papas de sarrabulho e o Leite de Creme Queimado. Está, desde já, convidado a visitar-nos e a saborear a nossa tradição.

Caldo Verde

Ingredientes (6 pessoas): 6 batata grandes, 2 cebolas grandes, 500 gr. couve-galega, 300 gr. chouriça caseira, azeite q.b.

Modo de preparação: Numa panela colocar a água com as batatas, as cebolas e a chouriça.

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

Rojões com Papas de Sarrabulho

Ingredientes para os rojões: 1kg de carne de porco para rojões, ½ kg de fígado de porco, tripa enfarinhada, sangue de porco cozido, grelos, batatas, castanhas cozidas, vinho branco, sal grosso, alhos, colorau, cominhos, louro, banha de porco, óleo, pimenta q.b., sal q.b.

Modo de preparação dos rojões: Cortar

a carne aos cubos grandes e adicionar um pouco de vinho branco, o sal, a pimenta, os alhos picados, uma folha de louro, uma colher de sopa de colorau e uma colher de sopa de cominhos. Deixar a marinar de um dia para o outro. Colocar num tacho a banha e o óleo em igual quantidade, deixar alourar ligeiramente e adicionar os rojões, mexendo de vez em quando e deixar cozinhar (rugar) até alourarem. Escorrer o molho resultante desta cozedura e reservar. Entretanto, lavar a farinha e dar uma fervura em água com 1 folha de louro e 1 dente de alho. Seguidamente, retira-se um pouco da gordura de cozer os rojões para um tacho de fritar e adiciona-se a tripa enfarinhada cortada aos bocados e o fígado e o sangue cortados em fatias. À parte, dê uma pré-fritura às batatas pequenas cortadas e às castanhas cozidas e à medida que estes ingredien-

tes vão fritando adiciona-se ao tacho dos rojões. Num tacho à parte, cozer um molho de grelos. No fim, escorrer bem e espremer até que fiquem sem água. Depois vão a saltear com azeite, alho e pimenta e serve-se na mesma travessa dos rojões.

Ingredientes para as papas de sarrabulho: 250gr de sarrabulho, 1/2 kg de carne de boi ou vaca, 1 peito de frango, 1 pernil fumado, 1 chouriço, 3 pães de ovelhinha, cebolas, alhos, azeite e sal
Modo de preparação das papas: Cozinhar tudo junto com bastante água e no final desfiar as carnes e reservar. Na água de cozer as carnes, cozinhar 3 pães de ovelhinha. Num tacho à parte fazer um refogado com azeite, cebola cortada e alho. Adicionar o pão cozido, bem como a calda e triturar tudo. Adicionar as carnes desfiadas e o sarrabulho previamente desfeito. Temperar com sal, pimenta e cominhos e deixar ferver durante 30 minutos. Os rojões servem-se num prato de barro com as papas em malga, como guarnição.

Leite Creme Queimado

Ingredientes (8 pessoas): 1 lt de leite, 6 gemas, 6 colheres de açúcar, 1 casca de limão, 4 colheres de sopa de farinha.
Modo de preparação: Colocar o leite num tacho junto com 1 casca de limão e o açúcar. Num recipiente ao lado deitar as 4 colheres de farinha com as gemas dos ovos e dissolver bem. Quando o leite estiver bem quente juntar as gemas e a farinha, mexendo até engrossar. Deixe arrefecer, polvilhe com açúcar e queime com um ferro próprio para o efeito ou com um maçarico para culinária.

GUIMARÃES

10, 11 e 12 NOV.

www.visitguimaraes.travel

Animação

Guimarães Jazz, ver programa em www.guimaraesjazz.pt
Enoturismo (visitas e provas de vinhos): Quinta Pousada de Fora, Quinta da Cancela, Quinta dos Encados.
Consultar www.visitguimaraes.travel.





No que diz respeito à gastronomia de Macedo de Cavaleiros tudo é bom, do regional ao convencional.

Dos pratos de caça, nomeadamente o javali no pote com castanhas, até aos enchidos resultantes da matança do porco, passando pela doçaria ligada à castanha, Macedo de Cavaleiros é um atrativo gastronómico para quem nos visita.

Para se poder deliciar com estes repastos convidamo-lo a visitar o nosso território todo ano, mas poderá apreciá-las à mesa, nos restaurantes aderentes.

Tábua de Enchidos

Ingredientes: Alheira, salpicão e linguiça

Modo de preparação: Enchidos grelhados na brasa

Javali no Pote com Castanhas

Ingredientes: 1.5kg de javali, 1dl de vinho, 500g de castanhas, 3 dentes de alho, 2 cebolas grandes, azeite, sal e pimenta, 200g de tomates bem maduros, 2 folhas de louro.

Modo de 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 Castanha

Ingredientes: 1kg de Castanhas, 7dl de leite, 1 casca de laranja, 1 pau de canela, 7 ovos, 300g açúcar; Caramelo líquido q.b.

Modo de 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.

**MACEDO DE
CAVALEIROS**

10, 11 e 12 NOV.

www.cm-macedodecavaleiros.pt

Animação

Fazer a Rota dos Museus de Macedo de Cavaleiros é conhecer a história, tradições e costumes da terra e suas gentes. Visite os nossos museus: Museu de Arte Sacra, Real Filatário 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, Museu Religioso de Balsamão.





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 da Páscoa e cogumelos silvestres.

Torrada com Setas de Cardo

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

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

Posta à Mogadourense com Boletus

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

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

MOGADOURO

10, 11 e 12 NOV.

www.mogadouro.pt

Requeijão de Cabra com Compotas

Ingredientes: Requeijão de cabra com compotas.

Animação

Entrada gratuita na Sala Museu de Arqueologia e no Centro Interpretação do Mundo Rural com visitas guiadas. Vai realizar-se a XIII Semana Gastronómica Micológica e o XXIII Encontro Micológico.





Em Celorico de Basto a gastronomia é muito apreciada. 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. As couves com feijão, acompanhadas com toucinho, são um prato rústico com tradição numa mistura intemporal de saberes e sabores. O arroz de cabidela de frango continua a fazer as delícias dos apreciadores de boa mesa, ao qual não pode faltar o acompanhamento de um verde tinto "encorpado". O bacalhau tem presença assegurada em todas as mesas e é preparado nas mais diversas formas. É conhecido e reconhecido o famoso "bacalhau à Freixeiro", preparado com broa e bom presunto, uma receita conhecida por poucos mas que faz as delícias de muitos. A vitela assada, o cozido à Portuguesa, a feijoada com

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

Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes: Bacalhau, ovos, farinha, cebola, salsa.

Modo de preparação: Depois de demolhar o bacalhau, coza-o. De seguida escorra-o e lasque-o retirando tam-

bém 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 em óleo bem quente. Não se esqueça de deixar escorrer em papel absorvente para evitar o óleo em demasia.

Cabrito Assado no Forno

Ingredientes: Cabrito, vinho branco q.b., cebolas; azeite q.b., 1 folha de louro; pimenta q.b., alho, colorau q.b., batatas e arroz.

Modo de preparação: Corta-se o cabrito e pedaços pequenos e lava-se. Depois de lavado e escurrido 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 rodelas, depois 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.

Flor Camélia

Ingredientes: Ovos, açúcar, farinha, licor de camélia.

Modo de preparação: Juntar os ovos e o açúcar batendo até a massa ficar homogénea. Depois adicionar a farinha peneirada aos poucos e o licor de camélia. Envolver bem os ingredientes. Colocar a massa em formas de camélia, levar ao forno pré aquecido a 180 °C durante 25 a 30 minutos. No final polvorizar com licor de camélia.

Animação

Feira centenária da Santa Catarina.

CELORICO DE BASTO

24, 25 e 26 NOV.

www.mun-celoricodebasto.pt



O concelho de Vila Verde está localizado no distrito de Braga, coração do Minho, região delimitada pela Galiza, montanhas da Serra do Gerês e Costa Marítima.

O património gastronómico de cada território é o acumular de tradições, de sabores e do saber fazer das suas gentes. E Vila Verde, pela sua riqueza e diversidade gastronómica é prova disso!

Reconhecido como a "capital do Pica no Chão", Vila Verde é palco de mais um Fim de Semana Gastronómico a ter lugar de 24 a 26 de novembro, com a participação dos mais prestigiados restaurantes do concelho. O "Arroz de Pica no Chão à moda de Vila Verde" é o prato de eleição, acompanhado pelo vinho verde da região, de aroma acre e delicado. Uma harmonia perfeita! Para a sobremesa recomenda-se o "Pudim Abade Priscos", o ex libris da

pastelaria local, cuja receita o famoso religioso, nato no concelho, deixou em testamento.

Arroz de Pica no Chão à moda de Vila Verde

Ingredientes: sal, dentes de alho, cebola, pimenta branca (opcional), vinagre e/ou vinho (preferencialmente vinho verde tinto da região ou uma mistura de vinagre de vinho (branco ou tinto) com o tradicional vinho verde tinto da região (ou mistura dos dois), pela acidez característica, louro, azeite, piri-piri, pimenta-malagueta (opcional), carne de porco fumada.

Preparação: frango (macho) preferencialmente oriundo de pequenas explorações familiares, onde são criados em regime extensivo. Também, e preferencialmente deve ser de raças avícolas autóctones. Numa panela coloca-se azeite, cebola, alho, touro. Refogar

até a cebola alourar. Adiciona-se um pouco de água e coloca-se o frango partido aos pedaços e aos miúdos, tempera-se com sal, pimenta moída (opcional), uma malagueta (opcional) e vinho verde branco (opcional). Deixar cozer/refogar lentamente, adicionando água, 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. Retirar as peças inteiras do frango para outro recipiente. Adicionar 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, adiciona-se o sangue (já coado)

em quantidade q.b., deixando o arroz com uma cor castanha achocolatada. Poderá, ainda, ser adicionado um pouco de vinho verde tinto da região e/ou um pouco de vinagre para tirar algum travo de gordura. O tempo de cozedura do sangue varia entre 3 a 5 minutos. 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. Deve ser servido de imediato para que o prato não perca as suas características organoléticas, diretamente da panela onde é confeccionado ou transferido para uma terrina com tampa.

Pudim Abade Priscos

Ingredientes: água, açúcar, casca de limão, 15 gemas, toucinho, pau de canela, cálice de vinho do porto (de preferência tawny).

Preparação: Põe-se a água a ferver com a casca de limão, pau de canela, açúcar e o toucinho. Quando esta calda estiver em "ponto fio" passa-se por um coador de rede fina. Separam-se 15 gemas e batem-se bem batidas, junta-se um cálice de vinho do Porto e batem-se novamente. À calda junta-se as gemas com o vinho do Porto. Deita-se numa forma barrada de açúcar queimado e vai a cozer em banho-maria tapada durante cerca de quarenta e cinco minutos.

Animação

Animação Tradicional nos restaurantes aderentes, Trilho da Nóbrega, Caminhada Ambiental – "Zona Ribeirinha entre o Homem e o Cávado". Museus e outros Espaços a Visitar: Espaço Namorar Portugal, Museu do Linho, Casa do Brinquedo e da Brincadeira.




VILA VERDE

24, 25 e 26 NOV.

www.cm-vilaverde.pt

dezembro



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

provérbio popular



Desde as suas origens até à contemporaneidade, Paços de Ferreira e as suas gentes sempre valorizaram a gastronomia e a arte de bem receber. Rica e variada, a gastronomia de Paços de Ferreira contempla um vasto manancial de pratos tradicionais da região em que se insere. Da memória coletiva dos pacenses, fazem parte pratos tão diversos como o succulento Cabrito ou Anho Assado, acompanhado com o tradicional arroz de forno, o Cozido à Portuguesa ou os Rojões. Desta rica ementa, destaca-se o Capão à Freamunde, expoente do saber fazer local, acompanhado com batata assada e grelos. A preparação do Capão, cujas origens remontam à Roma Antiga, envolve um meticuloso processo que antecede a sua própria confeção, de modo a garantir um sabor autêntico. O Processo de Certificação do Capão

como Indicação Geográfica Protegida (IGP), concluído em Janeiro de 2011, veio comprovar a qualidade e excelência deste produto gastronómico. A diversidade e reputação dos chefes que compõe o lote dos Embaixadores do Capão à Freamunde evidencia a sua chegada à alta-cozinha. Prova da excelência do seu sabor, o Capão à Freamunde soma na sua lista de apreciadores vultos da cultura nacional. Apreciado por autores como Gil Vicente e D. Francisco Manuel de Melo, foi apelidado de "Manjar dos Reis" por Eça de Queirós e recomendado ligeiramente flambado com aguardente velha e conduzido à mesa com a pele estaladiça por Camilo Castelo Branco. A Semana Gastronómica, que decorre entre 1 a 13 de Dezembro, e a Feira de Santa Luzia, assinalada a 13 de Dezembro e mais popularmente conhecida como

Feira dos Capões, proporcionam uma excelente oportunidade de degustação deste renomado património gastronómico da região e constituem um fator de desenvolvimento económico local. Não perca a oportunidade de visitar Paços de Ferreira e de deliciar-se com o Capão à Freamunde.

Capão à Freamunde

Ingredientes: capão; vinho branco; sal; limão; alhos; vinho do porto; azeite; pimenta ou piri-piri; cebolas; manteiga ou gordura animal; farófia; salpicão; presunto
Modo de preparação: embriaga-se o capão, com um cálice de vinho do Porto, para que a sua carne se torne mais saborosa. Passada meia hora, mata-se, depena-se, abre-se e lava-se o capão.

Depois coloca-se em água fria com rodelas de limão, durante cerca de

uma hora. Retira-se da água, escorre-se e mergulha-se, durante 24 horas, em "vinha d'alhos" (molho de tempero que combina vinho branco, algumas colheres de azeite, sal, pimenta e vários dentes de alhos esmagados). No dia de o consumir, põe-se ao lume uma caçarola com azeite, gordura de porco e cebolas às rodelas. Quando a cebola estiver estalada, deita-se uma boa colher de sopa de manteiga, meio quartilho (2,5 dl) de vinho branco e Vinho do Porto e tempera-se com sal a gosto. Escorre-se o capão, esfrega-se todo com este molho e recheia-se com "farófia" e um picado feito com os "miúdos" do capão e pedacinhos de salpicão e presunto. Coloca-se na assadeira, de preferência numa pingadeira de Barro, e leva-se ao forno a assar lentamente, picando-o com um garfo de vez em quando, ao mesmo tempo que se rega com o molho da

assadeira. A operação de picar com o garfo deve ser cuidadosa para não ferir a pele, que deve ficar estaladiça e loura.

Animação

Vai realizar-se a XVIII Semana Gastronómica, a Feira de Santa Luzia (Feira dos Capões), o Concurso de Melhor Capão Vivo, e o Concurso Gastronómico de Capão à Freamunde.

PAÇOS DE FERREIRA

8, 9 e 10 DEZ.

www.cm-pacosdeferreira.pt

doçaria
tradicional
e conventual



DOÇARIA TRADICIONAL (REGIONAL OU POPULAR) E CONVENCIONAL

A riqueza gastronómica do Norte de Portugal é nas suas diversas dimensões sobejamente conhecida pela qualidade e diversidade doceira, que vai da tradicional (regional ou popular), aos doces conventuais e sobretudo aos doces das casas das famílias nortenhas, cheias de tradição no bem cozinhar. Saberes e sabores seculares deram corpo pelo poder da oralidade a um vasto e rico património imaterial da doçaria do Norte de Portugal. Uma doçaria alicerçada no uso da farinha, dos ovos e do açúcar, do mel e da castanha, ingredientes que fazem parte de muita e boa doçaria popular destas terras. Também, na doçaria conventual o Norte de Portugal assume papel de destaque quando falamos do acervo nacional. É a partir do séc. XVI que os portugueses e a sua diáspora se tornam perdidamente doceiros desenvolvendo um 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 habito social da passagem de conhecimentos gastronómicos de mães para filhas, muitas vezes nas grandes casas senhorias 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 historia secular e praticas antigas re-presentavam de forma natural os usos, costumes e tradições da Região Norte de Portugal.

ALFÂNDEGA DA FÉ

Barquinhos
Rochedos

ALIJÓ

Bolo Borrachão

AMARANTE

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

AMARES

Pudim de Laranja
Doces de Romaria
Rabanadas

ARCOS DE VALDEVEZ

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

ARMAMAR

Bolinhos de Maçã

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

Doces de Barcelos
Queijadinhas de Barcelos

BOTICAS

Rabanadas
com Mel de Barroso

BRAGA

Pudim Abade de Priscos
Fatias de Braga
Viúvas de Braga
Fidalguinhos

BRAGANÇA

Mel de Montesinho*
Pastel Brigantino

CAMINHA

Roscas Doces
Cavacas
Papudos
Bolos Brancos

CASTELO DE PAIVA

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

CELORICO DE BASTO

Pão de ló
Cavacas
Rosquilhos
Flor Camélia

CINFÃES

Bolos de Manteiga / Matulos

ESPOSENDE

Clarinhas de Fão

FAFE

Pão-de-ló

FELGUEIRAS

Pão de Ló de Margaride

GONDOMAR

Coração de Gondomar
Mimó D'Ouro

GUIMARÃES

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

LOUSADA

Pão-de-ló
Beijinhos de Amor

MACEDO DE CAVALEIROS

Rosquilhas de Macedo
Calço

MAIA

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

MARCO DE CANAVESES

Fatias do Freixo
Pão-podre
Rosquilhos Tortos
Sopa Seca

MELGAÇO

Bucho Doce
Roscas de Melgaço

MIRANDA DO DOURO

Bola Doce Mirandesa

MOIMENTA DA BEIRA

Arroz Doce

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

Zamaçóis
Regueifa de Ul
Sopa Seca
(sobremesa dos pobres)

PAÇOS DE FERREIRA

Rochas da Citânia
e Brisas do Pilar

PAREDES

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

PAREDES DE COURA

Biscoito de Milho

PENAFIEL

Bolinhos de Amor
Tortas de S. Martinho
Sopa seca

PENEDONO

Cavacas de Castainço
Biscoitos ou Económicos
Ouriços de Castanha

PONTE DA BARCA

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

PONTE DE LIMA

Leite Creme

POVOA DE LANHOSO

Rochas do Pilar
Charuto

POVOA DE VARZIM

Rabanada à Poveira

RESENDE

Cavacas de Resende

SABROSA

Bolo Borrachão

SANTA MARIA DA FEIRA

Fogaça da Feira

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

Frei João de Mansilha
Flor do Marão

SÃO JOÃO DA MADEIRA

Ermelindas

SÃO JOÃO D'A PESQUEIRA

Milhos Doces

SERNANCELHE

Fálgaros
Cavacas de Freixinho
Queijadas de Castanha

TABUAÇO

Bolo Rei

TERRAS DE BOURO

Pasteis de Santa Eufémia

TORRE DE MONCORVO

Amêndoa Coberta*

TROFA

Leite Creme
Rabanadas
Pão-de-ló
Pudim de Ovos

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

VIÉIRA DO MINHO

Barquilhaes

VILA DO CONDE

Beijos de Freira
Pastéis de Santa Clara

VILA NOVA DE CERVEIRA

Biscoitos de Milho

VILA NOVA DE FAMILIÇÃO

Pão-de-ló Burguês

VILA NOVA DE FOZ CÔA

Almendrados
Doces de Amêndoa
de Mós do Douro

VILA NOVA DE GAIA

Doce de romaria - Velhotes

VILA POUCA DE AGUIAR

Doce de Aguiar

VILA REAL

Cristas de Galo*
Cavacórios
Pitos de S.ta Luzia
Ganchas de S. Brás

VILA VERDE

Pudim Abade de Priscos

VIMIOSO

Pasteis de Amêndoa
de Vimioso

VINHAIS

Delícia do Convento

VIZELA

Bolinhol – Pão-de-Ló*

* 7 Maravilhas dos Doces de Portugal

produtos qualificados



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 succulenta 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 succulência e coloração que oscila do rosa ao vermelho-escuro, obtida a partir de bovinos de raça Cachena.

CHOURIÇA DE CARNE DE MELGAÇO – IGP

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

SALPICÃO DE MELGAÇO – IGP

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

CHOURIÇA DE SANGUE DE MELGAÇO – IGP

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

PRESUNTO DE MELGAÇO – IGP

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

MEL DAS TERRAS ALTAS DO MINHO – DOP

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

ALHEIRA DE MIRANDELA – IGP

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

AZEITE DE TRÁS-OS-MONTES – DOP

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

BATATA DE TRÁS-OS-MONTES – IGP

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

CABRITO DE BARROSO – IGP

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

CARNE BARROSÃ – DOP

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

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

CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DE BARROSO – IGP

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

CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO OU CARNE DE PORCO TRANSMONTANO – DOP

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

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

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

CHOURIÇA DE CARNE DE BARROSO-MONTELEGRE – IGP

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

CHOURIÇO DE ABÓBORA DE BARROSO-MONTELEGRE – IGP

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

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

SALPICÃO DE BARROSO-MONTEALEGRE – IGP

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

SANGUEIRA DE BARROSO-MONTEALEGRE – IGP

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

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

ALHEIRA VINHAIS – IGP

Enchido tradicional, fumado, obtido a partir de carne (da cabeça, entremeadas, 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, entremeadas, aparas) e gordura de porco*, condimentado com sal, alho, vinho tinto ou branco da região, colorau doce e/ou picante e louro, cheio em tripa delgada de porco ou vaca. Tem forma de ferradura, cilíndrico, cor avermelhada escura e consistente aveludada. 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, entremeadas) 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, entremeadas) 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 e fermentado.

SALPICÃO DE VINHAIS – IGP

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

MEL DE BARROSO – DOP

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

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

PASTEL DE CHAVES – IGP

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

PRESUNTO DE BARROSO – IGP

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

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

PRESUNTO DE VINHAIS OU PRESUNTO BÍSARO DE VINHAIS – IGP

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

AMÊNDOA DOURO – DOP

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

AZEITONA DE CONSERVA NEGRINHA DE FREIXO – DOP

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

BORREGO TERRINCHO – DOP

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

CABRITO TRANSMONTANO – DOP

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

CARNE MARONESA – DOP

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

CASTANHA DA TERRA FRIA – DOP

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

CASTANHA DA PADRELA – DOP

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

CORDEIRO BRAGANÇANO – DOP

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

CORDEIRO MIRANDÊS OU CANHONO MIRANDÊS – DOP

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

MEL DA TERRA QUENTE – DOP

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

MEL DO PARQUE DE MONTESINHO – DOP

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

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

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

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

QUEIJO TERRINCHO – DOP

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

CARNE AROUQUESA – DOP

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

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

MAÇA BRAVO ESMOLFE – DOP

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

MAÇA DA BEIRA ALTA – IGP

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

AMÊNDOA COBERTA DE MONCORVO – IGP

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

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

CASTANHA DOS SOUTOS DA LAPA – DOP

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

CABRITO DA GRALHEIRA – IGP

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

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

FOLAR DE VALPAÇOS – IGP

O "Folar de Valpaços" é um produto de padaria, de forma rectangular, obtido a partir de massa de pão de trigo, enriquecida com ovos, azeite de Trás-os-Montes DOP ou similar, banha de porco, recheada com carne de porco gorda e/ou entremeada salgada e seca (não fumada), enchidos de porco fumados (salpicão e linguça), 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 fofa e alveolada, de cor amarelada contendo manchas difusas, ligeiramente engorduradas e de tonalidade encarniçada quando circundam pedaços dos produtos de fumeiro (salpicão, linguça ou outras temperadas com corau vermelho), entremeada por pedaços dispersos e irregulares das carnes que compõem o recheio e que visualmente compõem um mosaico colorido em que se distinguem as diferentes cores das mesmas. A massa é perfumada e fofa, ligeiramente salgada, gordurosa e com sabor a ovos e azeite, sendo perceptível o aroma evocativo dos produtos de fumeiro.



restaurantes

ALFANDEGA DA FÉ

São Sebastião

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

O Garfo 2

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

O Jardim

Rua Dr. Ricardo de Almeida, 124
5350-004 Alfândega da Fé
tel.tlm. 279 463 038 / 914 043 247

O Pipo

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

ALIJÓ

O Barão

- Pousada Barão de Forrester &

Rua Comendador José Rufino
5070 – 011 Alijó
tel.tlm. 259 959 215
email.
reservas@pousadabaraoforrester.pt
site: www.pousadabaraoforrester.com

Cepa Torta &

Rua Dr. José Bulas Cruz,
5070 – 047 Alijó
tel.tlm. 259 950 177
email. geral@douro-gourmet.com
Site. www.douro-gourmet.com

O Cleto &

Rua de São Domingos, 27 r/c
5070 - 264 Faveiros
tel.tlm. 259 958 282
email. cleto_pq@hotmail.com
site: www.restaurante-o-cleto

Taberna A Fonte

Rua Central, 27
5070 - 411 - Santa Eugénia
tel.tlm. 259 648 113
email. carlaavidago@hotmail.com
FB/tabernaa.fonte

Quinta de Fiães &

Quinta de Fiães
5070 - 572 Vilar de Maçada
tel.tlm. 259 919 275
email. geral@quintadefiaes.pt
site: www.quintadefiaes.pt

AMARANTE

Varanda da Serra &

Estrada nacional 101 - Gondar
4600-679 Amarante
tel.tlm. 916 821 224
email. reciclagemfmpc@gmail.com

Monverde &

Quinta de Sanguinhado, 166
Castanheiro Redondo
4600-761 Telões, Amarante
tel.tlm. 255 143 100
Email. geral@monverde.pt
site: www.monverde.pt
FB/ MonverdeWineExperienceHotel

Pousada de S. Gonçalo &

Serra do Marão
4604-909 Ansiães, Amarante
tel.tlm. 255 460 030
email. pousada.marao@gmail.com
site. www.pousadadomarao.com

Largo do Paço &

Largo do Paço, 7
4600-017 Amarante
tel.tlm. 255 410 830
email. reservas@casadacalcada.com
site. www.casadacalcada.com
FB/casadacalcada

AMARES

Correia &

Travessa de Quintã, 36
4720-263 Caldelas, Amares
tel.tlm. 253 361 278
email. rest.correia@gmail.com

Restaurante de Caldelas &

Av. Afonso Manuel Pereira
de Azevedo, 626
4720-249 Caldelas, Amares
tel.tlm. 253 361236
email. joseantunescatering@sapo.pt
site. www.joseantunescatering.com

Recanto da Minhota &

Rua de Cavaleiros, 9
4720-116 Amares
tel.tlm. 253 992 578
email. geral@recantodaminhota.com
site. www.recantodaminhota.com

Trola &

Rua 25 de Abril, 27
4720-393 Ferreiros, Amares
tel.tlm. 253 993 240
email. geral@restaurantetroia.com
site. www.restaurantetroia.com

A Rival &

Rua Marques Rêgo, 2
4720-349 Ferreiros, Amares
tel.tlm. 253 993 247
email. restaurantarival@gmail.com

Cruzeiro &

Largo do Terreiro, 316
4720-633 Bouro Sta. Maria, Amares
tel.tlm. 253 371 115
email. restcruzeiro@sapo.pt

Carlas &

Rua da Igreja, 5
4720-022 Goães, Amares
tel.tlm. 253 377 854
email. restaurantecarias@gmail.com

Casero Minho &

Largo D. Gualdim Pais, 32
4970-013 Amares
tel.tlm. 253 992 016
email. restaurante@caseirominho.com
site. www.caseirorestaurante.com

Tomada's &

Rua da Cintura, 67
4720-342 Ferreiros, Amares
tel.tlm. 253 062 504
email. tasquinhatomada@gmail.com

Abadia &

Largo da Nossa Senhora da Abadia
4720-643 St^a Maria de Bouro
Amares
tel.tlm. 253 371 139
email. restaurante.abadia@gmail.com

Vale do Homem &

Beco Vale do Homem, 1
4720-171 Bico, Amares
tel.tlm. 253 324 731
email.
restaurantevalдохomem@hotmail.com

ARCOS DE VALDEVEZ

ASH &

Mercado Municipal de Arcos de
Arcos de Valdevez, Piso 2
4970 – 442 Arcos de Valdevez
tel.tlm. 258 522 088 / 964 863 839

A Floresta &

Rua Amorim Soares
4970 – 598 Arcos de Valdevez
tel.tlm. 258 515 163

Alto da Prova &

Prova - Paçô
4970 – 242 Arcos de Valdevez
tel.tlm. 258 455 666
email. rest-altodaprova@sapo.pt

Cantinho do Abade &

Igreja – Sistelo
4970-645 Arcos de Valdevez
tel.tlm. 258 563 201 / 968 059 383

Churrasqueira do Mercado &

Praça Salvador A. Pereira
4970 – 442 Arcos de Valdevez
tel.tlm. 258 516 953
email.
churrasqueira-do-mercado@hotmail.com

Churrasqueira O Brasileiro &

Rua Soares Pereira
4970 – 465 Arcos de Valdevez
tel.tlm. 258 521 506
email.
fernandobfernandes@gmail.com

Churrasqueira da Ponte Nova &

Novelhos – S. Paio, Praça D. Manuel I
4970 – 595 Arcos de Valdevez
tel.tlm. 258 522 260
email. carlosdias4-5@hotmail.com

Costa do Vez - Grill &

Silvares
4970 – 483 Arcos de Valdevez
tel.tlm. 258 516 122
email. costadovez@gmail.com

Restaurante D. Isabel &

Avenida do Recontro de Valdevez
4970 – 539 Arcos de Valdevez
tel.tlm. 258 520 380
email.
residencial.disabel@simplesnet.pt

Espigueiro de Soajo &

Lage - Soajo
4970 – 662 Arcos de Valdevez
tel.tlm. 258 576 136
email.
restauranteespigueirodesoajo@hotmail.com

Foral dos Arcos

– Luna Arcos Hotel Nature &

Requeijo - Giela
4970 – 769 Arcos de Valdevez
tel.tlm. 258 093 600
email. arcoshotel@lunahoteis.com

Manjar das Hortas

Quelha das Hortas
4970 – 489 Arcos de Valdevez
tel.tlm. 258 521 144
email. perfeitoanmarjar@sapo.pt

O Barriguihas &

Ribeirinho – Parada
4970 – 272 Arcos de Valdevez
tel.tlm. 258 515 800
email. barriguihasavv@hotmail.com

O Encontro 🍷

Rua Dr. Vaz Guedes
4970 – 604 Arcos de Valdevez
tel.tlm. 258 515 683
email.
restauranteencontro20@hotmail.com

O Lagar 🍷

Rua Dr. Vaz Guedes
4970 – 604 Arcos de Valdevez
tel.tlm. 258 516 002
email. barriguinhasavv@hotmail.com

O Pote 🍷

Rua Amorim Soares, 54
4970 – 598 Arcos de Valdevez
tel.tlm. 258 515 245
email. opoterestaurante@gmail.com

Saber ao Borralho 🍷

Costa Velha, 158 - Soajo
4970 – 656 Arcos de Valdevez
tel.tlm. 258 577 296 / 933 204 718

Solar do Galvão 🍷

Rua Dr. Germano Amorim
4970 – 656 Arcos de Valdevez
tel.tlm. 968 805 717

Solar do Vez 🍷

Rua Soares Pereira, 46
4970 – 465 Arcos de Valdevez
tel.tlm. 258 119 385 / 938 119 392

Solar do Visconde 🍷

Rua Visc. de Sistelo
4970 – 654 Arcos de Valdevez, Soajo
tel.tlm. 928 005 080

O Videira 🍷

Eiró - Soajo
4970 – 660 Arcos de Valdevez, Soajo
tel.tlm. 258 576 205

Taberna da Benda 🍷

Prozelo
4970 Arcos de Valdevez
tel.tlm. 965 268 880

Tasquinha TI Mélla 🍷

Rua Visc. de Sistelo
4970 – 645 Arcos de Valdevez
tel.tlm. 962 699 811 | 967 516 796

Rest. do Parque do Mezlo 🍷

Mezio
4970 – 660 Arcos de Valdevez
tel.tlm. 916 053 151

ARMAMAR**Adega da Vila**

Praça da República
5110-127 Armamar
tel.tlm. 254 855 328

Bom Garfo

Av. 8 de setembro
5110-121 Armamar
tel.tlm. 254 858 194
email.
celestinonogueiraunipessoal@gmail.com
FB/bom.garfo.3

Cantinho da Manuela

Av. 8 de setembro
5110-121 Armamar
tel.tlm. 254 858 303 / 966 941 377
email.
cantinhodamanuela@outlook.com
FB/cantinho.manuela.9

DOC

Estrada Nacional 222, Folgosa
5110-204 Armamar
tel.tlm. 254 858 123 / 910 014 040
email. doc@ruipaula.com
site: www.ruipaula.com
FB/docruipaula

Fonte Nova

Av. 8 de setembro
5110-121 Armamar
tel.tlm. 912 828 305 / 254 855 387
email.rest.fontenova@hotmail.com
site: www.restaurante-regional-
fonte-nova.webnode.pt

Mercantil

Mercado Municipal
5110-121 Armamar
tel.tlm. 254 851 469
email.:
restaurantemercantil@gmail.com
FB/restaurantemercantilararmamar

Mira o Douro

Praça da República
5110-127 Armamar
tel.tlm. 254 858 428 / 912 769 283
email. miraodouro13@hotmail.com
FB/miraodouro

Misarela Gostos e Temperos

Av. Dr. Oliveira Salazar
5110-122 Armamar
tel.tlm. 254 858 116 / 919 856 520
email.
gostos.temperos@hotmail.com
FB/gostos.etemperos

O Lagar

Queimada
5110-428 Armamar
tel.tlm. 254 855 806 / 967 232 111
email. pedronascimento5@gmail.com
site. olagar.negocio.site
FB/pedrowinebarolagar

Origens - Quinta da Barroca

Rua da Carreirinha, Queimada
5114-001 Armamar
tel.tlm. 254 850 850 / 254 855 068
email.
reservas@quintadabarroca.com.pt
site. www.quintadabarroca.com.pt
FB/ quintadabarrocadouro

O Gomes Pizzaria

5110 Armamar
tel.tlm. 254 851 79
email. gomespizzaria@gmail.com
FB/ o-gomes-pizzaria

Churrasqueira São Domingos

Av. Ribeiro de Almeida, 69, Fontelo
5110-301 Armamar
tel.tlm. 254 102 782

Bistro Terrace

Quinta do Tedo
Vila Seca 5110-548 Armamar
tel.tlm. 254 789 165
email.
bistroterrace@quintadotedo.com
site: www.quintadotedo.com
FB/ bistroterracequintadotedo

Laranja D'Ouro

Rua Alto da Portela
Travanca 5110-166 Armamar
tel.tlm. 932 849 174
email. cheflaranjeira2012@gmail.com
FB/ chefhugolaranjeira90

Tasquinha Turística

Rua dos Barreais, 2 – Gogim
5110 – 616 Armamar
tel.tlm. 910 517 407
email. gojimcasarural@gmail.com
FB/ tasquinhaturistica

Val Moreira

Marmelal, 5110-672 Armamar
tel.tlm. 254 247 000
email.
vineyards.reservas2@vilagale.com
site: www.valmoreira.com
FB/ vilagale

Arouca

Casa no Campo
Espinheiro, Moldes
4540-431 Arouca
tel.tlm. 914 252 284
email.
restaurantecasanocampo@hotmail.com
FB/r.casanocampo

Pedrogão*

Lugar do Pedrogão, Moldes
4540-000 Arouca
tel.tlm. 917 287 634
e.mail. pedratruta@gmail.com
FB/restaurantedopedrogao
*só por marcação prévia

São Pedro 🍷

Avenida Reinaldo Noronha
4540-105 Arouca
tel/tlm. 256 944 580
email. info@hotelspedro.com
site. www.hotelspedro.com

Alto da Estrada 🍷

Alto da Estrada, Burgo
4540-102 Arouca
tel.tlm. 256 944 070
email. geral@altodaestrada.pt
site. www.altodaestrada.pt

Varandinha 🍷

Av. Reinaldo Noronha, 39
4540-105 Arouca
tel.tlm. 256 941 865
email. restvarandinha@gmail.com
FB/varandinha.arouca

Parlamento 🍷

Travessa da Ribeira, 2
4540-148 Arouca
tel.tlm. 256 949 604
email.
restauranteparlamento@hotmail.com
site. www.parlamento.aroucanet.com

Restaurante Mota 🍷

Lamosa, Alvarenga
4540-045 Arouca
tel.tlm. 256 955 250
FB/restaurantezemota

Manjar de Arouca 🍷

Av. 25 de Abril
4540-102 Arouca
tel.tlm. 256 940 070
email. manjardearouca@gmail.com
FB/omanjardearouca

Avistada 🍷

Sequeiros, Rossas
4540-491 Arouca
tel.tlm. 256 947 213
email. geral@avistada.com
site. www.avistada.com

Casa Caetano 🍷

Trancoso, Alvarenga
4540-048 Arouca
tel.tlm. 256 955 150
email. geral@casacaetano.com
site. www.casacaetano.com

O Décio 🍷

Trancoso, Alvarenga
4540-048 Arouca
tel.tlm. 256 951 666
FB/restaurante-o-decio

Tasquinha da Quinta

Rua 1ª de Maio
4540-113 Arouca
tel.tlm. 256 944 080
email. tasquinhadaquinta@sapo.pt
FB/ tasquinhadaquinta

Quinta d'Além da Ponte 🍷

Carvalhal – Tropeço
4540-806 Arouca
tel.tlm. 256 026 977
email.
quintadalemdeponte@gmail.com
FB/quintaalemdeponte

Assembleia Wine Bar & Restaurant 🍷

Travessa da Ribeira, 5
4540-140 Arouca
tel.tlm. 256 944 392
email. assembleia.arouca@gmail.com
FB/assembleiaarouca

Pedestre 142 🍷

Rua Dr. Ângelo Miranda, 142
4540-140 Arouca
tel.tlm. 256 948 253
email. restaurante@pedestre.pt
site. www.pedestre.pt

Casa dos Bifes Silva 🍷

Farrapa
4540 – 267 Chave
tel.tlm. 918 870 822
email. geral@casadosbifes.com
FB/casadobifesilva

Manjar das Oliveiras 🍷

Lugar do Paço
4540-048 Arouca
tel.tlm. 256 955 443
email. manjardasoliveiras@gmail.com
FB/manjardasoliveiras

Chão D'Ave 🍷

Chão de Ave
4540 – 263 Chave
tel.tlm. 256 465 864
email. restchaodave@gmail.com
FB/chaodave

BAIÃO**Restaurante Pensão Borges** 🍷

Rua de Camões
4640-147 Baião
tel.tlm. 255 541 322
email.
reservas@residencialborges.com
site. www.residencialborges.com

A Casa do Almocreve 🍷

Rua Central da Portela
Portela do Gôve
4640-270 Baião
tel.tlm. 255 551 226 / 936 900 009
email. info@casadoalmocreve.pt
site. www.casadoalmocreve.pt

Restaurante Tormes 🍷

Caminho de Jacinto, 3110
Quinta de Tormes
4640-424 Santa Cruz do Douro
tel.tlm. 933 184 546
email. restaurantetormes@gmail.com
site. www.restaurantedetormes.com

Restaurante Fonte Nova 🍷

Praça Francisco Sá Carneiro
Bairro da Fonte Nova
4640-147 Baião
tel.tlm. 255 541 257
email. fontenovarest@hotmail.com
site. www.restaurantefontenova.pt

Restaurante Primavera 🍷

Rua Abel Ribeiro, 8
4640-167 Baião
tel.tlm. 255 542 895 / 910 129 007
email.
restauranteprimaverabaiao@hotmail.com
site.
www.restauranteprimavera.pai.pt/

Restaurante Flor de Baião 🍷

Rua de Camões
4640-166 Baião
tel.tlm. 255 542 424
email. flordebaiao@gmail.com

Restaurante O Alpendre 🍷

E.N. 321 - Lugar de Quintela
4640-264 Gôve - Baião
tel.tlm. 255 551 207 / 918 987 894
email.
restauranteoalpendre@hotmail.com

BARCELOS**Alma dos Reis** 🍷

Travessa de Paredes
4750-505 Igreja Nova
tel.tlm. 253 114 655 / 936 163 845
FB/ almadosreis.restaurante

Ávila 🍷

Rua João Lobarinhas, 495
4755-566 Vila Seca
tel.tlm. 253 851 286
email. quintadavila83@gmail.com
FB/ restaurantequinta.avila

Babette 🍷

Largo Dr. Martins Lima, 18
4750-318 Barcelos
tel.tlm. 253 083 363
email.
babette.restaurante@gmail.com
FB/ babetterestaurante

Belchior 🍷

Rua Parque Desportivo, 298
4750-361 Campo BCL
tel.tlm. 253 882 503
email. lurdibelchior@hotmail.com
FB/ Restaurante-Belchior

Bom Gosto 🍷

Av. Paulo Felisberto, 164
4750-194 Arcozelo
tel.tlm. 253 814 110
email.
restaurantebomgosto@sapo.pt
FB/ restaurantebomgostobarcelos

Casa dos Arcos 🍷

Rua Duques de Bragança, 185
4750-272 Barcelos
tel.tlm. 912 539 667 / 912 539 661
email. moraisapulia@gmail.com
FB/ casadosarcos

Chuva 🍷

Avenida de S. João
4755-065 Barcelinhos
tel.tlm. 253 831 242
email.
restaurantechuva@hotmail.com
site. www.restaurantechuva.com
FB/ restaurantechuva

Dom Carlos 🍷

Rua da Estrada, 637
4750-677 Silva
tel.tlm. 253 881 311
email. restaurantedcarlos@sapo.pt

Furna 🍷

Largo da Madalena, 105
4750-314 Barcelos
tel.tlm. 253 811 177
email. restaurantefurna@gmail.com
site. www.restaurantefurna.com
FB/ restaurante.furna

Galliano 🍷

Campo 5 de Outubro, 20
4750-274 Barcelos
tel.tlm. 253 815 104
email.
geral.restaurantegalliano@gmail.com
site. www.restaurantegalliano.com
FB/ restaurantegalliano

Maria de Medros 🍷

Avenida de S. João, 267 – Medros
4755-064 Barcelinhos
tel.tlm. 253 832 775

Muralha 🍷

Largo da Porta Nova, 1
4750-329 Barcelos
tel.tlm. 253 812 042
email.
restaurantemuralha88@gmail.com

Os Mouros 🍷

Rua Henrique Correia
4750-164 Arcozelo
tel.tlm. 253 816 865
email.
restaurante.mouros@hotmail.com
FB/ osmourosrestaurant

Pedra Furada 🍷

Rua Santa Leocádia, 1415
4755-392 Pedra Furada
tel.tlm. 252 951 144
email.
restaurantepedrafurada@gmail.com
site. www.pedrafurada.com
FB/ restaurantepedrafurada

Pérola 🍷

Avenida D. Nuno Álvares Pereira, 50
4750-324 Barcelos
tel.tlm. 253 821 363
email. geral@madreperola.com.pt
site. www.restauranteperola.pt
FB/ restaurante.perola.barcelos

Restaurante 2000 🍷

Rua Nossa Senhora da Portela, 1041
4750-711 Tamel S. Fins
tel.tlm. 253 883 060
email. restaurante2mil@gmail.com
FB/ Restaurante-2000

Rústico 🍷

Rua Afonso Nunes, 18
4750-571 Mariz
tel.tlm. 253 815 250
email. info@restauranterustico.pt
site. www.restauranterustico.pt
FB/ RestauranteRusticoBarcelos

Solar das Fontes 🍷

Rua de Crujães (EN 204), 364
4755-536 Várzea
tel.tlm. 966 117 037
FB/ solardasfontes.restaurante

Sonho do Cávado 🍷

Rua da Igreja, 37
4750-556 Manhente
tel.tlm. 253 843 099
FB/ sonho.docavado

Taberna do Armindo 🍷

Rua das Almas, 781
4755-112 Carvalhas
tel.tlm. 252 028 085
FB/ tabernadoarmindo

Taberna "O Manhoso" 🍷

Avenida das Pontes, 264
4750-754 Tamel S. Verfssimo
tel.tlm. 253 071 820
email.
taberna.omanhoso@hotmail.com

Taberna Lopes 🍷

Rua da Igreja, 5
4755-231 Gilmonde
tel.tlm. 253 831 530 / 915 071 263
email. cesarmblopes@gmail.com
FB/ TabernaLopes

Tasca da Ponte 🍷

Rua Miguel Ângelo, 187
4755-054 Barcelinhos
tel.tlm. 253 172 425 / 937 696 822
email. atascadaponte@gmail.com
FB/ atascadaponte

Tasquinha O Telheiro 🍷

Largo Dr. Manuel Barbosa, 268
4755-255 Viatodos
tel.tlm. 252 967 369 / 919 770 343
FB/ Tasquinha-O-Telheiro

Três Marias 🍷

Rua Barjona de Freitas, 137
4750-265 Barcelos
tel.tlm. 253 813 200

Vera Cruz 🍷

Av. Dr. Sidónio Pais, 379
4750-333 Barcelos
tel.tlm. 253 811 333 / 927 526 184
email. veracruzbarcelos@gmail.com
site. www.rveracruz.pt
FB/ VeraCruz1971

BOTICAS**Casa do Pedro** 🍷

Largo da Capela, 1
5460-030 Vilarinho Seco
tel.tlm. 276 444 112 / 965 452 620
email. pedromedeiros82@gmail.com

Casa do Ferrador 🍷

Rua Direita
5460-010 Alturas do Barroso
tel.tlm. 276 444 137
email. casadoferrador@gmail.com

Hotel e Restaurante Rio Beça 🍷

Estrada Nacional 311, 33
5460 - 125 Carreira da Lebre
tel.tlm. 276 413 003 / 964 614 299
email. riobeca@gmail.com
site. www.albergariariobeca.com

Boticas Hotel Art & Spa 🍷

Restaurante Abstrato
Rua Gomes Monteiro, 5
5460-304 Boticas
tel.tlm. 276 414 330
email. reservas@boticashotel.com
site. www.boticashotel.com

Taberna dos Sabores 🍷

Rua S. Cristóvão, 7
5460 - 304 Boticas
tel.tlm. 925 917 936
email. saracosta1979@hotmail.com

Ribeiraita 🍷

Rua Camilo Castelo Branco, 12
5460 - 305 Boticas
tel.tlm. 276 415 138 / 963 157 178
email. paulo_alves8@hotmail.com

Martinho 🍷

Estrada Nacional, 311
5460 - 125 Boticas
tel/tlm. 276 415 491 / 964 319 576
email.
restaurantemartinho1983@gmail.com

O Caçador 🍷

Estrada Nacional 311, 34
5460 - 125 Carreira da Lebre
tel/tlm. 276 415 959 / 968 485 897
email. g.gfred@hotmail.com

O Pastor 🍷

Estrada Nacional 311
5460 - 125 Carreira da Lebre
tel/tlm. 276 415 367 / 936 588 251
email.
mfatimapfernandes@hotmail.com

Casa de Vilar 🍷

Lugar da Lavra, EN 311
5460 - 512 Vilar
tel.tlm. 914 125 902
email. ya.g@hotmai.fr

Restaurante Bar Fernandes 🍷

Rua de Sangunhedo, 7
5460-304 Boticas
tel.tlm. 276 415 211

Taberna do Ti João 🍷

Rua do Lameirão, 1
Carvalhos
5460-130 Beça
tel/tlm: 938 272 698
email. geral@tabernatijoao.pt
site. www.tabernatijoao.pt

Churrasqueira da Estação 🍷

Rua do Município, 9
Central de Camionagem
5460-304 Boticas
tel.tlm. 276 414 139 / 961 550 386

Restaurante Barroso 🍷

Rua Camilo Castelo Branco, 35
5460-305 Boticas
tel.tlm. 965 637 405

BRAGA**Atípica Oficina de Sabores** 🍷

Rua D. Frei Caetano Brandão, 142 - Sé
4700-031 Braga
tel.tlm. 910 370 258
email. atipicabraga@gmail.com
FB/atipicabraga

Astória 🍷

P.ça da República - S. João do Souto
4710-229 Braga
tel.tlm. 919 011 890

A Flor do Sal 🍷

Rua do Rio, 79 - Palmeira
4700-736 Braga
tel.tlm. 253 692 513
email. aflordosal@gmail.com
FB/restauranteaflordosal

Abadia D'Este 🍷

Rua da Igreja, 16 - Este S. Pedro
4715-434 Braga
tel.tlm. 253 675 112
email. geral@abadiadeste.pt
site. www.abadiadeste.pt
FB/ Abadia-dEste

Bem-Me-Quer 🍷

Campo das Hortas, 6 - Sé
4700-210 Braga
tel.tlm. 253 262 095
email. rest.bemmequer@hotmail.com
FB/ Restaurante-Bem-Me-Quer

Caldo Entornado 🍷

Rua de S. João, 8 - S. João do Souto
4700-325 Braga
tel.tlm. 253 065 578
email. geral@caldoentornado.com
FB/caldoentornado

Colher D'Pau

Praça Velha, 17 - Sé
4700-439 Braga
tel.tlm. 917 089 023
email.
colherdepau_restaurante@hotmail.com
FB/ColherdePauTabernaBraga

Restaurante Diana 🍷

R. Frei Caetano Brandão, 172 r/c - Sé
4700-031 Braga
tel.tlm. 253 299 801
email. info@restaurantediana.com
site. www.restaurantediana.com
FB/ DIANARestaurantbraga

Restaurante Dona Júlia 🍷

Via Falperra
4700 Braga
tel.tlm. 253 270 826
email. reservas@donajulia.pt
site. www.donajulia.pt
FB/restaurantedonajulia

Espaço 12 🍷

Rua da Fábrica, 12 - S. Victor
4715-027 Braga
tel.tlm. 253 252 838
email. geral@espaco12.com

Esperança Verde 🍷

Av. Artur Soares, 312 r/c - S. Vicente
4700-401 Braga
tel.tlm. 253 218 303
email. resverde95@outlook.pt
site. www.esperancaverde.eatbu.com
FB/restaurantesperancaverde

Restaurante Kianda

Rua Dom Frei Caetano Brandão, 120
R/C - Sé
4700-031 Braga
tel.tlm. 915 572 396
email. kdse.geral@gmail.com
FB/restaurantkianda

Restaurante O Delfim 🍷

Rua das Oliveiras, 30 - Ferreiros
4705-269 Braga
tel.tlm. 253 112 701
email. restauranteodelfim@sapo.pt
FB/ restaurantedelfim

Restaurante O Gato do Rio 🍷

Travessa de Linhares, 4
S. Pedro D' Este
4715-435 Braga
tel.tlm. 253 677 078
email. info@restauranteogato.com
site. www.ogatorio.com
FB/ OGatorio

Restaurante O Rochedo 🍷

Av. Padre Manuel Joaquim, 25
Priscos
4705-578 Braga
tel.tlm. 253 165 189
FB/ rochedo.marisqueira

Restaurante Palatu

Rua D. Afonso Henriques, 35/37 - Sé
4700-030 Braga
tel.tlm. 253 279 772
FB/ restaurante.palatu

Restaurante Panorâmico - Hotel do Elevador

Bom Jesus do Monte - Tenões
4715-056 Braga
tel.tlm. 253 603 400
email. elevador@hoteisbomjesus.pt
/ mailto:grupos@hoteisbomjesus.pt
site. www.hoteisbomjesus.pt
FB/restaurante panoramicobraga

Restaurante Pata Negra

R. Monsenhor Ferreira, 149 - S. Victor
4710-407 Braga
tel.tlm. 253 091 458
email. patanegra73@hotmail.com
site.
www.restaurantepatanegra.eatbu.com

Restaurante S. Frutuoso

Rua Costa Gomes, 168 - Real
4700-262 Braga
tel.tlm. 253 623 372
email. saofrutuoso@saofrutuoso.com
site. www.saofrutuoso.com
FB/restaurante.saofrutuoso

Restaurante Satélite

Rua Marceliano Araújo, 81 - Ferreiros
4705-101 Braga
tel.tlm. 253 693 123
email. geral@soldardopaco.pt
site. www.soldardopaco.pt

Restaurante Trota's

L.go Senhora-a-Branca, 122 - S. Victor
4705-926 Braga
tel.tlm. 253 276 470
email. a.trotasantos@hotmail.com
site. www.trotasrestaurante.pt
FB/trotasrestaurante

Solar do Paço

Lugar do Paço - Tebosa
4705-630 Braga
tel.tlm. 253 286 437
email. geral@soldardopaco.pt
site. www.soldardopaco.pt
FB/soldardopacoeventos

Taberna Migaitas

Rua Dom Gonçalves Pereira, 39 - Sé
4700-032 Braga
tel.tlm. 253 613 116
email. tabernadomigaitas@gmail.com
FB/taberna.migaitas

Vianna

P.ça da República - S. João do Souto
4710-228 Braga
tel.tlm. 253 262 336
email. cafevianna1858@gmail.com /
viannacaferest@netcabo.pt
FB/CafeVianna

BRAGAÇA**Hotel Restaurante Tlc Tac**

Rua Emídio Navarro, 85
5300-210 Bragança
tel.tlm. 273 331 373 / 914 725 152
email. reservas@hoteltictac.pt
site. www.hoteltictac.pt

Quinta das Covas

Estrada Nacional 218, km 8
5300-552 Bragança
tel.tlm. 273 302 510
email: geral@quintadascovas.pt
site: www.quintadascovas.pt
FB /quintadascovas

Típico D. Roberto

Rua Coronel Cepeda, 1
5300-553 Gimonde - Bragança
tel.tlm. 273 302 510
email: droberto@amontesinho.pt
site: www.amontesinho.pt
FB /restauranteD.Roberto

Hotel Estalagem Turismo

Estrada do Turismo, 1
5300-032 Cabeça Boa - Bragança
tel.tlm. 273 324 204
email:
hotelestalagem.turismo@gmail.com
Site:
www.hotelestalagemturismo.com

Tasca Noz

Rua D. Sancho I, B2 r/c
5300-125 Bragança
tel.tlm. 937 433 972
email.
sonia.m.alves.rodrigues@gmail.com
site. olacnog12.wixsite.com/tasca noz
FB /tascano

Glamping Hills

Rua da Barreira, 14
5300 - 861 Santa Comba de Rossas
Bragança
tel.tlm. 938 712 419 / 938 961 402
email: geral@glampinghills.pt
site: www.glampinghills.pt
FB/glampinghills

Sabores d'Aldeia

Rua das Quintas da Seara, 448
5300-056 Bragança
tel.933 773 058 / 273 332 270
email catarina_veiga_3@hotmail.com
FB /restauranteSabores.dAldeia

Quinta Dona Florinda

Reta da Mosca, 1
Quinta Dona Florinda
5300-701 - Nogueira - Bragança
tel.tlm. 273 333 090
email. restaurante@donafiorinda.pt
site. www.donafiorinda.pt

CABECEIRAS DE BASTO**A Maria**

Largo do Souto
4860-157 Cavez
tel.tlm. 253 654 519
email. zezinh_vasques@hotmail.com

A Paragem

Portela
4860-026 Alvite CBC
tel.tlm. 253 662 771
email. ana_rebelolite@hotmail.com

Bom Caminho

Paço
4860-207 Basto
tel.tlm. 253 666 472 / 926 951 679
email. luisbranco114@gmail.com

Cantinho dos Leitões

R. Gen. Humberto Delgado, 17
4860-351 Cabeceiras de Basto
tel.tlm. 253 661 034 / 925 317 391
email. oficial@cantinhodosleitoes.pt
site. www.cantinhodosleitoes.pt/

Cá Te Espero

Rua de Ribeiro do Arco, 816
4860-176 Cavez
tel.tlm. 253 654 275
email.
restaurantecateespero@gmail.com

Cozinha Real de Basto

Rua de S. Sebastião, 233
4860-369 Cabeceiras de Basto
tel.tlm. 253 661 795 / 911 022 663
email. joaobarros88@live.com

Narlz do Mundo

Moscoso
4860-430 Riodouro
tel.tlm. 253 662 746 / 934 605 765
email.
joanamotafernandes99@gmail.com

O Botas

Arosa
4860-152 Cavez
tel.tlm. 253 654 171
email: info@quintadobotas.pt
site. www.quintadobotas.pt

O Caneiro

Caneiro
4860- 063 Arco de Baulhe
tel.tlm. 253 663 566 / 962 895 277
email.
restaurante.caneiro@hotmail.com

O Paço

Rua da Viscondessa
do Peso da Régua, 97
4860-068 Arco de Baúlhe
tel.tlm. 253 665 051 / 969 328 335
email. geral@bosquedaharmonia.com
site. www.bosquedaharmonia.com

Restaurante MAT

Rua Prof. Emídio Guerreiro, 14 - r/c
4860-146 Cabeceiras de Basto
tel.tlm. 912 581 348 / 916 187 947
site. www.restaurantemat.pt
FB/RestauranteMAT

CAMINHA**Adega do Chico**

Rua Visconde Sousa Rego, 30
4910-156 Caminha
tel.tlm. 258 921 781
email. adegadochico@sapo.pt
FB/ Restaurante Adega do Chico

Argaço Food & Drinks

Avenida 25 de Abril
4910-232 Moledo
tel.tlm. 969 719 871
email. tiagocunhalda@gmail.com
FB/ Argaço food & drinks

A Tasca da Quintinha

Rua do Altinho, Chão do Porto
4910-188 Dem
tel.tlm. 258 958 397
email. geral@quintinhadarga.pt
www.quintinhadarga.pt
FB/ A tasca da Quintinha

A Torre

Rua Ricardo Joaquim de Sousa
4910-155 Caminha
tel.tlm. 258 958 247
FB/ A Torre Restaurante

Baptista

P.ça Conselheiro Silva Torres, 24/26
4910-122 Caminha
tel.tlm. 258 722 564
email.
baptistacomidasebebidas@gmail.com
FB/Restaurante Baptista

Degrau

Rua da Corredoura, 73
4910-133 Caminha
tel.tlm. 966 757 529
email: manuelafonso.rs@sapo.pt

Design & Wine Hotel - Restaurante

Praça Conselheiro Silva Torres, 8
4910-122 Caminha
tel.tlm. 258 719 040
email. info@designwinehotel.com
site.www.designwinehotel.com
FB/ Design & wine hotel

Dona Matilde

Rua do Coto da Pena, 33
4910-604 Vilarelho
tel.tlm. 258 728 132
email. donamatilde@live.pt
FB/ Restaurante dona Matilde

Duque de Caminha

Rua Ricardo Joaquim de Sousa, 27
4910-155 Caminha
tel.tlm. 258 722 046
email.
olimpia.fernandes@hotmail.com
FB/ Duque de Caminha

Foz do Minho

Largo de Esteiró, 207
4910-605 Vilarelho
tel.tlm. 258 921 784
email. fozdominho@sapo.pt
FB: Restaurante Foz do Minho

Galvota

Rua do Cruzeiro, 145
4910-253 Moledo
tel.tlm. 258 921 661
email. belita1965@hotmail.com
FB/ Restaurante Galvota

Girassol

Av. Joaquim Maria Portela, 62
4910-348 Seixas
tel.tlm. 258 727 811
email.
geral.restaurantegirassol@gmail.com
FB: Girassol

Muralha de Caminha

Rua Barão de S. Roque, 69
4910 -128 Caminha
tel.tlm. 258 728 199
email.
muralhadecaminha@hotmail.com
FB/ Muralha de Caminha

Marisqueira Valadares

Travessa Cabo Custódio
4910 -157 Caminha
tel.tlm. 258 921 097
email.
nunocostapereira@hotmail.com /
mariaqueiravaladares@gmail.com
FB/ Marisqueira Valadares Caminha

Ondas de Moledo

Avenida 25 de Abril, 1272
4910-228 Moledo
tel.tlm. 258 072 970
email. ondasdemoledo@hotmail.com
FB/ Ondas de Moledo

Primavera

P.ça Conselheiro Silva Torres, 99/101
4910-122 Caminha
tel.tlm. 258 921 306
email.
restauranteprimavera@sapo.pt
FB/ Primavera Caminha

Remo

Av. Dr. Dantas Carneiro
4910-103 Caminha
tel.tlm. 258 722 707
email. rest.remo@portugalmail.pt
site: www.restauranteremo.pt
FB/ Restaurante Remo Caminha

Retiro da Ponte

Caminho da Ponte, 6
4910-582 Vilar de Mouros
tel.tlm. 258 723 274 / 914 119 456
email. info@retirodaponte.pt
FB/ Retiro da Ponte

S. Bento

Av. Joaquim Maria Portela, EN 13
4910-344 Seixas
tel.tlm. 258 727 402
email. albertomiguelsilva@sapo.pt

Solar do Pescado

Rua Visconde Sousa Rego, 85
4910-156 Caminha
tel.tlm. 258 922 794
email. armenio@solardepescado.com
site.www.solardepescado.com
FB/ Solar do Pescado

Casa dos Caracóis

Rua 13 de Fevereiro, 36
4910-454 Vila Praia de Âncora
tel.tlm. 964 517 751

Restaurante Âncora-Mar

Rua Cândido dos Reis, 14
4910-360 Vila Praia de Âncora
tel.tlm. 258 911 183
email.
restaurantearcoramar@hotmail.com
FB/Restauranteancoramar

Fonte Nova

Rua Miguel Bombarda, 20
4910-524 Vila Praia de Âncora
tel.tlm. 258 911 191
email. brunopires77@sapo.pt
FB/Restaurante-Fonte-Nova

Âncora-Parque

Largo Dr. Ramos Pereira, 32
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel.tlm. 258 912 664

Fortaleza

Av. Dr. Ramos Pereira, 81
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel.tlm. 258 915 276 / 964 817 586
email. rest_fortaleza_vpa@sapo.pt
FB/ fortaleza2

Rias Baixas

Av. Dr. Ramos Pereira, r/c, 231
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel.tlm. 962 736 090
email. riasbaixasvpa@gmail.com
FB/ riasbaixasvpa

O Marinheiro

Rua Laureano de Brito, 6
4910-518 Vila Praia de Âncora
tel.tlm. 936 350 853
email.
paulojogeteixeiracosta@hotmail.com
FB/ marinheirovpa

Camarão

Av. Forte do Cão, 497
4910-012 Âncora
tel.tlm. 965 704 489
email. camarao.reservas@gmail.com
FB/ rest.camarao

Verdes Lírrios

Rua Ramos Pereira
4910-457 Vila Praia de Âncora
tel.tlm.258 911 113 / 965 414 952
email. verdeslirios@vpancora.pt

Vitoria Mar

Av. Dr. Ramos Pereira, 100
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel.tlm.258 405 109 / 918 812 505
email.vitoriamar@sapo.pt
FB/ vitoriamar

CARRAZEDA DE ANSIÃES Quintinha do Manel

Rua Tenente Aviator Melo
Rodrigues, 599
5140-100 Carrazeda de Ansiães
tel.tlm. 278 617 487 / 912 193 918
email. quintinha.do.manel@gmail.com

Belra Rio

Rua do Douro – Foz Tua
5140-133 Foz Tua
tel.tlm. 278 685 271 / 936 423 948
email. douroharts@gmail.com

Convívio

Rua Marechal Carmona, 16
5140-083 Carrazeda de Ansiães
tel.tlm. 278 615 169 / 914 592 051
email. gestão.convivio@gmail.com

Vinhateiro

Rua Aquilino Ribeiro
5140-058 Carrazeda de Ansiães
tel.tlm. 278 616 120
email. sandraaiaras@hotmail.com

Taberna da Helena

Rua Aquilino Ribeiro, 468
5140-058 Carrazeda de Ansiães
tel.tlm. 278 615 083
email. hicoelho@hotmail.com

Tua Merceria

Rua dos Ferroviários – Foz Tua
5140-133 Foz Tua
tel.tlm. 968 590 982
email. liliana.oliv@hotmail.com

Grapple Hotel

Rua da Saíça, 357
5140-080 Carrazeda de Ansiães
tel.tlm. 278 616 055 / 926 357 504
email. info@grapplehotel.pt
site. www.grapplehotel.pt

Churrasqueira Mateus

Rua Bombeiros Voluntários, 88
5140-060 Carrazeda de Ansiães
tel.tlm. 278 992 227 / 932 345 347
email. carlos8mateus8@gmail.com

O Terraço

Rua Luís de Camões
5140-080 Carrazeda de Ansiães
tel.tlm. 278 618 106
email. terracos.poeticos@gmail.com

Avenida

Rua Luís de Camões, 922
5140-080 Carrazeda de Ansiães
tel.tlm. 278 616 014 /916 092 357
email. restauranteavenida@sapo.pt
FB/restaurante.avenida.9

O Minhoto

Rua Marechal Gomes da Costa, 160
5140-083 Carrazeda de Ansiães
tel.tlm. 278 618 149 / 938 517 810

CASTELO DE PAIVA

Restaurante/Pizzaria Éme

Rua Dr. Ribeiro Chaves, 20 – Sobrado
4550-124 Castelo de Paiva
tel.tlm. 912 633 061
email. enormeargumento@gmail.com

Restaurante Típico

Casa de São Pedro 🍷

Quinta de São Pedro - Sobrado
4550-261 Castelo de Paiva
tel.tlm. 255 698 700
email: gmourarest@hotmail.com

Restaurante Esplanada Jardim do Arda 🍷

Além da Ponte - Pedorido
4550-517 Castelo de Paiva
tel.tlm. 255 762 618 / 965 880 223
email: jardimdoarda@gmail.com

Churrasqueira Ideal 🍷

Rua da Boavista – Sobrado
4550-117 Castelo de Paiva
tel.tlm. 255 699 345
email: antoniosousa@churrasqueiraideal.pt

Adega A Ramadilha 🍷

Rua das Concas - Pedorido
4550-509 Castelo de Paiva
tel.tlm. 255 762 046 / 917 783 062
email: onofreleitao@gmail.com

O Malhadoura 🍷

Avenida Principal de Real, 631 – Real
4550-673 Castelo de Paiva
tel.tlm. 255 174 208 / 916 607 807

O Cantinho 🍷

Lugar do Cantinho – Oliveira do Arda
Raiva
4550-588 Castelo de Paiva
tel.tlm. 255 762 196
email: vieira130@sapo.pt

Flor do Paraíso 🍷

Santa Eufémia – S. Pedro do Paraíso
4550-468 – Castelo de Paiva
tel.tlm. 912 720 425
email: antonio.correia@cm-castelo-paiva.pt

Casa do Talho 🍷

Santa Eufémia – São Pedro Paraíso
4550-468 Castelo de Paiva
tel.tlm. 255 688 162 / 963 336 885 /
934 916 961
email: andreasduarte@gmail.com

Tasquinha da Aldela 🍷

Santa Eufémia – S. Pedro do Paraíso
4550-468 Castelo de Paiva
tel.tlm. 255 071 190 / 919 078 043
email: celiapereira3@sapo.pt

CELORICO DE BASTO

Nova Vila 🍷

Rua Rodrigo Sousa e Castro, Gémeos
4890-377 Celorico de Basto
tel.tlm. 255 322 494 / 914 776 337

O Grilo

Rua Dr. Daniel Salgado, Britelo
4890-228 Celorico de Basto
tel.tlm.255 322 085

Adelina

Rua Serpa Pinto, Britelo
4890-238 Celorico Carvalho
tel.tlm. 255 321 344

Quinta do Forno 🍷

Rua da Venda Nova - Britelo
4890-289 Celorico de Basto
tel.tlm.255 322 255

Quinta da Fontinha 🍷

Lug. de Barrega, Borba da Montanha
4890-104 Celorico de Basto
tel.tlm.255 489 197
email: quintadafontinha@sapo.pt
site: www.quintadafontinha.pt

Sabores da Quinta 🍷

R. Dr. Francisco Xavier Meireles,
4890-416 Celorico de Basto
tel.tlm. 963 928 369
email: sabores.da.quinta@sapo.pt
Site. www.saboresdaquintamolares

CHAVES

Residencial Bem Estar 🍷

Rua da Trindade, 7
5400-554 Chaves
tel.tlm. 276 098 361 / 934 418 906
email: residencialbemestar@hotmail.com

Aprígio 🍷

Largo Trás do Calvário, 5
5400-547 Chaves
tel.tlm. 276 321 053 / 912 228 248
email: aprigiochaves@hotmail.com

Pizzaria Belíssima 🍷

EN2, 61
5425-323 Chaves
tel.tlm. 276 999 022
email: a.gula@hotmail.com

A Lareira 🍷

Lugar do Barroco, 4
S. Pedro Agostém
5400-574 Chaves
tel.tlm. 939 704 843
email: restaurante.a.lareira@gmail.com

Gomes 🍷

R. José António Costa, 17-15
5425-317 Chaves
tel.tlm. 276 909 703 / 933 565 226
email: restaurante-gomes@hotmail.com

Cubata 🍷

Rua Campo da Fonte, 12
5400-160 Chaves
tel.tlm. 276 400 873
email: restaurantecubata@hotmail.com

Casa do Capador 🍷

R. Eira de Cima, 25
Vilarinho das Paraneiras
5425-401 Chaves
tel.tlm. 276 098 463 / 932 641 942
email: casadocapador@hotmail.com

Casas dos Montes 🍷

Avenida Luís Chaves, 86
5400-188 Chaves
tel.tlm. 276 401 062
email: luisaligeiro@hotmail.com

Marisqueira Dubal 🍷

Alameda do Tabolado
5400-239 Chaves
tel.tlm. 276 325 241 / 919 062 283
email: dubaichaves@gmail.com

Maxi Leitão 🍷

Rua da Infancia, 19 2 R/C
5400-308 Chaves
tel.tlm. 914 779 939
email: maxileitao_chaves@hotmail.com

Miradouro 🍷

EN 213, Ribeira do Pinheiro
5400-612 Chaves
tel.tlm. 276 333 067
email: geral@restmiradouro.com

A Talha

R. Comendador Pereira Silva, 6/8
5400-443 Chaves
tel.tlm. 276 342 191 / 969 400 208
email: restaurantetalha@hotmail.com

O Resineiro 🍷

EN 2
5425-323 Chaves
tel.tlm: 276 907 312 / 917 771 375
email: salvador.resineiro@gmail.com

A Taska 🍷

R. Joaquim José Delgado, 16-17
5400-332 Chaves
tel.tlm: 918 937 088
email: fredericoborges82@hotmail.com
site: www.taskadascalas

Taiyo Sush Club 🍷

Rua do Sol, 5
5400-517 Chaves
tel.tlm: 938 982 377
email: taiyo.sushclub@gmail.com
site:www.taiyo.pt/

Taki-Ta-La 🍷

Av. Dom João I, Ed. Raio X, R/C, 5
400-323 Chaves
tel.tlm. 276 332 704
email: manuelcaneca@hotmail.com

Romana 🍷

Rua da Ponte, 22
5400-455 Chaves
tel.tlm. 276 322 712 / 933 645 730
email: fms56@hotmail.com
site: www.rest.romana

Fátima Costa 🍷

Rua do Sol, 42
5400-517 Chaves
tel.tlm. 276 324 130 / 965 443 821

Quinta da Cêra 🍷

Rua Quinta da Cêra, Lt. 25
5400-583 Chaves
tel.tlm. 919 463 965
email: quintadacera@gmail.com
site: www.quintadacera.com

Museu do Bacalhau 🍷

Largo 8 de Julho, 11 RC
5400-018 Chaves
tel.tlm: 276 328 141
email: patriciaalves721@gmail.com

CINFÃES

Escritório 🍷

R. da Barragem do Carrapatelo, 2153
4690-550 São Cristóvão de Nogueira
- Cinfães
tel.tlm. 910 170 218
email: restaurante@welcomedouro.pt
site. www.welcomedouro.pt
FB/restauranteescritorio

Solar do Montemuro 🍷

Lugar de Azevedo
4690-760 Tendais - Cinfães
tel.tlm. 255 571 715 /927 785 184
email: solardomontemuro@gmail.com
FB/restaurantesolar.domontemuro

Recanto dos Carvalhos

Largo dos Carvalhos, Cx101
4690-300- Gralheira - Cinfães
tel.tlm. 255 571 566
email.
recantodoscarvalhos2020@gmail.com
FB/restauranterecantodoscarvalhos

O Rabelo

Rua Capitão Salgueiro Maia
4690-047 Cinfães
tel.tlm. 918 432 650
email.
restauranteorabelorestaurantes@gmail.com
FB/Restaurante-O-Rabelo

Varanda de Cinfães

Rua General Humberto Delgado, 22
4690-040 Cinfães
tel./telm. 255 561 236
email.
varandadecinfães@hotmail.com

A Carvalha

Lugar da Carvalha
4690-798 Travanca - Cinfães
tel./telm. 913 963 715
email. talhopindelo@gmail.com

Encosta do Ameal

Lugar do Ameal
4690 – 084 Espadanedo - Cinfães
tel./telm. 255 640 019 / 936 917 303
email.
linofermandovieira@hotmail.com
FB/restauranteencostadoamealoficial/

Tasquinha do Amado

Largo das Pombas
4690-029 Cinfães
tel.tlm. 933 788 570
email. tasquinhadoamado@gmail.com
FB/Tasquinhadoamado

ESPOSENDE

Tiro no Prato

Rua Miguel Pacheco de Azevedo
Lugar de Azevedo
47470-011 Antas
tel.tlm. 253 871 242

D. Quina

Marginal de Cedovém
4070-031 Apúlia
tel.tlm. 253 987 600

Camelo

Rua do Facho lt. 14, lj. 3
4740-055 Apúlia
tel.tlm. 253 987 600
email.
apulia@camelorestaurantes.com

Pedrinhas Praia

Av. Marginal Cedovém, 112
4740 Apúlia
tel.tlm. 253 982 211

A Salgueira

Rua da Salgueira - Cedovém
4740-031 Apúlia
tel.tlm. 253 982 538
email. salgueira@hotmail.com

Água Pé

Av. Dr. Henrique Barros Lima, 6
4740-203 Esposende
tel.tlm. 253 968 519
email. aguaperestaurante1@sapo.pt

Casa Salé

Rua Vasco da Gama, loja D
4740-291 Esposende
tel.tlm. 253 983152/ 967461557
email.
casa.sale.esposende@gmail.com

O Buraco

Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira, 50
4740-204 Esposende
tel.tlm. 253 986 385
email. info@restauranteoburaco.com

Salitra

Av. da Colónia, 51
4740-204 Apúlia
tel.tlm. 253 102995
email. josejmqm7@gmail.com

D. Sebastião

Rua Conde Castro, 3
4740-238 Esposende
tel.tlm. 253 961 414
email. ruitosa@gmail.com

Foz do Cávado

Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira, 58
4740-204 Esposende
tel.tlm. 253 966 755
email.
geral.ricardogoncalves@gmail.com

Varandas do Cávado

Hotel Suave Mar
Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira
4740-204 Esposende
tel.tlm. 253 969 400
email. info@suavemar.com

Tio Pepe

Rua dos Bombeiros Voluntários, 4
4740- 366 Fão
tel.tlm. 253 981 510

Mananita

Largo Rodrigues Sampaio
4740-218 Esposende
tel.tlm. 253 963 888
email. mananita@netcabo.pt

Atelier Gastronómico

Sra. Peliteiro
Quinta da Barca
4740-476 Gemeses
tel.tlm. 936 438 384 /253 966 051
email. senhorapeliteiro@gmail.com

Cantinho dos Lírios

Rua dos Lírios
4740-368 Fão
tel.tlm. 253 982 381
email. rcantinhodoslirios@gmail.com

Molinho de Sal

Rua do Facho 13
4740 Apúlia
tel.tlm . 253 968 033
email. temperadas.ideias@gmail.com

Rita Fanguelra

Rua Azevedo Coutinho, 23
4740-339 Fão
tel.tlm. 253 981 442
email. mikelima32@netcabo.pt

Três Arcos

Rua Augusto José Teixeira
4740-343 Fão
tel.tlm. 253 966 049 / 963 025 892

Zé dos Leltões

Av. Marcelino Queirós, 130/140
Ent. E, Loja 14
4740-444 Forjães
tel.tlm. 253 876 074
email.
geral@restauranteponteneiva.com

Pé no Rio

Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira
4740 240 Esposende
tel.tlm. 253 987 044 / 937 818 850
email. geral@penorio.pt

FAFE

A Cabana

Rua Lufs de Camões, 121
4820-275 Fafe
tel.tlm. 253 503 233

A Desportiva

Rua Aquilino Ribeiro, 80/88
4820-169 Fafe
tel.tlm. 253 494 750
email. padaria.silva@sapo.pt
FB/ padariassilva

Adega Popular

Praça 25 de Abril, 286
4820-142 Fafe
tel.tlm. 253 599 747
email. adegapopular@hotmail.com
site. exploreminho.wixsite.com/
adegapopular
FB/ adegapopularfafefe

Aldeia do Pontido

Rua dos Pisões - Pontido, 99
Queimadela
4820-630 Fafe
tel.tlm. 253 508 108 / 937 670 047
email. geral@aldeiadopontido.com
site. www.aldeiadopontido.com
FB/ aldeiadopontido.fafe

Casa de Pasto Reis

Rua Visconde Moreira de Rei, 319
4820-290 Fafe
tel.tlm. 253 598 542
email.
geral.casadepastoreis@gmail.com

Desigual

Rua do Assento, Arões São Romão
4820-742 Fafe
tel.tlm. 916 181 060
email. djpeterffafe@hotmail.com
FB/ Desigual Arões Fafe

Dom Egas

Praceta Egas Moniz, 24
4820-157 Fafe
tel.tlm. 253 599 062 / 961 872 444
email.
restaurantedomegas@gmail.com
FB/ restaurantedomegas

Feira Velha

Praça Mártires do Fascismo, 167
4820-146 Fafe
tel.tlm. 253 599 680
email. carlosfeiravelha@hotmail.com
FB/ feiravelharestaurante

Porto Seguro

Rua de Moçambique, 300
4820-216 Fafe
tel.tlm. 253 599 160
email.
portoseguro.restaurante.fafe@gmail.com
FB/ PortoSeguro.Rest.Fafe

Quinta das Vinhas

Rua de Pestana, Arões S. Romão
4820-640 Fafe
tel.tlm. 912 296 736 / 917 604 346
email. quintadasvinhas@gmail.com
site. www.quintadasvinhasfafefe.pt
FB/ quintadasvinhasfafefe

Vice Versa

Rua dos Aliados, 325 R/C Esq.
4820-248 Fafe
tel.tlm. 911 700 700
email: viceversafafe@gmail.com
FB/ viceversarestaurantefafe

FELQUEIRAS

Adega Sousa

Cimo de Vila
4650-324 Rande
tel.tlm. 255 341 286 / 917 323 213

Breca dos Leitões 🍷

Rua de Guilhomil, 102
4610-420 Lagares
tel.tlm. 255 314 148 / 964 578 968
email:
breca_dos_leitoes@hotmail.com

Caffé Caffé

Rua da Liberdade, 4213
4610-670 Refontoura
tel.tlm. 255 921 455 / 918 513 892
email:
geral@restaurantecaffecaffe.pt
site: www.restaurantecaffecaffe.pt

Cantinho Rústico 🍷

Rua Nicolau Coelho, 2882
4610-741 Sendim
tel.tlm. 255 346 560
email: cantinho_rustico@hotmail.com

Casa Teles

Rua de Simões, 1170, Moure
4610-457 Moure
tel.tlm. 255 312 491
email: luisccosta@hotmail.com

João da Reta

Av. Dr. Ribeiro de Magalhães, 794
4610-108 Margaride
tel.tlm. 255 311 828 / 966 226 828
email:
restaurantejoaodareta@gmail.com

Mikas 🍷

Rua 25 abril
4650-450 Sernande
tel.tlm. 255 165 198 / 916 788 805
email: carlosfaria@sapo.pt

O Primo Basílio

Rua da Vinha, 21
4650-362 Revinhade
tel.tlm. 253 482 364 / 961 323 295
email:
restauranteprimobasilio@gmail.com

O Veleiro

Rua da Indústria do Calçado, 620
Lagares
4610-409 Margaride
tel.tlm. 255 313 919 / 964 143 569
email: restaurante.oveleiro@sapo.pt

Quinta da Laranjeira 🍷

Rua do Cidral, 1161
4615-230 Borba de Godim
tel.tlm. 255 483 638 / 917 696 011
email: quintadobastos@live.com.pt
site: www.quintadalaranjeira.com

S. José 🍷

Av. General Sarmiento Pimentel, 420
4610-107 Margaride
tel.tlm. 255 923 394 / 967 961 364
email: j.mf.f@hotmail.com

Santa Quitéria

Alameda de Sta. Quitéria
4610-101 Margaride
tel.tlm. 255 313 712 / 912 278 157
email:
restaurantesantaquiteria1@hotmail.com

Zona Verde

Rua D. Afonso Henriques, Margaride
4610-253 Margaride
tel.tlm. 255 924 125 / 919 641 484
email: palacetedonamaria@sapo.pt

FREIXO DE ESPADA À CINTA

Zona Verde 🍷

Rua Ambrósio Alberto Guerra, 41
5180-102 Freixo de Espada à Cinta
tel.tlm. 279 653 144
email. parmalat85@hotmail.com
FB/ zonaverderest

D. Pedro 🍷

Av. Combatentes do Ultramar
5170-102 Freixo de Espada à Cinta
tel.tlm. 933 645 277/ 279 653 083
email.
pedro13_09_1983@hotmail.com

Café Histórico

Praça Jorge Alvares, 6
5180-125 Freixo de Espada à Cinta
tel.tlm. 910 461 020
email. derek_sendim@hotmail.com
FB/ cafehistoricocofec

GONDOMAR

Restaurante 3M 🍷

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro, 216
4420-130 Gondomar
tel.tlm. 938 241 002
email. josesantos_737@hotmail.com
FB/Restaurante 3M – Dom Fernando

Beef Douro 🍷

Avenida Clube dos Caçadores, 5559
4510 - 036 Jovim
tel. 220 171 700
email. beefdouro@gmail.com
site. www.beefdouro.pt
FB/beefdouro

Bom Retiro 🍷

Rua Capela da Lagoa, 105
4420-402 Valbom
tel.tlm. 965 124 990
email. bom.retiro@hotmail.com

Café Central de Gondomar 🍷

Avenida Oliveira Martins s/n
(Parque Urbano de Gondomar)
4420-230 Gondomar
tel.tlm. 224 640 848 / 918 181 160
email. msdoliveira82@gmail.com
FB/restaurantecafecentraldegondomar

Casa Velha D'Aldeia 🍷

Travessa da Aldeia, 105
4510-175 S. Pedro da Cova
tel.tlm. 910 438 462
email. cvaldeia16@gmail.com
FB/ Casa Velha d'Aldeia

Clube dos Caçadores 🍷

Rua Clube dos Caçadores do Porto
4515-097 Foz do Sousa
tel.tlm. 220 130 950 / 934 544 146
email. n.alvessousa75@gmail.com
site.
www.restaurantedoclubedocacadoresdoporto.com
FB/restaurantclubecaçadoresdoporto

Figurino do Douro 🍷

Av. Joaquim José Ferreira, 2984
4515-462 Melres
tel.tlm. 224 760 265
email. restaurantefigurino@gmsil.com
FB/ Figurino-do-Douro

Fórum 🍷

Rua do Outeiro, 233
4420-237 Gondomar
tel.tlm. 919 796 890
email. g.artur1004@gmail.com
site. www.madureiras.pt
FB/ O Forum Madureiras

Freitas 🍷

Av. Dr. Francisco Sá Carneiro 4070/90
4515-658 Foz do Sousa
tel.tlm. 912 923 549 / 936 649 129
email.
restaurante.bar.freitas@gmail.com

Madureiras Vera Cruz 🍷

P.ça da República S/N (Edif. Municipal)
4420-294 Gondomar
tel.tlm. 224 935 999 / 966 238 637
email.
madureirasveracruz@gmail.com
site. www.madureiras.pt
FB/ Grupo Madureira's

O Chefe Barbosa

Travessa Adelino Amaro da Costa, 74
4420-610 Gondomar
tel.tlm. 932 584 332
email. ochefebarbosa@gmail

GUIMARÃES

D. Mafalda 🍷

– **Pousada Mosteiro de Guimarães**
Largo Domingos Leite Castro
4810-011 Guimarães
tel.tlm. 253 511 249
email:
recepcao.stamarinha@pestana.com
site. www.pousadas.pt/pt/hotel/
pousada-guimaraes
FB/ PousadaMosteiroGuimaraes

Vira Bar 🍷

Rua do Bom Viver, 26
4810-030 Guimarães
tel.tlm. 911 006 641
email. reservas@virabar.pt
site. www.virabar.pt
FB/ @virabarpt

O Pinguim

Travessa do Picoto, 18
4000-157 Guimarães
tel.tlm. 253 097 246
email.
opinguimrestaurante@gmail.com
FB/opinguim.restaurante

Cor de Tangerina

Lg. Martins Sarmento, 89 – 1º Andar
4800-432 Guimarães
tel.tlm. 253 542 009 / 966 878 165
email. cordetangerina@gmail.com
site. www.cordetangerina.pt

Dan José

Parque São Cristóvão - Penha
4810-000 Guimarães
tel.tlm. 253 418 844 / 912 303 073
email. info@restaurantedanjose.com

Já Cá Estou e Tu?? Onde se

Come e se Bebel!

Rua Val de Donas, 3
4800-076 Guimarães
tel.tlm. 918 213 358
email. jacaestouetu@gmail.com
site. www.jacaestou.earbuds.com

Paraqui 🍷

Rua da Cruz D'Argola, 265
4810-225 Guimarães
tel.tlm. 253 432 505
email. restauranteparaqui@gmail.com

S.R. Petisqueira

Rua D. João I, 281
4810-422 Guimarães
tel.tlm. 253 514 063
email. sr_petisqueira@outlook.pt

Virtudes

Praça de S. Tiago, 13-15
4810-422 Guimarães
tel.tlm. 926 463 686
email. reservas.virtudes@gmail.com
FB/restaurante virtudes

Casa das Merendas

Rua da Penha, 8 - Costa
4810-038 Guimarães
tel.tlm. 253 516 875/927 411 604
email.
casadasmerendas2020@gmail.com
FB/casadasmerendas

Histórico by Papaboa

Rua de Valdonas, 4
4800-476 Guimarães
tel.tlm. 253 415 872 / 915 429 700
email. historico@papaboa.pt
site. www.papaboa.pt

Restaurante Open Village Sports Hotel & Spa Club

Trav. da Ribeira, 629 – Mesão Frio
4810-235 Guimarães
tel.tlm. 253 540 630
email. geral@ovs.pt
site. www.ovs.pt

Buxa

Largo da Oliveira, 23 R/C
4800-438 Guimarães
tel.tlm. 911 175 763
email.
buxa.restaurantesnack@gmail.com
site. www.restaurantebuxa.com

Eurostars Santa Luzia

Rua Francisco Agra, 100
4800-157, Guimarães
tel.tlm. 253 071 800
email.
reservas@eurostarssantaluzia.com
site. www.eurostarssantaluzia.com

Fentelhas

Rua Pedro Homem Melo, 111
São Torcato
4800-860 Guimarães
tel.tlm. 253 551 292 / 917 108 796
email. fentelhas@gmail.com

Solar do Arco

Rua de Santa Maria, 48/50
4810-443 Guimarães
tel.tlm. 253 035 233
email.
solardoarcoguimaraes@hotmail.com

Doce Parque

Urbanização do Picoto
S. Jorge de Selho
4835-003 Guimarães
tel.tlm. 253 531 695
email.
restaurante.doceparque@gmail.com
FB/ Doce-Parque

Florencio

Madre Deus – Azurém
4800-022 Guimarães
tel.tlm. 253 415 820
email. geral@restauranteflorencio.pt
site. www.restauranteflorencio.pt

O Batista

Rua A, Urb. Cruz D'Argola, 280
Mesão Frio
4810-217 Guimarães
tel.tlm. : 253 432 216 / 919 309 018
email.
restaurantetipicobatista@hotmail.com

Oriental

Largo do Toural, 11
4810-427 Guimarães
tel.tlm. 253 414 048
email.
restaurante.cafeoriental@gmail.com
site.
www.restaurantecafeoriental.com

Pedrinhas

Lugar Pedrinhas – Nespereira
4835-517 Guimarães
tel.tlm. 253 587 800
email.
geral@restaurantepedrinhas.com
site. www.restaurantepedrinhas.com

Príncipe Parque

Rua Joaquim F. Monteiro
Caldas das Taipas
4835-517 Guimarães
tel.tlm. 253 577 427
email. geral@principeparque.pt
site. www.principeparque.pt

Lamego

Restaurante Manjar do Douro
Av. Dr. Alfredo de Sousa, 42
5100-066 Lamego
tel.tlm. 254 611 285
email. manjardouro@gmail.com
site. www.manjardodouro.pt
FB/manjar.dodouro

Vindouro

Travessa da Rua dos Fornos, 21
5100-179 Lamego
tel.tlm. 254 401 698 / 961 422 784
email. geral@restaurantevindouro.pt
site. www.restaurantevindouro.pt
FB/Vindouro

Lousada

Restaurante Visconde
Rua Visconde de Alentém, 4/6
4620-650 Lousada
tel.tlm. 255 815 008
email:
geral@visconderestaurante.com
site: www.visconderestaurante.com
FB/Restaurante Visconde
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

Brazão

Rua Santo António
4620-697 Silves
tel.tlm. 255 811 532
email: brazaorestaurante@gmail.com
site: www.brazaorestaurante.com
FB/Restaurante Brazão
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

Assembleia Food Experience

Rua Visconde de Alentém, 512
4620-650 Silves
tel.tlm.. 913 544 969
email: avilflora2022@gmail.com
FB/ Assembleia Food Experience
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

Recantos D'harmonia

Largo da Esperança, 13
4620-609 Lousada
tel.tlm. 255 813 301
email: recantoharmonia@outlook.pt
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

Natura Restaurante Bar-Lounge

Praça das Pocinhas, 37
4620 Lousada
tel.tlm. 255 829 250
email: geral@naturacaffe.pt
site: www.naturacaffe.pt
FB/Natura Caffé
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

Petisqueira Moura

Avenida Cidade de Tulle, 20 R/Ch.
4620-664 Silves
tel.tlm. 255 815 736
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

Parabéns

Av. Comb. da Grande Guerra, 799
4620 Cristelos
tel.tlm. 255 815 631
email: cafeparabens@hotmail.com
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

Meet You

Rua Mata das Panelas, 8
4620 Ordem
tel.tlm. 913 068 292
email: miguelazaro1981@gmail.com
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

Passion Flower

Avenida João Oliveira Peixoto, 14
4620-034 Boim
tel.tlm. 255 912 032
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

Quinta de Cedovezas

Rua de Cedovezas, 102
4620-505 Pias
tel.tlm. 255 811 513 / 939 646 668
email: zitaquinta@gmail.com
site: www.quintadecedovezas.com
FB/RestauranteQuintadeCedovezas
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

Estrada Real

Avenida Estrada Real, 414
4620-797 Torno
tel.tlm. 255 733 154
email: geral@estradaareal.pt
site: www.estradaareal.pt
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

Campos Freire

Quinta das Pontezinhas
Rua da Escola, 23
4620-020 Aveleda
tel.tlm. 255 912 880 / 964 394 592
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

Pronto Assar

Rua Jogo da Bola, 11
4620-460 Nogueira
tel.tlm. 255 815 261 / 913 425 875 /
969 294 382
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

MACEDO DE CAVALEIROS

Marisqueira Novo Mariano
Largo D. João 1, 12
5340-216 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 278 432 470 / 964 144 536

Tasquinha do Careto

Podence
5340-392 Podence
tel.tlm. 936 062 240

Praça das Eiras

Praça das Eiras
5340-289 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 912 218 019

O Cantinho do Alexandre

Rua Viriato Martins, 38
5340 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 964 946 280 / 964 543 564

Capriço 🍷
Rua Viriato Martins, 4 R/C
5340-281 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 967 297 464
email.
caprichorestaurante2020@gmail.com

Beladoce 🍷
Rua Gil Vicente, 9
5340-271 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 278 425 616
email. betvieira10@libe.com.pt

A Moagem João do Padre 🍷
Podence
5340-392 Podence
tel.tlm. 278 431 002 / 968 726 158
email. quintadamoagem@sapo.pt

Convento de Balsamão 🍷
Chacim
5340-091 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 278 468 010
email.
conventodebalsamao@gmail.com
site: www.conventodebalsamao.com

Adega Regional 🍷
5340-351 Morais
tel.tlm. 278 458 124 / 938 735 900
email. celestinossilva14@hotmail.com

D. Antónia 🍷
Rua Pereira Charuta
5340-278 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 278 421 731
email. mail@donaantoniam.com

Casa Jaiminho
Rua Damião de Góis
5340-244 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 278 422 640
email. jaimeafonso@sapo.pt

Marco António
Rua Pedro
5340-259 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 916 189 033

O Brasa 🍷
Rua Pedro
5340-259 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 278 421 722
email. sergiopin82@hotmail.com

Rodízio 🍷
Rua Gil Vicente
5340-271 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 278 431 072
email. rodizio.macedo@gmail.com

O Mazeda 🍷
R. Comendador Aº Joaquim Ferreira
5340-289 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 937 270 301

O Montanhês 🍷
Rua Camilo Castelo Branco
5340-237 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 278 422 481
email. omontanhês1@gmail.com

Monte velho
Rua Antero Quental
5340-232 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 937 583 963
email. montevelho01@gmail.com

O Panorama 🍷
Pontão de Lamas
5340-291 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 278 421 444 / 917 343 125
email. panorama@sapo.pt

Casa do Lago 🍷
Albufeira do Azibo
Praia da Fraga da Pegada
5340-410 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 278 421 444 / 917 343 125
email. panorama@sapo.pt

DI Roma 🍷
Rua da Juventude
5340-243 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 278 098 110
email. pizzariadiroma@hotmail.com

Alendouro 🍷
Av. Nuno Alvares Pereira
5340-202 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 278 421 236
email. geral@hotellalendouro.com

Cinco Coroas
EN216
5340-082 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 278 421 556
email.
cincocoroasmacedo@gmail.com

O Mercado 🍷
Rua do Mercado, 246
5340-246 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 278 421 841 / 939 537 696
email. rochavera.m@hotmail.com

O Sineta
Av. Engº Moura Pegado
5340-246 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 278 426 100
email. luis-sineta@live.com.pt

Europa
D. Nuno Alvares Pereira, 20
5340-202 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 278 263 183

Pica-Pau
Rua Clara Vaz
5340-240 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 278 422 727
email. altinofraga@hotmail.com

Plu-Plu
Av. Joana A. Costa
5340-273 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 278 422 321

Adega dos Cavaleiros 🍷
Rua Alexandre Herculano, 27
5340-228 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 911 090 353
email.
adegadoscavaleiros@hotmail.com

Adega Regional 🍷
Praça Calado, 10
5340-351 Macedo de Cavaleiros
tel.tlm. 938 735 900
email. celestinossilva14@hotmail.com

MAIA
A Telha 🍷
Rua Dr. Alberto Campos
da Costa Maia, 303
4470-724 Vila Nova da Telha
tel.tlm. 229 427 360

Cantinho Ibérico 🍷
R. Simão Bolívar, 375
4470-351 Maia
tel.tlm. 229 435 650

Coreto 🍷
Rua Nº Senhora do Bom Despacho
4470-178 Maia
tel.tlm.961 301 724
e-mail: geral@restaurantecoreto.pt
site: www.restaurantecoreto.pt

Cutelo Velho 🍷
R. Dr. Augusto Martins, 33
4470-146 Maia
tel.tlm.220 738 203

Fidely's
Rua Augusto Nogueira da Silva, 226
4475-615 Castelo da Maia
tel.tlm. 229 442 426

Garfo Real
R. Dr. Fernando Araújo de Barros, 199
4475-076 Santa Maria de Avioso
tel.tlm. 919 316 838

Miramala Steakhouse 🍷
Rua Dr. Carlos Pires Felgueiras, 31
4470-157 Maia
tel.tlm.229 426 074

O Forno 🍷
Rua Dr. Farinhote, 740
4470-602 Moreira-Maia
Tel: 229 487 076
e-mail: joãopinheiro5@sapo.pt

O Grelhador da Giesta 🍷
Rua Dom Afonso Henriques, 1475
4425-057 Pedrouços
tel.tlm. 229 714 379 / 965 005 540
e-mail: grelhador.giesta@gmail.com

O Machado 🍷
R. Dr. António José de Almeida, 467
4475-456 Nogueira e Silva Escura
tel.tlm. 229 410 839

Pata Negra 🍷
Rua Vilarinho de Cima, 22
4475-690 São Pedro de Avioso
tel.tlm.220 738 203

Quinta de Camposa 🍷
R. Central da Camposa, 1409
4425-322 Folgosa
tel.tlm. 229 672 182

Quinta das Raparigas 🍷
R. Souto, 920
4470 Maia
tel.tlm. 229 420 505
e-mail:
contactos@quintadasraparigas.com
site: www.quintadasraparigas.com

Stone 🍷
R. do Outeiro 1313,
4470-637 Gemunde
tel.tlm. 229 421 107

O Rodrigo 🍷
Rua das Cardosas, Ardegães
4425-510 Águas Santas
tel: 229 670 588

Tomar de Sal
Praça do Exército Libertador, 132
4470-601 Maia
tel.tlm. 229 423 908

Via Lidador 🍷
Via Lidador da Igreja, 180-J
4475-411
tel.tlm. 229 421 542

Portas da Maia 🍷
Av. Dom Manuel II, 1350
4470-248 Cidade da Maia
tel.tlm. 229 489 001

Restaurante 28 🍷
R. Prof. António Marques, 28
4425-364 Folgosa
tel.tlm. 229 812 397

Mercearia do Bacalhau 🍷

R. Ângela Adelaide Calheiros
Carvalho Meneses
4470-177 Maia
tel.tlm. 915 084 351
e-mail:
reservas@merceariadobacalhau.pt
site: www.merceariadobacalhau.pt

O Claudino 🍷

R. Ângela Adelaide Calheiros
Carvalho Meneses
4470-177 Maia
tel.tlm. 229 419 402

Cozinha d' Avó Rosa 🍷

R. Estação, 289
4470 Maia
tel.tlm. 229 423 911

Essência das Tapas 🍷

Av. D. Manuel II, 1169
4470 Maia
tel.tlm. 919 204 090

MARCO DE CANAVEZES

Albufeira 🍷
Rua Rainha Dona Mafalda, 709
4630-331 Marco de Canaveses
t.lm. 255 534 420
e-mail: rest.albufeira@gmail.com
site: www.albufeira.marco

a Ver o Douro 🍷

Rua do Barreiro, 617
4625-119 Paços de Gaiolo MCN
tel.tlm. 255 589 673 / 961 877 738
e-mail: averodouro@gmail.com
site: www.averodouro

Cancela Velha 🍷

P.ça Mov. das Forças Armadas, 36
4630-224 Marco de Canaveses
tel.tlm. 255 523 630 / 918 641 145
e-mail: cancelavelha@hotmail.com
site: www.cancela.velha

Pensão Magalhães 🍷

Largo A² Queirós Montenegro, 31
4630-214 Marco de Canaveses
tel.tlm. 255 522 134 / 917 621 455
e-mail:
restaurantemagalhaes@hotmail.com
FB/pensaomagalhaes

O Plátano 🍷

Largo A² Queirós Montenegro, 57
4630-214 Marco de Canaveses
tel.tlm. 255 523 137 / 255 534 301 /
919 371 929
e-mail: oplatano.geral@hotmail.com
site: www.oplatano.com

A Tasca da Joana

Rua de São Nicolau, 52
4630 - 261 Marco de Canaveses
t.lm. 915 653 284
e-mail: atascadajoana@gmail.com

Aldeia 1375 🍷

R. São Nicolau, 1375
4630-261 Marco de Canaveses
t.lm. 915 612 329
e-mail: aldeia1375@gmail.com
FB/Aldeia1375

Alquimia Bistrô 🍷

Rua da Pontinha, 1533
4630-416 Marco de Canaveses
tel.tlm: 255 523 004/ 911 830 238 /
924 454 914
e-mail : alquimia.mcn@gmail.com
site: www.alquimiabistro.pt

MATOSINHOS

Novo Casarão do Castelo 🍷
Largo do Castelo
4450-635 Leça da Palmeira
tel.tlm. 968 048 064
email. casaraocastelo@sapo.pt
site. www.casaraodocastelo.com
FB/novocasaraocastelo

Casarão do Castelo

R. Santa Catarina, 74
4450-635 Leça da Palmeira
tel.tlm. 968 048 048
email. casarocastelo@sapo.pt
site. www.casaraodocastelo.com
FB/casaraocastelo

Los Ibéricos Restaurante

- Tapas 🍷
Largo do Castelo, 3
4450-631 Leça da Palmeira
tel.tlm. 224 965 049
email. geral@losibericos.pt
site. www.losibericos.pt
FB/losibericosrestaurant

IN'TZE Restaurante Petisqueira

R. Hintze Ribeiro, 234
4450-690 Leça da Palmeira
tel.tlm. 915 812 690
email. intze234@gmail.com
site. www.intze.pt
FB/intze.pt

Palato

Rua Heróis de França, 487
4450-159 Matosinhos
tel.tlm. 229 350 936
email. geral@palato.pt
site. www.palato.pt
FB/palato-restaurant

MELGAÇO

Adega do Sossego
Peso-Paderne
4960-235 Melgaço
tel.tlm. 251 404 308
email.
adegadosossego@hotmail.com
site. www.adegadosossego.com

Adega Regional do Sabino 🍷

Largo Hermenegildo Solheiro
4960-551 Vila, Melgaço
tel.tlm. 251 404 576

O Cinema 🍷

Rua da Calada, 10
4960-529 Vila, Melgaço
tel.tlm. 961 839 317
email.
restaurantedocinema@gmail.com

Mini-Zip 🍷

Avenida das Tílias
4960-534 Vila, Melgaço
tel.tlm. 251 418 286
email. vaniafaria34@gmail.com

Miradouro do Castelo 🍷

4960-023 Castro Laboreiro
tel.tlm. 251 465 469
email.
geral@miradourodcastelo.com
site. www.miradourodcastelo.com

O Adérito 🍷

Pombal
4960-330 Remoães
tel.tlm. 251 404 412
email. restaderito@kanguru.pt
site. www.oaderito.com

Tasquinha da Portela 🍷

Portela
4960-263 Paderne
tel.tlm. 251 401 109
email. tasquinha.da.portela@sapo.pt

Verde Minho 🍷

Peso
4960-235 Paderne
tel.tlm. 251 416 081
email. verdeminho@hotmail.com

O Brandeiro 🍷

Branda da Aveleira
4960-160 Gave
tel.tlm. 933 894 259
email. alves1.1@hotmail.com

Tasquinha Castroja 🍷

Vila 4960-061 Castro Laboreiro MLG
tel.tlm. 910 839 757
email. iguariaseparticulas@gmail.com

O Laboreiro 🍷

Rua da Estrada, Vila
4960-061 Castro Laboreiro MLG
tel/tlm . 922 190 499
email.
rodriguesfrancelina67@gmail.com

Restaurante & Bar a Serra

Vila 4960-061 Castro Laboreiro MLG
tel/tlm . 967 594 502
email.
barestauranteaserra21@gmail.com

MIRANDA DO DOURO

O Encontro 🍷
Estrada Nacional, 13
5225-103 Sendim
tel.tlm. 273 738 050 / 936 750 453
email. geral@hrencontro.pt
site. www.hrencontro.pt
FB/HotelRestauranteOEncontro

Miradouro 🍷

Rua do Mercado, 53 -55
5210-210 Miranda do Douro
tel.tlm. 273 431 259 / 914 224 417
email. brunomiradouro@gmail.com
site.
www.restaurantemirandadodouro.com

Hotel Parador Santa Catarina 🍷

Estrada da Barragem, s/n
5210-183 Miranda do Douro
tel.tlm.273 431 005
email.
info@hotelparadorsantacatarina.pt
site.
www.hotelparadorsantacatarina.pt

O Mirandês 🍷

Avenida D. Dinis
5210 - 244 Miranda do Douro
tel.tlm. 273 431 418
email. doramigueldias@hotmail.com
site. www.omirandes.net

Capa d'Honras 🍷

Travessa do Castelo, 1
5210-234 Miranda do Douro
tel.tlm. 273 432 699 / 934 981 905
email. capadonras@hotmail.com

MIRANDELA

Adega Regional 🍷
Av. 25 de Abril, 866
5370-202 Mirandela
tel.tlm. 278 263 330
email. adega1@live.com.pt

Dona Maria 🍷

Rua Dr. Jorge Pires, 3
5370-430 Mirandela
tel.tlm. 278 248 455
email:
restaurantedonamaria@gmail.com

Restaurante D. Dinis (Hotel) 🍷
Rua do Nordeste Transmontano
Urbanização D. Dinis
5370-210 Mirandela
tel.tlm. 969 773 924
email.
reservas.hdd@hoteis-arco.com

Flor de Sal 🍷
Parque Dr. José Gama
5370-607 Mirandela
tel.tlm. 278 203 063
email. flordesal@hotmail.com

O Pomar
Av. Francisco Sá Carneiro
5370-209 Mirandela
tel./t.lm. 278 249 277
email. restaurantepomar@gmail.com

Távora
Av. Varandas do Tua, Loja 4
5370-212 Mirandela
tel.tlm. 278 249 200
email: restaurante.tavora@sapo.pt

Cantinho do Romeu 🍷
Lugar Passagem de Nível
5370-620 Romeu
tel.tlm. 278 939 029 / 926 287 436

Bem Bô 🍷
Rua Engenheiro machado Vaz, 1101
5370-320 Mirandela
tel.tlm. 918 500 004 / 918 500 011
email. sonia@bembo.pt

Rel D'Orelhão 🍷
Largo da Igreja, 1
5370-152 Lamas de Orelhão
tel.tlm. 278 979 074
email. geral@reidorel

MOGADOURO
A Lareira 🍷
Av. Nossa Senhora do Caminho, 58
5200-207 Mogadouro
tel.tlm. 279 342 363

A Tasquinha 🍷
Avenida do Sabor, 71
5200-288 Mogadouro
tel.tlm. 279 342 654
email.
atasquinhamogadouro@outlook.pt

Restaurante Dias 🍷
Rua Capitão Cruz, 34
5200-222 Mogadouro
tel.tlm. 279 341 560

Kalifa OK 🍷
Rua da República, 18
5200-233 Mogadouro
tel.tlm. 279 342 115
email. anamarcos89@hotmail.com

O Cantinho 🍷
Rua dos Frades, 59
5200-267 Mogadouro
tel.tlm. 938 317 214
email: gfp@portugalmail.com

Pensão Russo 🍷
Rua Dr. Francisco António Vicente, 12
5200-271 Mogadouro
tel.tlm. 279 342 134
email:
guilhaumerodrigues@hotmail.com

Espelho de Água 🍷
Ribeira do Juncal S/N
5200-244 Mogadouro
tel.tlm. 933 212 550
email:
novosabormogadouro@gmail.com

Estoril 🍷
Rua da República, 61
5200-233 Mogadouro
tel.tlm. 939 330 243

Rolma 🍷
Avenida de Espanha, 27
5200-203 Mogadouro
tel.tlm. 279 342 7325

Europeu 🍷
Rua de Santa Marinha, 7
5200-241 Mogadouro
tel.tlm. 938 114 277
email:
restaurante.europeu@hotmail.com

Churrascaria Ideal 🍷
Avenida do Sabor
5200-222 Mogadouro
tel.tlm. 279 342 429 / 935 971 179 /
925 806 309

MOIMENTA DA BEIRA
Prato Dourado 🍷
Av. 25 de Abril, 68
3620-267 Moimenta da Beira
tel.tlm. 254 583 257 / 914 901 845
email. prato.dourado@hotmail.com
FB/pratodourado.

Peto Real 🍷
Quinta do Verdeal
3620-201 Moimenta da Beira
tel.tlm. 254 584 061
email. hotelverdealmail.com
site. www.hotel-verdeal.com
FB/Hotelverdeal

Pico do Meio Dia 🍷
Rua Eng. Adelino Amaro Costa, 95
3620-304 Moimenta da Beira
tel.tlm. 254 582 381 / 938 447 133
email. picomeiodia1@gmail.com
FB/pico.domeiodia

Bela Vista 🍷
Av. Com. Acácio Osório Cardoso, 2
3620-388 Moimenta da Beira
tel.tlm. 254 584 316 / 938 627 734
email. belavistaa2010@gmail.com
FB/Restaurante Bela Vista

S. Francisco 🍷
Cruzamento Alto de São Francisco
3620-071 Arcozelos
Moimenta da Beira
tel.tlm. 254 584 316 / 936 049 204
FB/Restaurante São Francisco

O António 🍷
N226 – Cruzamento de Parada
3620-200 Leomil
Moimenta da Beira
tel.tlm. 254 586 431 / 934 222 935
FB/Restaurante O António

Grill da Costa 🍷
Av. º Dr. João Lima Gomes
Alagoa, lote 4
3620-368 Moimenta da Beira
tel.tlm. 960 287 266
email. v.c.costalopes@gmail.com
FB/Restaurante Grill da Costa

A Tasquinha da Célia 🍷
Largo Gen. Humberto Delgado, 31
3620-322 Moimenta da Beira
tel.tlm. 254 090 509
FB/A tasquinha da Célia

Iris Bar 🍷
Largo da Igreja - Porto da Nave
3620-050 Alvíte
tel.tlm. 254 586 746 / 934 561 804
email. rodrigues.odete@hotmail.com

O Lopes 🍷
Estrada Barragem
3620-520 Moimenta da Beira
tel.tlm. 254 400 590 / 937 247 711
email. lopes.rest.pizz520@gmail.com
FB/restaurantepizzarialopes

Coisas D'Aldela 🍷
Largo da Feira, 11
3620-304 Moimenta da Beira
tel.tlm. 934 723 137
email.
emiliana.pacheco.lucas@gmail.com
FB/Coisasdaldeia

MONÇÃO
A Cozinha do Convento 🍷
Quinta do Convento de Stª António
4950-527 Monção
tel.tlm. 251 640 090
email.
gerencia@conventodoscapuchos@gmail.com
site. www.conventodoscapuchos.com

Bar Regional Val de Poldros*
St.ª António de Val de Poldros
Riba de Mouro
4950-700 Monção
tel.tlm. 251 581 401
* Só por Encomenda

Cabral
Rua 1ª de Dezembro
4950-426 Monção
tel.tlm. 251 651 775
FB/ Restaurante Cabral

Casa Lara
Av. Portas do Sol
4950-500 Monção
tel.tlm. 251 651 894

Célimar*
Av. Portas do Sol
4950-500 Monção
tel.tlm. 251 654 343
FB/ Restaurante Célimar
* Só por Encomenda

Cuckoo*
Urbanização da Boavista, 4, loja 14
4950-500 Monção
tel.tlm. 251 651 894
* Só por Encomenda

Deu-la-Deu 🍷
Praça da República
4950-506 Monção
tel.tlm. 251 652 137 / 966 036 429
email.
restaurantedeuladeu@hotmail.com
FB/ Restaurante Deu la deu

Firmino's
Praça da Deu-la-Deu
4950-425 Monção
tel.tlm. 251 652 491
email.
restaurantefirminos@gmail.com
FB/ Restaurante Firminos

Fonte da Vila 🍷
Avenida Porta de S. Bento, 891
4950-483 Monção
tel.tlm. 251 640 050
email. hfontedavila@gmail.com
site. www.hotelfontedavila.com
FB/hotelrestaurantefontedavila

Restaurante 7 à 7 🍷

Rua Conselheiro João da Cunha
4950-469 Monção
tel.tlm. 251 652 577
FB/Restaurante 7 à 7

Lagoa Verde 🍷

Lugar da Gandra – Cortes
4950-850 Monção
tel.tlm. 251 648 285
email. lagoaverderestaurante@gmail.com
FB/Lagoa Verde-restaurant

O Arado 🍷

Rua dos Nerys
4950-487 Monção
tel.tlm. 251 653 371
FB/Restaurante Arado

O Calhau

Urb. Qt^a das Andorinhas, loja 14
Veiga Velha - Cortes
4950-855 Monção
tel.tlm. 251 656 358

O Rosal

Rua D. Pedro V
4950-497 Monção
tel.tlm. 251 656 372
email. restauranterosal@hotmail.com
FB/Restauranterosal

Recanto D'Avó* 🍷

Portela do Alvite – Merufe
4950-310 Monção
tel.tlm. 966 713 810
email. joao-domingues@sapo.pt
FB/recantodavo

* Só por Encomenda

Rua D

R. Conselheiro Adriano Machado, 14
4950-430 Monção
tel.tlm. 251 656 381

Serzedo Caselro's*

Serzedo – Longos Vales
4950-218 Monção
tel.tlm. 251 652 221
email. café.serzedo@hotmail.com
site. www.serzedocatering.com
* Só por Encomenda

MONDIM DE BASTO**Adega Regional 7 Condes**

Travessa do Escourido, 13
4980-256 Mondim de Basto
tel.tlm. 255 382 342
email. adega7condes@gmail.com
site.www.adega7condes.pt

Adega Regional Casa da Cafinha 🍷

Rua Velha, 87
4980-256 Mondim de Basto
tel.tlm. 255 386 515
email. casadacainha@gmail.com
FB/adegaregionalcasadacainha/

Adega Regional Escondidinho

Rua Velha, 134
4980-256 Mondim de Basto
tel.tlm. 255 072 643
email. samuelpeneda@hotmail.com
FB/Escondidinho

Adega do Zeca

Rua Adriano Pinto Coelho, 64
4980-236 Mondim de Basto
tel.tlm. 255 381 247
email. alcinaafonso68@gmail.com

Restaurante Água Hotels 🍷

Rua de Paradelas, 953
4980-162 Mondim de Basto
tel.tlm. 255 389 040
email. reservas@aguahotels.pt
site. www.aguahotels.pt

Nova Iorque 🍷

Rua da Sr.^a da Graça, 89
4980-053 Mondim de Basto
tel.tlm. 255 386 497
email. leticia_goncalves123@hotmail.com

Chasselik 🍷

Av. da Igreja, 20
4980-231 Mondim de Basto
tel.tlm. 255 381 510
email. tania-f-c-p-lady@hotmail.com
FB/Chasselik

Ramos

Av. da Igreja, 6
4980-231 Mondim de Basto
tel.tlm. 255 381 279
email. ac.eduardamos@gmail.com
FB/caferestauranteramos

Tasquinha da Sobreira

Rua de São Pedro de Atei
4980-054 Mondim de Basto
tel.tlm. 255 112 396
email. ritaepaulo84@gmail.com
FB/tasquinhasobreira2020

Tasquinha São Sebastião

Rua de São Sebastião, 164
4980-200 Mondim de Basto
tel.tlm. 935 264 791
email. joaomrdcunha@gmail.com
FB/tasquinhasaosebastiaomondim

MONTALEGRE**Águla Real**

Rua 25 de Abril, 1
5470-013 Cabril
tel.tlm. 962 935 691

Fojos dos Lobos

Rua da Portela do Monte, 10
5470-017 Fafão
tel.tlm. 253 658 495

Retiro do Gerês

Rua da Escola, 14
5470-017 Fafão
tel.tlm. 966 406 084 / 964 442 890
email: geral@retirodogerres.pt

Taberna S. Tiago

Largo do Carvalho da Eira, 12
5470-017 Fafão
tel.tlm. 969 183 066 / 915 036 034
email: geral@stiagotaberna.pt

Ponte Nova

Rua 25 de Abril, 30
5470-013 Cabril
tel.tlm. 276 659 882

O Transmontano

Rua da Escola, 10
5470-127 Sidrós
tel.tlm. 924 041 371
email: transmontanorestaurante@hotmail.com

Costa Azul

Rua do Outeiro, 1
5470 – 069 Penedones
tel.tlm. 276 555 008 / 916 051 987

Foz do Rabagão

Rua de S. Gonçalo, 24
5470 – 071 Travassos da Chã
tel.tlm. 276 549 328
email: restaurantefozdorabagao@gmail.com

Terra Fria

Rua Dr. Victor Branco, 2
5470 – 425 Montalegre
tel.tlm. 276 512 101 / 938 669 619
email: restauranteterrafria31@gmail.com

O Castelo

Terreiro do Açogue, 1
5470 – 250 Montalegre
tel.tlm. 276 511 237
email: toucinheira@outlook.pt

O Brasileiro

Rua do Avelar, 15
5470 – 235 Montalegre
tel.tlm. 276 512 161

Nevada

Bairro do Crasto, 11
5470 – 206 Montalegre
tel.tlm. 276 512 411 / 938 349 304

Sabores de Barroso

Rua da Portela, 111
5470 – 229 Montalegre
tel.tlm. 276 518 231 / 965 102 204
email: saboresdebarroso@gmail.com

Adega o Fumelro

Avenida Dom Afonso III, 41
5470-241 Montalegre
tel.tlm. 935 125 010

Costa

Rua Victor Branco, 22
5470 – 325 Montalegre
tel.tlm. 276 511 437

Tasca do Açogue

Terreiro do Açogue, 7
5470 – 250 Montalegre
tel.tlm. 276 511 164
email: ruialvesmadeira@gmail.com

S. José

Rua Ferreira de Castro, 98
5470 – 246 Montalegre
tel.tlm. 276 512 384
email: churrasqueira-saojose@hotmail.com

O Poeta

Rua João Rodrigues Cabrilho, 329
5470 – 204 Montalegre
tel.tlm. 276 511 023 / 965 457 206
email: odetelopes@gmail.com

A Ilha

Rua Principal, 2
5470 – 323 Vilarinho de Negrões
tel.tlm. 276 549 529 / 964 492 387

7 Maravilhas

5470 – 323 Vilarinho de Negrões
tel.tlm. 276 010 206
email: geral@7-maravilhas.com

O Pinto

Rua Principal, 7
5470 – 302 Criande
tel.tlm. 276 549 231

Casa Albelo do Gerês

Rua Lages nº 17
5470 – 332 Outeiro
tel.tlm. 939 665 753
email: casaalbelodogerres@gmail.com

Taberna da Elra

Rª Cabeça do Castelo
5470 – 333 Parada
tel.tlm. 935 720 842 / 913 496 989
email: tabernaeira@gmail.com

O Monte Alegre

Rª do Casal, 7
5470 – 091 Covelães
tel.tlm. 276 563 085

Casa do Preto

Largo do Salgueiro, 3
5470-370 Pitões das Júnias
tel.tlm. 276 566 158
email: info@casadopreto.com
site: www.casadopreto.com

D. Pedro

Rua do Toleiro, 4
5470 – 370 Pitões das Júnias
tel.tlm. 276 566 288
email: gloriapitoes@sapo.pt

Rabagão*

EN 130, 56
5470 – 528 Viade de Baixo
tel.tlm. 276 555 207
email:
decoracoes_eventos_rabagao@hotmail.com
*encerra à noite

Albufeira

Rua Central 520, 120
5470-524 Pisões
tel.tlm. 276 556 213
email: restaurantalbufeira@gmail.com

Dias

Largo do Penedo, 2
5470-525 Parafita
tel.tlm. 276 556 123
email: restaurantedias1979@gmail.com

Pólo Norte

Rua da Pombeira, 30
5470-073 Travassos da Chã
tel.tlm. 276 549 230

Museu dos Presuntos

Rua de Trás, 2
5470-071 S. Vicente da Chã
tel.tlm. 276 548 058
email:
manueladuarte.adv@gmail.com

Sol e Chuva &

Rua do Ridante, 1
5470-526 Pisões
tel.tlm. 276 556 171
email: solechuva@iol.pt /
geral@solechuva.pt
site: www.solechuva.com

Cabaço

Avenida da Igreja, 4
5470 – 461 Vilar de Perdizes
tel.tlm. 276 536 136

São Cristóvão

Rua da Seara Velha, 14
5470-504 Venda Nova
tel.tlm. 253 659 387 / 963 671 672
email: geral@s-cristovao.com /
caterinafigueiredo@hotmail.com
site: www.s-cristovao.com

Assador Barrosão

R. Ferreiro, 14
5470-504 Venda Nova
tel.tlm. 253 173 629
email:
sabeoresgeometricos@hotmail.com

MURÇA

Restaurante Borges &

Lugar do Ratiço - Murça
5090-143 Murça
tel.tlm. 259 511 302
email: residencialborges@gmail.com
site:
www.residencialborges.pt/restaurante

Terra Quente &

Lugar de Covelas
5090-102 Murça
tel.tlm.259 512 651 / 934 135 760
email:
geral.terraquenterestaurante@gmail.com

OLIVEIRA DE AZEMÉIS

Adega Mota &

Rua Bento Carqueja, 235, r/c
3720-114 Oliveira de Azeméis
tel./tlm. 256 383 338 | 915 883 018
e-mail: anibalmeida1@gmail.com
FB/ Adega-Mota

Adega Tamanqueira &

Calçada de Tamanqueira, 64
3720-004 Ossela
tel./tlm. 918 468 066
e-mail:
tamanqueira.adega@gmail.com
FB /adegadatamanqueira

Brasão de Azeméis &

Rua Tomás Figueiredo
de Araújo Costa, 62
3720-507 Santiago de Riba-UL
tel./tlm. 256 683 227
e-mail:
antoniojorge@brasaozemeis.com
site: http://www.brasaozemeis.com

Casa Ibérica

Rua da Imprensa Oliveirense, 209
3720-305 Oliveira de Azeméis
tel./tlm. 924 099 175
e-mail:
casaiberica.oaz2010@gmail.com
FB /Restaurante-Casa-Ibérica

Casa Mina

Rua Manuel Alves Soares, 10
3720-243 Oliveira de Azeméis
tel./tlm. 256 683 222
e-mail. veraleite.85@gmail.com
FB /RestauranteCasaMina

Casa Azevedo

Rua 10 de Agosto, 884
3720-411 Palmaz
tel./tlm. 256 999 572
FB/ Casa-Azevedo

Dom Filipe

Rua Dr. António Luís Gomes, 115, r/c
3720-249 Oliveira de Azeméis
tel./tlm. 256 685 987
e-mail:
restaurante.dom.filipe@gmail.com
FB /restaurantedomfilipe

Dom Gomado &

Av. Dr. Albino dos Reis, r/c
3720-241 Oliveira de Azeméis
tel./tlm. 256 681 371 | 925 698 104
e-mail. reservas@hotel-dighton.com
/ info@hotel-dighton.com
site: www.hotel-dighton.com/
restaurante-d-gomado/espaco

Praça da Cidade &

Rua Ernesto Soares dos Reis, 922
3720-256 Oliveira de Azeméis
tel./tlm. 910 501 165
e-mail. gestao@cafetariasblend.pt
FB /Pracadacidade

Quinta do Barão &

Rua do Barão, 1130
3720-069 Loureiro
tel./tlm. 912 251 207
e-mail:
belmiramcarvalho1965@gmail.com

O Casarão

Praça da Liberdade, 180
3700-611 Cesar
tel./tlm. 933 850 108
e-mail. oosupermercado@gmail.com
FB /Restaurante-Casarão

Tasquinha Alentejana &

Rua D. Egas Odoriz, 94
3720-901 Vila de Cucujães
tel./tlm. 256 892 3974
e-mail: pedrotasquinha@gmail.com
FB /Tasquinha-Alentejana

Taberna da Pica &

Rua Vila Militar Romana, 407 trás
3720-356 Vila de Cucujães
tel./tlm. 926 441 691
e-mail:
tabernadapica2021@gmail.com
FB/ restaurantedepica2020

PAÇOS DE FERREIRA

Aldé – Paços Ferrara Hotel &
Av. 1.ª de Dezembro, 137
4590-505 Paços de Ferreira
tel.tlm 255 962 548
email. geral@pacosferrarahotel.com
site. pacosferrarahotel.com
FB/aiderestaurante

Al'Capão &

Morada Rampa do Cortinhal, 17
4590-314, Freamunde
tel.tlm. 913 814 977
email. alcapao.rest@gmail.com
FB/alcapao.restaurante

A Presa &

Morada Rua de Além do Rio, 15
4590-293, Freamunde
tel.tlm. 255 870 872 | 963 086 657
email:
restaurante.apresa@hotmail.com

a.re.l.a Restaurante &

Tenente Leonardo de Meireles, 28
4590-516 Paços de Ferreira
tel.tlm. 223 257 349
email. geral.arena@gmail.com
site. areiaestaurante.pt
FB/areiaestaurantetapas

Casa de São Francisco

– **Wine Bar &**
Morada Largo de São Francisco, 48
4590-296 Freamunde
tel.tlm. 910 180 836
email. jonatas@live.com.pt
FB/restaurantecasasaofrancisco

O Gusto &

Morada Rua Martinho Caetano, 25
4590-371 Freamunde
tel.tlm. 255 878 797
email. ogustorestaurante@gmail.com
FB/ogustorestaurante

O Marceneiro &

Morada Rua Dom João I, 15
4590-577 Paços de Ferreira
tel.tlm. 255 865 583
FB/restauranteomarceneiro

O Tarasco &

Morada Avenida da Liberdade, 62
4590-196 Figueiró
tel.tlm. 915 005 461 | 255 881 794
email. restaurantetarasco@sapo.pt
FB/restaurantetarasco

São Domingos &

Avenida de São Domingos, 295
4590-006 Paços de Ferreira
tel.tlm. 917 210 382 | 255 962 933
email.
santos.saodomingos@hotmail.com
site.
restaurantesaodomingos.eatbu.com
FB/Restaurantesaodomingos

O Parrilhada &

Morada Rua da Plaina, 166
4590-399, Freamunde
tel.tlm. 915 873 201
email.
nuno.martins2004@hotmail.com
FB/restauranteoparrilhada

Tapper

– **Fine Food & Special Drinks &**
Morada Rua Jaime Leão Pinto, 132
4590-605 Paços de Ferreira
tel.tlm. 255 119 126
email. restaurantetapper@gmail.com
FB/tapperfinefoodandspecialdrink

PAREDES

Casa do Baixinho &
Rua Do Baixinho, 579
4580-184 Paredes
tel.tlm. 255 785 808 / 914 006 916
email.
casadobaixinhorestaurante@gmail.com
FB/casadobaixinho

Os Frades &

Rua Rainha St. Teresa, 61
4580-652 Vitela
tel.tlm. 255 864 51/917 040 106
email. fradesrestaurante@sapo.pt
FB/restaurante.osfrades

Temos Pena &

Tv. do Casal 40
4580-250 Paredes
tel.tlm. 910 712 698
email. fradesrestaurante@sapo.pt
site.
temospenarestaurante@gmail.com
FB/Temos-Pena-Churrasqueira

Cozinha do Românico &

Rua de Dólmen, 2
4585-019 Baltar
tel.tlm. 913 239 003
email.
cozinhadoromanico@gmail.com
site. www.carta.cozinhadoromanico.pt
FB/cozinhadoromanico

Cozinha da Terra*

Largo da Herdade, 8
4580-582 Louredo
tel.tlm. 255 780 900
* Marcação previa

Tasca do S' Zé &

Rua Dona Albertina Meireles 70
4580-352 Cristelo Prd
tel.tlm. 914 398 605
FB/tascadosze

Solar da Brita* &

Rua da Força, 86
4580-581 Louredo
Tel.tlm. 255 776 370 / 918 285 845
FB/solar.da.brita
* Marcação previa

PAREDES DE COURA

O Barbaças

Rua Dr. Narcizo Alves da Cunha, 19
4940-538 Paredes de Coura
tel.tlm. 963 276 578
FB/BarbaçasBar Restaurante

Albergaria &

Rua Dr. Narcizo Alves da Cunha, S/N
4940-538 Paredes de Coura
tel.tlm. 251 782 450
email.
albergariarestaurante@gmail.com
FB/restaurantealbergaria

Furão

Rua Dr. Narcizo Alves da Cunha, 6
4940-538 Paredes de Coura
tel.tlm. 251 782 602
FB/ofuaraoparedesdecoura

Miquelina &

Rua Conselheiro Miguel Dantas, 66
4940-529 Paredes de Coura
tel.tlm. 251 783 298 /961 731 533
FB/restaurantemiquelina

Romântica

Rua Dr. Afonso Viana, 34
4940-531 Paredes de Coura
tel.tlm. 251 782 280
FB/Restaurantepizzariaromantica

Xisto &

Boalhosa Insalde
4940-344 Insalde Paredes de Coura
tel.tlm. 963 824 614
email.
sementesdopassado@gmail.com
FB/Casa do Xisto

O Lino &

Coqueira - Castanheira
4940-106 Castanheira P. de Coura
tel.tlm. 251 782 299

Os Mouras &

Rua Conselheiro Miguel Dantas, 42
4940-529 Paredes de Coura
tel.tlm. 251 788 221
email.
restauranteosmouras@gmail.com
FB/Restaurante Os Mouras

PENAFIEL

Casa das Lampreias &
EN 106, Rua da Torre, 403
4575 Entre-os-Rios, Eja
tel.tlm. 255 612 403

Aurora &

Rua dos Montes Novos
4560 061 Croca, Penafiel
tel.tlm. 255 735 167
e-mail.
restaurantedaaurora@hotmail.com

Solar do Souto &

Rua Central de Ribaçais, 240
4560 027 Abragão
tel.tlm. 255 941 001
e-mail. solaradosouto@gmail.com
FB/restaurantesolaradosouto

Miradouro

Estrada Nacional 108, 578
4575 218 Eja
tel.tlm. 255 613 422
e-mail.
miradourorestaurante@gmail.com
site. www.rest-miradouro.com

O Veraz

Avenida Araújo Silva, 21
4560-451 Penafiel
tel.tlm. 255 723 560
e-mail.
geral.favoresdaeira@gmail.com
FB/OVERAZRestaurante/

Engaço &

Av. de Recezinhos, 4667
4560-800 S. Martinho de Recesinhos
tel.tlm. 255 724 209
e-mail. engacorh@gmail.com
FB/engacorh

Rocha &

Rua Central de Ribaçais, 629
4560-027 Abragão
tel.tlm. 255 942 455
e-mail. restauranterocha@gmail.com
FB/Restaurante-Rocha

Taberna da Carreira &

Av. de Recezinhos, 2749
4560-800 S. Mamede
tel.tlm. 913 917 407
e-mail. casadacarreira@hotmail.com
FB/tabernacasadacarreira

Fininha &

Rua principal, 1090
4575-218 Entre-os-Rios
tel.tlm. 255 612 306
e-mail. bia.martelo@hotmail.com
FB/RestauranteFininha

Plaza Grill &

Avenida José Júlio, 1
4560-547 Penafiel
tel.tlm. 255 711 227
e-mail. plaza_grill@hotmail.com
FB/Plazagrill.pt

PENEDONO

Restaurante do Hotel Medieval &

Praça 25 de Abril
3630-246 Penedono
tel.tlm. 924 464 366 / 914 381 975
email: geral@hotelmedieval.pt
site: www.hotelmedieval.pt
FB/hotelmedievaldenedono

Café Restaurante Avenida

Av. Adriano de Almeida
3630 Penedono
tel.tlm. 967 040 267 / 963 250 943

Café Restaurante Valzinho

Rua do Valzinho, 5
3630 Penela da Beira - Penedono
tel.tlm. 254 505 159

Taberna Costa

Rua das Amoreiras, 1
3630-018 Antas - Penedono
tel.tlm. 254 504 470 / 933 711 888
email. tabernacosta2014@gmail.com

Café Primavera

Estrada Nacional, 229
3630-043 Beselga - Penedono
tel.tlm. 254 549 223

Flora

Bairro do Prazo – EN 229
3630-229 - Penedono
tel.tlm. 934 904 953

PESO DA RÉGUA

Cacho D'oiro &

Travessa dos Afritos, 120
5050-292 Peso Da Régua
tel.tlm. 254 321 455/ 963 121 120
email. cachodoiro@live.com.pt
site. www.restaurantecachodoiro.pt

Douro In

Av. Joao Franco, S/N - 1º
5050-226 Peso Da Régua
tel.tlm. 963 263 268
email. info@restaurantedouroin.pt
site. www.restaurantedouroin.pt

Quinta de São Domingos

Av. Diocese de Vila Rea
Quinta de São Domingos
5050-221 Peso da Régua
tel.tlm. 964 601 085
email. restauranteqsd@gmail.com
site. www.quintadesaodomingos.com

Limonete

Rua da Ferreirinha
5050-261 Peso da Régua
tel.tlm. 254 313 713
site. www.pizzarialimonete

Don Peppo

Rua Marquês de Pombal
5050-282 Peso da Régua
tel.tlm. 254 401 276
email. donpeppopizzaria@gmail.com
site: www.pizzariadompeppo.webnode.pt

Castas e Pratos &

Rua José Vasques Osório, S/N
5050-280 Peso da Régua
tel.tlm. 927 200 010
email. info@castasepratos.com
site: www.castasepratos.com

Tasca da Plasca

Lugar da Ribeira do Rodo, Godim
5050-092 Peso da Régua
tel.tlm. 254 336 263 / 914 867 104
email. silva.madalena79@gmail.com
FB/Restaurante-Tasca-da-Plasca

Locomotiva Wine & Gourmet

Rua José Vasques Osório
Cais de Mercadorias da Refer, Lja B2
5050-280 Peso da Régua
tel.tlm: 917 292 288 / 254 315 091
email.:
marisa.monteiro@locomotiva.wine
site. www.locomotiva.wine

Restaurante KateKero &

Av. da Galiza, 134
5050-280 Peso da Régua
tel. 254 104 813
email.: katekerodouro@hotmail.com

Manel da Aninhas

Juncal de Cima - Corgo
5050-207 Peso da Régua
tel.tlm. 254 323 356
email.:
geral@restaurantemaneldaaninhas.com
site:
www.restaurantemaneldaaninhas.com

Tio Manel

Rua da Ferreirinha, 32
5050-261 Peso da Régua
tel.tlm. 964 543 444
email.zemanelpinga@gmail.com

PONTE DA BARCA

Casa dos Leitões &
N101 Av. Terras da Nóbrega, 1702
4980-778 Ponte da Barca
tel.tlm. 258 455 444
e-mail. info@casadosleitoespbarca.pt
site. www.casadosleitoespbarca.pt

Churrasqueira Barquense &

R. Dr. Francisco Sá Carneiro, 50
4980-053 Ponte da Barca
tel.tlm. 258 454 104
e-mail.
churrasqueira.barquense@gmail.com
FB/ churrasqueirabarquense

O Emigrante

Rua António José Pereira, 24
4980-356 Ponte da Barca
tel.tlm. 258 452 248

Novas Pontes &

Calçada da Igreja
Entre Ambos-os-Rios
4980-646 Ponte da Barca
Tel.tlm. 258 113 401
email.
restaurantenovaspontes@gmail.com
FB/ RestauranteNovasPontes

O Molinho &

Largo do Côrro, 1
4980-614 Ponte da Barca
tel.tlm. 258 452 035
email. geral@restaurantemoinho.pt
site. www.restaurantemoinho.pt

O Tasco &

Estrada Nacional 3 - São Pedro
4980-356 Ponte da Barca
tel.tlm. 258 454 161

Sant'Ana &

Rua de Santa Ana,7 - Grovelas
4980-353 Ponte da Barca
tel.tlm. 258454576 / 919 267 873
e-mail. info@santana-eventos.com
site. www.santana-eventos.com
FB/ santanaeventos

PONTE DE LIMA

Açude
Lugar de São Gonçalo, Arcozelo
4990-150 Ponte de Lima
tel.tlm. 258 944 158
e-mail. geral@restauranteaçude.com
site. www.restauranteaçude.com

Adega do Adão &

Lugar da Seixosa, Ribeira
4990-403 Ponte de Lima
tel.tlm. 258 409 105 / 965 295 766

Brasão

Rua Formosa, 1
4990-117 Ponte de Lima
tel.tlm. 258 941 890
e-mail.
restaurantebraao_pontelima@hotmail.com
FB/restaurantebraaoapl

Braulius

Passeio 25 de Abril, 17
4990-058 Ponte de Lima
tel.tlm. 932 568 966
e-mail. braulius2021@outlook.com
FB/ Restaurante-Braulius

Cantinho da Queijada &

Rua de S. João Batista, 250, Queijada
4990-685 Ponte de Lima
tel.tlm. 258 741 370 / 964 200 887

Carvalheira &

Rua do Eido Velho, 73, Fornelos
4990-620 Ponte de Lima
tel./tlm. 258 742 316 / 931 100 062
e-mail. reservas@acarvalheira.com
site. www.acarvalheira.com

Casa Antiga &

Rua S. João Batista da Queijada
1695, Queijada
4990-685 Ponte de Lima
tel.tlm. 963 044 903 / 961 844 424
e-mail.
restaurantecasa.antiga@gmail.com
FB/Restaurante-Casa-Antiga

Confrade

Passeio 25 de Abril,
Mercado Municipal Loja 1
4990-058 Ponte de Lima
tel.tlm. 258 753 609
e-mail.
restauranteconfrade@gmail.com
FB/ OConfrade

Cozinha Velha &

Lugar de Faldejeães, Arcozelo
4990-240 Ponte de Lima
tel.tlm. 258 749 664 / 961 136 653 /
969 653 812
e-mail.
geral@restaurantecozinhaveilha.com
site. www.restaurantecozinhaveilha.com

Diamante Azul

Rua de Vandoeuvre, Bl.3 r/c Loja AM
4990-145 Ponte de Lima
tel.tlm. 258 742 754
e-mail.
restaurantediamante.azul@gmail.com
FB/ restaurante.d.azul

Encanada

Rua Doutor António Magalhães,
Mercado Municipal Loja 8
4990-110 Ponte de Lima
tel.tlm. 258 941 189
e-mail. geral@encanada.pt

Escondidinho &

Rua do Rosário, 5
4990-104 Ponte de Lima
tel. tlm. 258 942 828

Expresso &

Rua Inácio Perestrelo, 70
4990-120 Ponte de Lima
tel.tlm. 258 942 849
e-mail.
restaurantexpresso@hotmail.com

O Francisco &

Rua da Matriz, 6
4990-083 Ponte de Lima
tel.tlm. 258 090 207
e-mail.
restaurantefrancisco@gmail.com

J. Pimenta

Via do Foral Velho de Dona Teresa,
nº 2062, Feitosa
4990-012 Ponte de Lima
tel.tlm. 258 108 377

Katekero &

Rua do Mercado, 87
4990-102 Ponte de Lima
tel.tlm. 258 941 625
FB restaurantekatekero

Lusitano

Largo do Terreiro, Gandra
4990-643 Ponte de Lima
tel.tlm. 258 931 117
e-mail.
restaurantebarusitano@hotmail.com
FB/Restaurante-Lusitano

Manuel Padelro

Rua Senhor do Bonfim, 20
4990-105 Ponte de Lima
tel.tlm. 258 941 649
e-mail. geral@manuelpadeiro.com
site. www.manuelpadeiro.pt

Mercado

Rua do Mercado,
Mercado Municipal Loja 13
4990-102 Ponte de Lima
tel.tlm. 258 753 700
e-mail.
restaurantemercado2013@gmail.com
FB/restaurantemercado

Migaitas &

Rua do Sobreiro, 533, Feitosa
4990-625 Ponte de Lima
tel.tlm. 258 743 416
FB/MigaitasGolfe

Montanha

Lugar Pedra Fendida, Rendufe
4990-725 Ponte de Lima
tel./t.lm. 963 517 983 / 968 910 435
FB/Restaurante-Montanha

Monte da Madalena

Rua de S.ª Maria Madalena, nº 860
Fornelos
4990-620 Ponte de Lima
tel./t.lm. 258 102 951
e-mail.
montedamadalenarestaurante2019@gmail.com
FB/ Monte-da-Madalena-Restaurante

Muralha

Largo da Picota, 17-19
4990-090 Ponte de Lima
tel./t.lm. 258 741 997

Petiscas

Largo da Alegria, Arcozelo
4990-240 Ponte de Lima
tel./t.lm. 258 931 347 / 964 006 607
e-mail.
petiscasrestaurante@gmail.com
FB/ Petiscas

O Porão Limiano

Rua de Souto, 37
4990-107 Ponte de Lima
tel./t.lm. 258 941 183 / 966 135 453
e-mail.
restauranteporao@live.com.pt
FB/ Limiano-Restaurante

Porta do Lima

Rua da Ponte de Crasto, 90, Ribeira
4990-373 Ponte de Lima
tel./t.lm. 968 294 505

O Prego

Rua General Norton de Matos,
4990-118 Ponte de Lima
tel./t.lm. 258 743 472
e-mail.
restauranteprego@hotmail.com
FB/ Restaurante-O-Prego

Carneiro

Rua da Rainha, 90, Cepões
4990-584 Ponte de Lima
tel./t.lm. 258 401 323

Rotunda da Feitosa

Rua da Feitosa, 1634, Feitosa
4990-175 Ponte de Lima
tel./t.lm. 258 742 003
e-mail. geral@casarainha.com
FB/ Restaurante-Rotunda-da-Feitosa

S. Nicolau II

Rua António Amorim, 10
4990-074 Ponte de Lima
tel./t.lm. 258 742 806 / 963 160 744
e-mail. snicolau2@snicolau.com
site. www.snicolau.com

Sabores do Lima

Largo Dr. António Magalhães, 78
4990-057 Ponte de Lima
tel./t.lm. 258 931 121
e-mail. saboresdolima@hotmail.com
site. www.saboresdolima.com

Solar do Taberneiro

Centro Comercial Rio Lima
Praceta Dr. Vieira de Araújo, 2, Lj. 1
4990-064 Ponte de Lima
tel./t.lm. 258 942 169
e-mail. solardotaberneiro@gmail.com

Sonho do Capitão

Rua da Vila Corneliã, 360
Correlhã
4990-280 Ponte de Lima
tel./t.lm. 258 741 138
e-mail. sonhodocapitao@gmail.com
site. www.sonhodocapitao.com

Torre

Rua do Postigo, 17
4990-103 Ponte de Lima
tel./t.lm. 258 101 377

PÓVOA DE LANHOSO

ABBA
Avenida de Águas Santas, 320
Águas Santas e Moure
4830-004 Póvoa de Lanhoso
tel./t.lm. 253 992 796
e-mail. geral@restaurante-abba-net

Avenida

Avenida da República, 144 - PVL
4830-513 Póvoa de Lanhoso
tel./t.lm. 253 042 701
e-mail.
restauranteavenida@outlook.com

Cantinho das Eiras

Rua das Eiras, Garfe
4830-290 Póvoa de Lanhoso
tel./t.lm. 911 106 946
FB/ cantinhodeiras

Churrasqueira Luanda

R. Teixeira Ribeiro 104, PVL
4830-535 Póvoa de Lanhoso
tel./t.lm. 253 633 445
e-mail.
catarinarodriguez98@gmail.com
FB/RestauranteChurrasqueiraLuanda

Dulcídio

Rua Dr. Francisco Vieira e Brito -Taíde
4830-737 Póvoa de Lanhoso
tel./t.lm. 966 292 818 / 253 941 213
FB/ restaurantedulcidio

JOB – Copos e Petiscos

R. Veteranos de Guerra, 262 - A, PVL
4830-571 Póvoa de Lanhoso
tel./t.lm. 253 632 274
e-mail. geral@job-food.pt
site. www.job-food.pt
FB/ jobcoposepetiscos

O Castelo
Monte do Pilar
4830-513 Póvoa de Lanhoso
tel./t.lm. 927 574 044 / 253 064 657
e-mail. costacartosk@gmail.com
FB/ restaurantedocastelo

O Calva

Calva, Geraz do Minho
4830-299 Póvoa de Lanhoso
tel./t.lm. 968 912 127
e-mail. ocalva@outlook.com
FB/ ocalvarestaurante

O Coelho

Rua da Calçada, 13 - Lanhoso
4830-348 Póvoa de Lanhoso
tel./t.lm. 253 633 517
e-mail. vtr.8@hotmail.com

O Fernando

Avenida de Aguas Santas, 866
4830-004 Póvoa de Lanhoso
tel./t.lm. 925 415 568
e-mail. geral@quintadofernando.com
site. www.quintadofernando.com

O Pereira

Rendufinho
4830-625 Póvoa de Lanhoso
tel./t.lm. 253 631 803

Fundão

Quinta do Fundão, ap.do 92
4830-065 Calvos e Frades
tel./t.lm. 253 639 600
e-mail. info@mariadafonte.com
site. www.mariadafonte.com

Montenegro

Rua de Santa Marta, 7 U.F.
Calvos e Frade
4830-076 Póvoa de Lanhoso
tel./t.lm. 253 631 048
e-mail. manuella1720@gmail.com

Marinela

E. N. 103 – Vadeiro Covelas,
4830-129 Povo de Lanhoso
tel./t.lm. 253 636 851

Moinhos

Gaveto Moinhos, loja 11
4830-538 Póvoa de Lanhoso
tel./t.lm. 309 970 763
site. www.moinhoscafe.blogspot.com
FB/ moinhoscafe09

O Lapa

Rua das Tulipas 19 - Fontarcada
4830 - 193 Póvoa de Lanhoso,
tel./t.lm. 253 636 165
FB/ restaurantelapa

O Trancoso

Rua dos Moinhos Novos, 70 - PVL
4830-538 Póvoa de Lanhoso
tel./t.lm. 966 450 520 / 253 633 041
e-mail.
restaurante.o.trancoso@outlook.pt
FB/ Restaurante-O-Trancoso

O Victor

Rua do Laranjal, 3 - São João de Rei
4830- 668 Póvoa de Lanhoso
tel./t.lm. 253 909 100
e-mail.
restaurantevictor@net.sapo.pt
site. www.ovictor.com

O Piairo

N103 331 Rendufinho
4830-625 Póvoa de Lanhoso
tel./t.lm. 253 909 100
e-mail. piairo@piairo.pt
site. www.piairo.pt
FB/ restaurantepiairo

Narcisus Eventos

Rua de Várzeas, 1026 - Fontarcada
4830-205 Póvoa de Lanhoso
tel./t.lm. 253 632 951
e-mail. geral@narcisuseventos.com
site. www.narcisuseventos.com

Sabor do Campo

Rua da Fonte, 835 - Geraz do Minho
4830-323 Póvoa de Lanhoso
tel./t.lm. 253 635 305
e-mail. sabordocampo2@sapo.pt

Prontinho Take-Away & Churrasqueira

R. Maria da Fonte, 144 loja 1, PVL
4830-548 Póvoa de Lanhoso
tel./t.lm. 253 633 753
e-mail.
prontinhotakeaway@hotmail.com
site. www.takeawaytaprontinho.com
FB/ prontinhotakechurrasqueira

Velho Minho 🍷

Rua Doutor Manuel Ferreira, 8 PVL
4830-542 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 634 522
e-mail. velhominho@gmail.com
site. www.velhominho.wixsite.com

Restaurante Panorâmico / Diverlanhoso 🍷

Lugar de Porto de Bois U.F.
Fontarcada e Oliveira
4830-602 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 635 763
e-mail. info@diver.com.pt
site. www.diverlanhoso.pt

Teotónio

Rua Dr. Francisco Vieira e Brito Taíde
4830-737 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 968 452 552 / 253 947 195
e-mail.
teotonio1964conde@gmail.com
FB/ teotoniorestaurante

Taberna S. Francisco 🍷

Rua de Simões - Fontarcada
4830-203 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 633 156

PÓVOA DE VARZIM

31 de Janeiro 🍷

Rua 31 de Janeiro, 163
4490-533 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 614 116 / 924 483 839
e-mail.
geral@restaurante31dejaneiro.com
site. www.restaurante31dejaneiro.com

3 Rapazes 🍷

Rua Toca do Silva, 67
4570-442 Rates
tel./t/m. 252 951 456 / 965 391 165
e-mail. ferreira3rapazes@gmail.com

Adega S. Sebastião

Rua Igreja, 3
4490-517 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 610 774
e-mail.
adega.saosebastiao@gmail.com

Bodegão 🍷

Rua Paulo Barreto, 2
4490-673 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 624 716 / 936 549 438
e-mail.
bodegaopovoa@grupobodegao.com
site. www.grupobodegao.com

Cantinho do Zé 🍷

Rua Sacra Família, 470
4490-548 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 100 200 / 915 189 448
e-mail.
jose.silva.campos1957@gmail.com

Casa Cecília 🍷

Largo António Nobre, 113
4490-417 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 653 512 / 934 271 566
e-mail. ceciliarestaurante@sapo.pt

Churrascaria Ibérica 🍷

Rua Gomes Amorim, 103
4490-641 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 683 240 / 963 139 863
e-mail. iberica@sapo.pt

Costa 🍷

Rua Dr. Armindo Graça, 193, Lj. 1
4490-608 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 684 139
e-mail. rest.costa.pv@gmail.com

DI António 🍷

Rua D. Manuel I, 132
4490-592 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 916 278 366
e-mail.
antoniomota1966@hotmail.com

Firmino 🍷

Rua Caetano de Oliveira, 100
4490-610 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 684 695 / 913 104 999
e-mail. leonardo2010@netcabo.pt

Gosl 🍷

Av. dos Pescadores, 736
4490-013 Aver-o-Mar
tel./t/m. 252 063 423 / 917 331 487
e-mail. restaurantegosi@gmail.com

Leonardo 🍷

Rua Tenente Valadim, 75
4490-585 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 622 349
e-mail. leonardo2010@netcabo.pt

Nosso Café 🍷

Rua Ramalho Ortigão, 119
4490-678 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 684 920 / 936 549 442
e-mail. info@grupobodegao.com
site. www.grupobodegao.com

O Franganito Garrett

Rua José Malgueira, 6
4490-647 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 615 243 / 965 782 527
e-mail. artur_barroso75@hotmail.com

O Marcellino 🍷

Rua N. Sr^a Imaculada Conceição, Lj 5
4490-038 Aguçadoura
tel./t/m. 252 601 534 / 960 105 143
e-mail. pires.taz@sapo.pt

O Tacho 🍷

Rua José Malgueira, 46
4490-647 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 683 393 / 929 065 890
e-mail. restaurantetacho@gmail.com

Petisqueira Barca 🍷

Rua António Graça, 31 R/ch
4490-471 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 619 531 / 917 101 523
e-mail. americo_barca@hotmail.com
site.
www.petisqueirabarca.webnode.pt

Romero 🍷

Rua José Malgueira, 21
4490-647 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 178 980 / 938 485 158
e-mail.
restauranteromero@gmail.com

Villa Mendo 🍷

Rua da Estela, 1020
4570-209 Estela PVZ
tel./t/m. 252 618 675 / 913 853 003
e-mail.
restaurantevillamendo@gmail.com

Resende 🍷

Restaurante do Marina Hotel & Spa
Caldas de Aregos
4660-013 Anreade
tel./t/m. 254 870 700
e-mail. geral@douromarinahotel.com
site. www.douromarinahotel.com
FB/douromarinahotel

O Gentleman

Rua Egas Moniz, 7
4660-222 Resende
tel./t/m. 254 878 100
e-mail.
idaleciopereira21228@gmail.com
FB/gentlemanrestaurante

Douro à Vista 🍷

Lugar de Quintela
Cimo de Resende
4660-202 Resende
tel./t/m. 254 877 900
e-mail.
geral@restaurantedouroavista.com

Restaurante das Caldas 🍷

Av. Dr. Correia Pinto
Caldas de Aregos
4660-013 Anreade
tel./t/m. 254 403 279
e-mail. inacio-isa55@hotmail.com
FB/restaurantedascaldas

Paga Tú

Largo do Município, 5
4660-214 Resende
tel./t/m. 254 878 178
e-mail. isabelmarisapinto@sapo.pt

Toca dos Petiscos

Rua de Rendufe, 474
4660-210 Resende
tel./t/m. 935 458 080

O Bom Sabor da Nela

Rua Prof. Edgar Cardoso
4660-241 Resende
tel./t/m. 933 320 339

Fonte Luminescente

Rua Prof. Edgar Cardoso, 44
4660-241 Resende
tel./t/m. 925 125 203
e-mail. vera-xavier@hotmail.com

D. Maria

Rua Vila da Nazaré, 66
4660-105 Miomães
tel./t/m. 938 216 224
e-mail. fcolacomelo@gmail.com

RIBEIRA DE PENHA

Biclaque (Pena Park Hotel) 🍷
Rua do Complexo Turístico
de Lamelas, 1
Portela de Santa Eulália
4870-129 Ribeira de Pena
tel./t/m. 259 100 880
e-mail. info@penaparkhotel.pt
site. www.penaparkhotel.com.pt
FB/ penaparkhotel

Central

Rua Manuel José de Carvalho
4870-162 Ribeira de Pena
tel./t/m. 913 711 133
FB/ Restaurante-Central

Churrasqueira da Vila

Estrada Nacional 312, 19
4870-162 Cerva
tel./t/m. 259 040 620

São Pedro

Reta de Cerva, 17
4870-129 Cerva
tel./t/m. 259 479 161
e-mail.
restaurantesaopedrocerva@hotmail.com
FB/restaurantespedrocerva2019

Tasca do Xico

Rua do Entroncamento de Baixo, 1
4870-125 Ribeira de Pena
tel./t/m. 259 494 178
e-mail. tascadoxico@gmail.com

SABROSA

Tasca Típica- Papas Zaide

Largo da Praça 1
5060-251 Provesende
tel./t/m. 962 845 395
FB/Papas Zaide

Solar I

Av. Combatentes da Grande Guerra
5060-315 Sabrosa
tel./t/m. 259 930 540
e-mail. restaurantesolar1@gmail.com

Quinta do Portal

Quinta do Portal EN 323
5060-020 Celeirós
tel./t/m. 968 120 127
e-mail. reservas@quintadoportal.pt
site. www.quintadoportal.com
FB/ Quinta do Portal

Quinta Manhãs D'Ouro

Rua do Valado
5060-261 Provesende
tel./t/m. 254 731 041 / 939 100 406
e-mail. reservas@manhasdouro.pt
site. www.manhasdouro.pt
FB/ Quinta Manhãs D'Ouro

SANTA MARIA DA FEIRA Restaurante Baco.come

Rua do Brasil, 22
4520 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 256 185 249
e-mail. baco.come@gmail.com

Déjà Vú Restaurante & Bar

Rua Dr. Roberto Alves, 42/46
4520-220 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 937 700 701
e-mail. dejavuinfeira@gmail.com

Praceta

Rua das Fogaceiras, 15
4520 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 256 305 245 / 915 556 069
e-mail. praceta@praceta.pt
site. www.praceta.pt

Renascer

Av. D. Henrique Veiga de Maceda
4520- 203 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 256 374 301 / 256 378 184
e-mail.
fernandespintinho@hotmail.com

Tábua Rasa

R. Dr. Elísio de Castro, 68
4520-213 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 256 303 347 / 917 226 997
e-mail. tabuaramasa@hotmail.com

Cervejaria Norte

Rua Dr. Antonio Ferreira Soares, 116
4520 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 256 303 302
e-mail. correio@cervejarianorte.com

Rossio Feira

Praça Camões, 19
4520-170 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 256 318 213 / 933 683 579
e-mail. geral@rossiofeira.pt

Os Vinte

Praça de Camões, 19
4520-170 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 256 318 004 / 924 299 089
e-mail. info@feirahotel.pt

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO Santa Marta

Rua dos Combatentes
5030-477 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 254 821 144

Taberna

Travessa da Democracia, Loja 6
5030 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 254 408 953
FB/ Taberna007

São Gabriel

Alameda 13 de janeiro
4520 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 917 829 025

Santo António

Rua das Árvores, EN2
5030 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 915 079 154

Adega do Beça

Rua São João Baptista, 1663, EN2
5030-413 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 254 012 582

Oásis

Rua dos Combatentes, 24
5030-477 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 254 821 532
e-mail. hotel2oasis@gmail.com

Hermínia do Marão

Tabuadelo - Fontes
5030-133 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 254 812 398.

D'vino Restaurante

Rua Marechal Teixeira Rebelo, 136
Cumieira
5030-059 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 259 104 910
e-mail.
info.mwdouro@trishotels.com
site. www.trishotels.com

Come na 2

Rua Dr. Amândio Figueiredo, 1964
Cumieira
5030-046 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 932 594 086
e-mail. soengapt@gmail.com
site. www.comena2.pt

SÃO JOÃO DA MADEIRA

O Boínas

Rua Júnior, 501 - Museu da Chapelaria
3700-204 São João da Madeira
tel./t/m. 910 984 540
e-mail. info@oboinas.pt
FB/ Restaurante O.Boinas

Fénix

Largo Conde Dias Garcia, 40
3700 São João da Madeira
tel./t/m. 256 029 672
e-mail. geral@restaurantefenix.pt
FB/ restaurantefenix.sjm

Almeida

R. do Dourado, 206
3700-156 São João da Madeira
tel./t/m. 916 652 647
e-mail. luxalmeida@hotmail.com
FB/ rest.almeida

Casa d'avó

Av. da Liberdade, 243
3700-304 São João da Madeira
tel./t/m. 256 824 073
e-mail.
geral@restaurantecasadavo.com
FB/ restaurantecasadavo

Bonzão

Rua 11 de Outubro, 22
3700-210 São João da Madeira
tel./t/m. 256 824 942
e-mail.
rosalinaribeirodelima1953@gmail.com
FB/ Restaurante-Bonzao

Monte Peão

R. da Fonte Cova, 140
3700 São João da Madeira
tel./t/m. 256 822 801
FB/ Restaurante-Monte-Peao

SÃO JOÃO DA PESQUEIRA

O Agular

Rua João Ilídio Morgado, 48
5130-272 Paredes da Beira
tel./t/m. 254 477 191

Cantiflas

Rua Nova, 13 - Espinho
5130-301 S. João da Pesqueira
tel./t/m. 254 484 474 / 934 208 415
e-mail. cantiflas_douro@live.com.pt

Costa Verde

Rua da Praça, 83-A
5130-072 Ervedosa do Douro
tel./t/m. 254 422 142 / 936 641 082
e-mail.
caterina_pinto_fonseca@hotmail.com

Toca da Reposa

Rua da Praça, 72 A
5130-072 Ervedosa do Douro
tel./t/m. 254 423 466 / 961 586 199
e-mail. geral@atocadaraposa.com.pt

Tasquinha da Praça

Praça da República, 3
5130- 348 S. João da Pesqueira
tel./t/m. 925 834 855 / 919 890 449
e-mail.
anunciacaoeferreira@gmail.com

Cruzeiro

Estrada Municipal 505, 54
5130-272 Paredes da Beira
tel./t/m. 254 463 012 / 967 799 022
e-mail.
restaurantecruzeiro505@gmail.com

Ruby Douro

Rua Cândido Jazás, 32
5130-077 Ervedosa do Douro
tel./t/m. 966 502 290
e-mail. beta-512@ hotmail.com

Churrasqueira Avenida

Avenida Marquês de Soveral, 60 A
5130 – 321 S. João da Pesqueira
tel./t/m. 254 105 267 / 936 766 008
e-mail. ivone.fsv@hotmail.com

Cais da Ferradosa

EN222-3 Ferradosa
São João da Pesqueira
5130-453 Portugal
tel./t/m. 965 082 387 / 254 402 899
e-mail.
ferradosa.caisdaestacao@gmail.com

Sobreiro

Senhora da Estrada, 3
5130-555 Vilarouco
tel./t/m. 254 452 111 / 939 352 675
e-mail.
martins.8bruno78@hotmail.com

Adega da Ana

Largo do Torrão, 4 A
5130-331 S. João da Pesqueira
tel./t/m. 254 488 223 / 938 538 862
e-mail. silvia.veloso1@hotmail.com

SERNANCELHE

Flora

Rua Dr. Oliveira Serrão, 1
3640-240 Sernancelhe
tel./t/m. 254 595 304
email. geral@restauranteflora.pt
site. www.restauranteflora.pt
FB/restaurante-flora

Casa do Avô

Rua do Cieiro, 22
3640-180 Sarzeda Sernancelhe
tel./t/m. 254 594 016 / 968 693 936
email. casadoavo@sapo.pt
FB/ casadoavorestaurante

Restaurante Bar JM 🍷
Rua Castanheiro do Bento
Ed. Castanheiro do Bento A
3640-223 Sernancelhe
tel./t/m. 936 448 008
email. geral@jmrestaurante.pt
site. www.jmrestaurante.pt

A Capela 🍷
Convento N.º S.ra do Carmo, Freixinho
3640-120 Freixinho SRN
tel./t/m. 254 594 080
email. info@hoteldocarmo.com
site. www.hoteldocarmo.com
FB/ hoteldocarmo

Tabuaço 🍷
5120 Taberna
Largo 5 de outubro, 11
5120-390 Tabuaço
tel./t/m. 961 914 374

Adega Típica a Tarraxa 🍷
Rua Fornos dos Arcos, Sendim
5120 - 342 Sendim, Tabuaço
tel./t/m. 254 536 164 / 967 281 916
e-mail. lucilene Pinto@hotmail.com

Adega Típica O Tonel 🍷
Rua cimo de vila, 1
5120 - 011 Adorigo, Tabuaço
tel./t/m. 254 782 405 / 938 810 100
e-mail. adega.regional.otonel@gmail.com

Casa dos Peixinhos 🍷
Estrada Nacional 222, Adorigo
5120 - 012 Adorigo, Tabuaço
tel./t/m. 254 789 486 / 917 007 045
e-mail. palmeidaportal@gmail.com

Café Restaurante Europa 🍷
Estrada Nacional 323, Sendim
5120 - 352 Sendim, Tabuaço
tel./t/m. 254 536 232 / 966 784 356
/ 936 784 356
email. amilcar.soeiro@sapo.pt

Churrasqueira O Fogueteiro 🍷
Rua Doutor Manuel Moutinho,
5120 - 416 Tabuaço
tel./t/m. 938 093 908
e-mail. churrasqueirafogueteiro@gmail.com

Douro Inn 🍷
Avenida Marechal Carmona
5120 - 385 Tabuaço
tel./t/m. 254 782 392 / 936 729 073
e-mail. reservetion@hoteldouroinn.com
site. www.hoteldouroinn.com

O Tachinho da Té 🍷
Rua Conde Ferreira,
5120 - 400 Tabuaço
tel./t/m. 254 787 082 / 967 153 937
e-mail. restaurantetachinhodate@hotmail.com
site. www.otachinhodate.com

Quinta dos Magusteiros 🍷
Quinta dos Magusteiros
5120 - 082 Barcos, Tabuaço
tel./t/m. 254 789 783 / 933 900 491
e-mail. info@quintadosmagusteiros.pt
site. www.quintadosmagusteiros.com

Tábua d'Aço 🍷
Rua Abel Botelho, Piscinas Municipais
5120 - 376 Tabuaço
tel./t/m. 254 781 711 / 912 507 829
e-mail. geral@restaurantetabuadaco.com
site. www.restaurantetabuadaco.com

Foz do Távora 🍷
EN 222, Cais Foz do Távora
5120 - 011 Adorigo, Tabuaço
tel./t/m. 254 535 234 / 963 452 747
e-mail. cs@quintadopego.com
site. www.quintadopego.com

TERRAS DE BOURO
Adega Regional Geira
Rua da Geira, 375
4840-030 Campo do Gerês
tel./t/m. 968 599 737
e-mail. adegaregionalgeira@gmail.com

Adega do Ramalho
Av. da Assureira, 409
4845-064 Vilar da Veiga
tel./t/m. 253 391 336
e-mail. casinhasdogeres@gmail.com
site. www.casinhasdogeres.pt
FB/adegaramalho

Adelaide
Rua de Arnaçó, 275
4845-063 Vila do Gerês
tel./t/m. 253 390 020 / 963 088 560
e-mail. geral@adelaideshotel.pt
site. www.adelaidehotel.pt
FB/ Adelaide-Hotel-Gerês

Albergaria Stop 🍷
Rua de S. João, 915
4840-030 Campo do Gerês
tel./t/m. 253 391 336 / 961 761 201
e-mail. geral@albergariastop.com
site. www.albergariastop.com
FB/ AlbergariaStop

O Bem Cozinhado 🍷
Lugar do Outeiro, 257
4840-130 Souto
tel./t/m. 253 351 392 / 966 459 237
e-mail. bem.cozinhado@sapo.pt
site. www.bemcozinhado.com
FB/ restaurantequintaobemcozinhado

Cantinho do Antigamente
Lugar de Sá, 145
4840-080 Covide
tel./t/m. 253 353 195 / 918 170 837
e-mail. calcedoniafundacao@gmail.com
site. www.calcedonia.com.sapo.pt
FB/ cantinhodoantigamente

Casa Capela
R. Dr. Manuel Gomes de Almeida, 131
4845-067 Vila do Gerês
tel./t/m. 253 391 192 / 918 929 358
e-mail. paula.capela.70@hotmail.com
FB/ RestauranteCasaCapela

Cerdeira 🍷
Rua da Cerdeira, 400
4840-030 Campo do Gerês
tel./t/m. 253 351 005 / 961 717 310
e-mail. info@parquecerdeira.com
site. www.parquecerdeira.com
FB/parquecerdeira

Modelo
Av. Dr. Paulo Marcelino, 84
4840-100 Vila Terras de Bouro
tel./t/m. 253 299 995 / 962 986 966

Cávado 🍷
Av. das Pontes, 162
4845-024 Rio Caldo
tel./t/m. 925 777 467
e-mail. adiantasabores@gmail.com
FB/ restaurantecavado

Restaurante do Rita 🍷
Av. S. Bento da Porta Aberta, 1200
4845-020 Rio Caldo
tel./t/m. 253 391 164 / 925 962 199
e-mail. residencialdorita1@gmail.com
FB/ residencialdorita1

Lua de Mel 🍷
Av. D. Manuel I, 75
4840-100 Moimenta
tel./t/m. 253 351 322 / 965 295 460
e-mail. oluademel@hotmail.com
site. www.restauranteluademel.pai.pt
FB/ RestauranteLuadeMel

Lurdes Capela
R. Dr. Manuel Gomes de Almeida, 143
4845-067 Vila do Gerês
tel./t/m. 253 391 208 / 918 653 185
e-mail. joaocapelageres@portugalmail.pt
FB/ RestauranteLurdesCapela

O Abocanhado
Brufe
4840-020 Brufe
tel./t/m. 253 352 944 / 927 983 962
e-mail. info@abocanhado.com
site. www.abocanhado.com
FB/ oabocanhado

Pedra Bela
Travessa do Ramalhão, 2
4845-067 Vila do Gerês
tel./t/m. 913 531 555
e-mail. pedrabelageresreservas@gmail.com
site. www.pedrabelata.pt
FB/ RestaurantePedraBelaGerês

Rio Homem 🍷
Av. Dr. Paulo Marcelino, 64
4840-100 Moimenta TB
tel./t/m. 253 351 136 / 966 264 687
e-mail. geral@riohomem.pt
site. www.riohomem.pt
FB/ RioHomemAL

São Bento 🍷
Av. S. Bento da Porta Aberta, 2993
4845-026 Rio Caldo
tel./t/m. 253 141 580
e-mail. hotel@sbento.pt
site. www.hotel.sbento.pt
FB/hotelsbento

Toca do Caçador
Av. D. Manuel I, 15
4840-100 Moimenta TB
tel./t/m. 253 351 137 / 962 534 703
e-mail. toca.cdor@gmail.com
FB/Restaurante-Toca-Do-Caçador

TORRE DE MONCORVO
Adega Regional O Caneco 🍷
Rua Constantino Rei dos Floristas, 15
5160-249 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 253 172 / 968 934 365

Amparo 🍷
Avenida Eng. Duarte Pacheco
Jardim Doutor Horácio de Sousa
5160-218 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 913 718 084
e-mail. oi@restauranteamparo.com
site. www.restauranteamparo.com

A Lareira 🍷
Rua Abade Tavares, 17
5160-233 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 254 415 / 936 955 800

As Piscinas

Q.ta da Ferreira (Piscinas Municipais)
5160-308 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 254 324 / 933 393 041
e-mail.
restaurante.piscinas@hotmail.com

Cantinho da Terrincha

Estrada Nacional 102
5160-020 Adeganha,
Torre de Moncorvo
tel./t/m. 933 014 895
e-mail. neusa-batista@live.com.pt

Cozinha Regional de Carviçais

Rua Cabo dos Tapados, 22
5160-068 Carviçais, Torre de
Moncorvo
tel./t/m. 279 939 490 / 939 004 061
e-mail. antoniobataalves@gmail.com

O Artur

Largo do Rebentão
5160-069 Carviçais, Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 098 000 / 912 762 152
e-mail. ruifiliperei1987@gmail.com

O Botelho

Estrada Nacional 220, 20
5160-081 Carvalhal,
Torre de Moncorvo
tel./t/m. 964 865 687
e-mail.
antoniomanuelbotelho@hotmail.com

O Frango

Rua Tomás Ribeiro, 18
5160-294 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 962 963 754
e-mail. victorfrango@hotmail.com

O Lagar

Rua do Hospital Velho, 16
5160-243 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 252 828
e-mail. susanafernandes30@sapo.pt

Pizzaria Panorâmica

Largo da Corredoura, 66
5160-235 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 252 080

Romanzeira

Rua da Romanzeira, 11
5160-011 Açoreira, Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 253 065 / 933 250 730
e-mail. marisa_79@live.com.pt

Taberna do Carró

Largo General Claudino, 25
5160-243 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 968 087 514
e-mail. artesaboredouro@iol.pt
site. www.artesaboredouro.pt

Taberna do Zé Relhas

Rua Nossa Senhora da Guia
5160-035 Foz do Sabor,
Torre de Moncorvo
tel./t/m. 938 385 231
e-mail. tabernazerelhas@gmail.com

O Típico

Rua D. Frei São Bartolomeu
dos Mártires 12
5160-277 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 934 188 250
e-mail. tipicomoncorvo@gmail.com

TROFA

Lina – O Bebedouro
Rua 16 de Maio, 655
4785-655 Trofa
tel./t/m. 252 416 070
e-mail. restaurantelina@hotmail.com
site. www.restaurantelina.com
FB/restaurantelinaobedouro

Flor do Ave

Rua 16 de Maio, 2291
4785- 520 Trofa
tel./t/m. 252 417 598
e-mail. apoio@flordoave.com
site. www.flordoave.com
FB/ restaurantefloroave

MotoClube da Trofa

Rua Moinho da Carneira
4785-627 Trofa
tel./t/m. 916 587 000
e-mail. pratos.petiscos@gmail.com
FB/motoclubetrofa

Casa da Elra - Cozinha Regional

Rua Blandina Sampaio, 131
4785-575 Trofa
tel./t/m. 934 626 744
e-mail. geral@
cozinharegionalcasadaeira.pt
FB/ casadaeiracozinharegional

Regalo

Rua Joaquim Costa Azevedo, 16
4785-326 Trofa
tel./t/m. 252 416 027
FB/ restauranteregalo

Pintor Pobre

Rua S. Miguel, 263
4785-528 Trofa
tel./t/m. 962 637 332
FB/ restaurantepintorpobre

VALONGO

Taberna Invicta
Rua Dr. Nunes da Ponte, 10
4440-508 Valongo
tel./t/m. 938 059 907
e-mail. novo2009@live.com.pt

Café Costa

Praça Machado dos Santos, 149 R/C
4440-511 Valongo
tel./t/m. 224 220 123 / 966 848 491
e-mail. dias.costa.lda@gmail.com

Cervejaria dos Cachorrinhos

Rua de São Mamede, 80
4440-597 Valongo
tel./t/m. 960 000 255
e-mail. vastafrescura@gmail.com
FB / Cervejariadoscanhorrinhos

Jardim Valongo

Rua Sousa Paupério, 19
4440-697 Valongo
tel./t/m. 224 220 115 /919 628 944
e-mail.
restaurantejardimvalongo19@gmail.com

Sandes & Pratos

Rua de São Mamede, 62
Largo do Centenário, 268
4440-107 Valongo
tel./t/m. 224 220 100 /917 862 134
e-mail.
israelpaulobernardo@gmail.com

Barril

Rua Dr. Nunes da Ponte, 129
4440-645 Valongo
tel./t/m. 933 596 390
e-mail. geral@barril.pt

VALPAÇOS

Central
Rua Dr. Francisco Sá Carneiro, 34
5445-160 Carrizado de Montenegro
tel./t/m. 278 783 173
e-mail. soniamaria.99@hotmail.com

S. Jorge

Av. Bombeiros Voluntários
5445-151 Carrizado de Montenegro
tel./t/m. 278 105 148 / 934 024 555
e-mail. click.seguros@gmail.com

Toronto

Rua Jorge Malheiro Lage, 4
5430-422 Valpaços
tel./t/m. 278 714 166 / 914 638 560
e-mail. rboacepa@gmail.com

Cidade Nova

Av. Eng. Adelino Amaro da Costa, 4
5430-409 Valpaços
tel./t/m. 934 030 529
e-mail.
restaurantecidadenova@gmail.com

Horta da Fonte

Rua Júlio do Carvalhal, 19
5430-481 Valpaços
tel./t/m. 278 717 477 / 963 744 737

Terra Quente

Rua das Camélias, 9
5430-417 Valpaços
tel./t/m. 278 993 382 / 964 218 078

Grill

Rua horta da Fonte, 19 R/C
5430-481 Valpaços
tel./t/m. 278 714 261

O Nicho

Av. Eng. Luis Castro Saraiva, 1
5430-472 Valpaços
tel./t/m. 278 711 597

Azelte q.b.

Rua Professor Amândio Tavares
5430-487 Valpaços
tel./t/m. 278 996 417

Brasa & Mar

Rua Passos Manuel, 42
5430-444 Valpaços
tel./t/m. 278 096 791

Quinta Dona Adelaide

Rua do Pomar
5430-434 Valpaços
tel./t/m. 926 636 299
e-mail.
reservas@quintadonaadelaide.com
site. www.quintadonaadelaide.com

VIANA DO CASTELO

Adega do Padrinho

Rua Gago Coutinho, 162
4900-510 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 826 954
e-mail. adegadopadrinho@gmail.com
FB/ adegadopadrinho

Alcazar

Av. S. Romão, 7
4935-546 Neiva
tel./t/m. 258 871 125 / 963 324 954
/ 913 487 540
e-mail. alcazar@alcazar.pt
site. www.alcazar.pt
FB/ RestauranteMarisqueiraAlcazar

As Quatro Colunas &

Rua João Paulo II, R/C .D.F.Lote 4,
Meadela
4900-719 Viana do Castelo
tel./t/m.258 408 215
e-mail. quatrocolunas@hotmail.com

Átrio

Rua da Gramática, 77
4900-506 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 823 944 / 963 088 926
e-mail. laurestifernandes@gmail.com

Bandeira

Rua da Bandeira, 13-15
4900-528 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 822 794
e-mail.
soaresdomingos1@hotmail.com
FB/ Restaurante&Cafeteria Bandeira

Bota D'Água &

Largo João Tomás da Costa, 44
4900-509 Viana do Castelo
tel./t/m. 960 271 121
e-mail. botadaguageral@gmail.com
FB/ restaurantebotadagua

Café Sport Restaurante

Rua dos Manjovos, 2-10
4900-326 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 822 117
e-mail.
cafesport.restaurante@gmail.com

Camelo &

Rua de Santa Marta 119, Santa
Marta de Portuzelo
4925-104 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 839 090 / 937 598 565
e-mail. geral@camelorestaurantes.com
site. www.camelorestaurantes.com
FB/ CameloRestaurantes

Casa de Pasto Maria de Perre

Rua de Viana, 118
4900-549 Viana do Castel)
tel./t/m. 258 822 410
e-mail. casa.mariaperre@gmail.com
site. www.casamariaperre.pt
FB/ Casa-de-Pasto-Maria-de-Perre

Coral &

Praça Timor
Zona Empresarial da Praia Norte
4900-056 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 847 176
e-mail. estaurantecoral@live.com
FB/ oralrestaurante

D. Augusto

Trav. dos Antúrios, 60/70, Darque
4935-133 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 322 491
e-mail. franciscorochoa6@sapo.pt

Espigueiro

Lugar de Santoinho, Darque
4935-241 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 322 156
e-mail. rest.espigueiro@gmail.com
site. www.santoinho.pt
FB/ oespigueiro

Filipe

Rua da Bandeira, 50 A
4900-528 Viana do Castelo
tel./t/m. 927 838 908
e-mail. nanniesteves@gmail.com

Hotel Axis

Viana do Castelo & SPA &
Av. Capitão Gaspar de Castro
4900-462 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 802 000 / 021
e-mail. reservas@axisviana.com
site. www.axis-hotels.com
FB/ axis-hotels

Manus &

Avenida do Atlântico, 216, R/c esq.,
Amorosa – Chafé
4900-408 Viana do Castelo
tel./t/m. 964 033 794
e-mail.
carlosmachadogomes@hotmail.com

Maraberto &

Rua dos Mareantes, lote 19
4900-370 Viana do Castelo
tel./t/m. 964 506 932
e-mail. edukiko.soares@hotmail.com
FB/ Maraberto

Montanha

Estrada de Santa Luzia
4900-408 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 821 307
e-mail. luisnovorodrigues@gmail.com

O Garfo

Largo 5 de Outubro, 28
4900-515 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 829 415
e-mail. ogarforestaurante@gmail.com
FB/ garforestaurante

O Laranjeira

Rua Manuel Espregueira, 24
4900-318 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 822 258
e-mail. restaurante@olaranjeira.com
site. www.olaranjeira.com
FB/ olaranjeira

O Vasco

Rua Grande, 21
4900-523 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 824 665
e-mail. ovascorestaurante@gmail.com

Pousada Viana do Castelo

Historic Hotel &
Monte de Santa Luzia
4901-909 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 800 370
e-mail. rececao.mluzia@pestanacom
site. www.pousadas.pt

Saleiro – Hotel Flor de Sal &

Avenida de Cabo Verde, 100
4900-568 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 800 100
e-mail. reservas@hotelflordesal.com
site. www.hotelflordesal.com

Scala Caffè &

Avenida do Atlântico, Praia Norte
4900-350 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 836 600 / 964 334 602
e-mail.
scalacafferestaurante@gmail.com
site. www.scalaviana.pt
FB/ Scala.caffe.viana

Teresa

Largo Capitão Gaspar de Castro, 350
– Lanheses
4925-411 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 731 409
e-mail. fonsecaj2473@gmail.com
FB/ Restaurante-Teresa

Zip Zip Restaurante & Bar &

Rua Luís Jácome, Nº 19
4900-327 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 826 594
e-mail. zip.restaurante.bar@gmail.com
site. www.ziprestaurante.com
FB/ ziprestaurantebar

VIEIRA DO MINHO**Agra na Boca**

Rua Dr. Boaventura Fernandes, 60
4850-281 Agra-Vieira do Minho
tel./t/m. 915 850 017
e-mail.
restauranteagranaboca@sapo.pt
site. www.vieiraminhoturismo.com

Arijal

Rua Pe. José Carlos Alves Vieira, 179
4850-422 Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 262
e-mail. reservas@arijal.pt
site. www.arijal.pt

A Tasquinha

Rua Pe. Casimiro José Vieira, 186
4850-537 Vieira do Minho
tel./t/m. 917 170 488
e-mail. tasquinha.v.m@hotmail.com
site. www.vieiraminhoturismo.com

Bela Vista

Rua Panorâmica
4850-383 Vieira do Minho
tel./t/m. 934 571 692
site: www.vieiraminhoturismo.com

Casa Pancada

Rua de Salgueiros, 202
4850-245 Mosteiro-Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 252
site. www.vieiraminhoturismo.com

Central

Praça Guilherme de Abreu, 19
4850-527 Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 179
e-mail. adel.ramalho@gmail.com
site. www.vieiraminhoturismo.com

O Parque

Lugar de Entre-os-Rios – Cabine
4850-073 Cantelães - Vieira do Minho
tel./t/m. 936 685 912
e-mail. restaurantparque@gmail.com
site. www.vieiraminhoturismo.com

Pousada da Caniçada

Avenida da Caniçada, 1518
4850-054 Caniçada - Vieira do Minho
tel./t/m. 210 407 650
e-mail. rececao.sbento@pestanacom
site. www.pousadas.pt

Retiro da Cabreira

Rua do Emigrante, 102
4850-273 Pinheiro-Vieira do Minho
tel./t/m. 932 905 447
e-mail. retirodacabreira@gmail.com
site. www.retirodacabreira.com

Sol da Cabreira

Rua P.e José Carlos Alves Vieira, 213
4850-538 Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 369
e-mail.
mariajosecardoso1962@gmail.com
site. www.vieiraminhoturismo.com

VILA DO CONDE**Adega do Monte &**

Rua das Donas, 2
4480-768 Vila do Conde
tel./t/m. 252 631 666 / 966 716 309
e-mail. adega.monte@gmail.com
FB/ adegadamonte

Adega do Testas &

Rua Comendador António
Fernandes da Costa, 63
4480-740 Vila do Conde
tel./t/m. 252 098 530 / 917 377 318
FB/ Adega-do-Testas

Aloha Restaurante & Lounge 🍷

Via Pedonal Manuel de Barros
4480-859 Vila do Conde
tel./t/m. 252 618 886
e-mail. geral@alohapraia.com
FB/ aloha.vdc

Bastardos 🍷

Largo da Roda, 21
4480-754 Vila do Conde
tel./t/m. 913 186 111
e-mail. geral.bastardos@gmail.com
FB/ bastardos

Bifeiros Steakhouse 🍷

Rua da Igreja, 12
4480-754 Vila do Conde
tel./t/m. 252 081 795
e-mail. viladoconde@bifeiros.pt
FB/ bifeiros

Casa d'Aldela 🍷

Travessa S. Simão, 4
4480-252 Junqueira VCD
tel./t/m. 252 657 203
e-mail. junqueira@umacasadaldeia.pt
FB/ umacasadaldeia

Portuguesia 🍷

Rua do Lidador, 128
4480-791 Vila do Conde
tel./t/m. 252 613 315
e-mail. viladoconde@portuguesia.pt
FB/ portuguesia.restaurante

Quinta D. Curado 🍷

Rua de Casal Pedro, 890
4480-307 Junqueira VCD
tel./t/m. 252 046 864 / 913 265 222
e-mail. martaplsilva@hotmail.com
FB/ quintadcurado

Recanto do Luís 🍷

Rua de S. Bartolomeu, 23
4480-848 Vila do Conde
tel./t/m. 912 271 835
e-mail. recantodoluis@gmail.com
FB/ recanto-do-luis

Alfândega 🍷

Largo da Alfândega, 90
4480-702 Vila do Conde
tel./t/m. 252 041 613
FB/ Restaurante-Alfândega

A Rendilheira 🍷

Praça da República, 1/2
4480-715 Vila do Conde
tel./t/m. 252 615 113
FB/ restaurantearendilheira

Cais da Vila 🍷

Rua Cais das Lavandeira, 42
4480-789 Vila do Conde
tel./t/m. 252 641 010 / 967 289 686
e-mail. caisdavila@gmail.com
FB/ restaurante.caisdavila

Costa Verde 🍷

Rua Dr. Pereira Júnior, 138
4480-813 Vila do Conde
tel./t/m. 252 631 835
e-mail. duelodosabor@gmail.com

O Cangalho 🍷

Rua Cais das Lavadeiras, 48
4480-789 Vila do Conde
tel./t/m. 252 110 898 / 912 392 382
e-mail. ocangalho@hotmail.com
FB/ ocangalho

S. João 🍷

Avenida Brasil, 582
4480-659 Vila do Conde
tel./t/m. 252 631 275
e-mail. restaurantesjoao@gmail.com
FB/ restaurantesjoaoviladoconde

Villa do Conde 🍷

Avenida Dr. João Canavarro, 191
4480-668 Vila do Conde
tel./t/m. 252 663 304
e-mail.
restaurantevilladoconde@gmail.com
FB/ restaurantevilladoconde

Saura Cool 🍷

Praça de S. João, 3
4480-716 Vila do Conde
tel./t/m. 252 633 333
e-mail. pedroacsaura@gmail.com

Villazur Restaurante & Tapas 🍷

Rua da Junqueira, 325
4480-156 Azurara VCD
tel./t/m. 252 614 759 / 913 877 490
e-mail.
villazur.restaurante@gmail.com
FB/ va.villazur

VILA NOVA DE CERVEIRA**Abrigo das Andorinhas** 🍷

Rua Queiroz Ribeiro
4920-296 Vila Nova de Cerveira
tel./t/m. 251 795 335
e-mail.
abrigodasandorinhas@gmail.com
FB/ abrigodasandorinhas

Adega Real 🍷

Terreiro
4920 – 296 Vila Nova de Cerveira
tel./t/m. 251 795 366
e-mail.
restauranteadegareal@hotmail.com
FB/ restauranteadegrarealincerveira
Restaurante Acessível

Cantinho dos Amigos 🍷

Rua Queirós Ribeiro
4920 – 296 Vila Nova de Cerveira
tel./t/m. 251 795 725
e-mail. vanda_martins@sapo.pt
FB/ restaurantecantinhodosamigos

Dom Júlio 🍷

Rua da Tomada, EN 13 , Campos
4920 - 140 Vila Nova de Cerveira
tel./t/m. 251 700 240
e-mail. comercial@domjulio.com
site. www.domjulio.com
FB/ restaurantedomjulio

Casa Lau 🍷

Lugar da Igreja, Loivo - VNC
4920 – 070
tel./t/m. 251 795 162/ 962 438 444
e-mail. beatriz-vaz@hotmail.com
FB/ casalaucerveira

Central 🍷

Terreiro
4920 – 296 Vila Nova de Cerveira
tel./t/m. 251 794 898
e-mail. restaurante25@hotmail.com
FB/ cafecentral

Costa Verde 🍷

Avenida, EN13, 15 - Campos VNC
4920 – 012
tel./t/m. 251 795 430
e-mail. geral@costaverde.com.pt
site. www.costaverde.com.pt
FB/restauranteresidencialcostaverde

Glutão

Sta. Marinha - Loivo
4920-072 Vila nova de Cerveira
tel./t/m. 251 795 654
e-mail. filipe270682@hotmail.com
FB/ restauranteglutão

Lavrador 🍷

Alto das Cerejas, 15 - Campos
4920 – 011 Vila Nova de Cerveira
tel./t/m. 251 796 604
e-mail.
geral@restaurantelavrador.com
site. www.restaurantelavrador.com
FB/ restauranteolavrador

Luso Galalco 🍷

Terreiro
4920 – 296 Vila Nova de Cerveira
tel./t/m. 251 795 225
e-mail. lusogalaicovnc@hotmail.com
FB/ restaurantelusogalaico

VILA NOVA DE FAMILIÇÃO**Moutados** 🍷

Avenida do Brasil, 1223
4760-001 Vila Nova de Famalicão
tel./t/m. 252 312 377
e-mail.
luisbezerra@grupomoutados.pt
site. www.grupomoutados.pt
FB/ grupomoutados

O Prato

Rua da Estrada Nacional 204-5, 39
4770-788 Avidos V. N. de Famalicão
tel./t/m. 252 321 892
e-mail. opratorestaurante@gmail.com
FB/ opratorestaurante

Ferrugem

Rua das Pedrinhas 32
4770-379 Portela V. N. de Famalicão
tel./t/m. 252 911 700
e-mail. restaurante@ferrugem.pt
site. www.ferrugem.pt
FB/ ferrugem.restaurante

VILA NOVA DE FOZ CÔA**Petiscaria Preguiça** 🍷

Quinta Chão do Ribeiro, s/n
5155-401 Mós VLF
tel. /t/m. 279 789 432 / 938 728 908
e-mail. geral@petiscariapreguica.pt
site. www.petiscariapreguica.pt

Aldela D'Ouro

Rua Dr. José Augusto Saraiva
de Aguilár, 19
5150-616 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 279 094 403
e-mail. aldeiaouro@gmail.com

Côa Museu 🍷

Rua do Museu
5150-610 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 932 150 155
e-mail. restoamuseu@hotmail.com
site. www.restaurantecoamuseu.com

Dallas

Alameda D. Manuel I, 23
5150-623 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 938 227 777
e-mail. rest.dallas@hotmail.com

Quinita 🍷

EN222 - Lugar do Vale da Teja
5155-337 Horta VLF
tel./t/m. 279 779 240
e-mail.
quinita_desde1982@hotmail.com

**VILA NOVA DE GAIA
A Casa do Pescador** 🍷

Rua Vasco da Gama, 16
4400-603 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 813 077
e-mail. rufinagomes.rg@gmail.com

A Margem 🍷

Rua Agostinho Albano, 18
4400-182 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 724 788
e-mail.
restaurantemargem@gmail.com
site. www.restaurante-amargem.com
FB/Restaurante-A-Margem

Adega do Lila 🍷

Rua Heróis do Ultramar, 2335
4430-458, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 848 266 / 933 403 558
e-mail.
caldeiraodesucessos2007@gmail.com
FB/ adegadolila

Agudamar 🍷

Av. Jorge Correia, 641
4410-340 – Arcozelo, V. N. de Gaia
tel./t/m. 227 621 448
e-mail. geral@agudamar.com /
restaurante.agudamar@gmail.com
site. www.agudamar.com
FB/ agudamarmarisqueira

Areal Praia 🍷

Rua Esplanada da praia, 95
4410-319, Vila Nova de Gaia

tel./t/m. 227 530 293 / 227 533 986
e-mail. geral@arealpraia.pt
site. www.bidigital.pt
FB/ arealpraiarestaurantear

Arroba e Mela

Rua General Torres, 367
4430-108, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 936 952 700
e-mail. arrobaemeia@gmail.com
site. www.arrobaemeia.pt
FB/ arrobaemeia

Assim & Assado 🍷

Rua 5 de Outubro, 2200
4430-805, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 224 023 629 / 938 907 216
email. savanadasdelicias@gmail.com
FB/ assimeassadorestante

Armazém do Peixe 🍷

Rua 27 de Fevereiro, 311
4400-607 Afurada – V. N. Gaia
tel./t/m. 912 874 872
e-mail. ducasecascatas@gmail.com
site. www.armazemdopeixe.pt
FB/ restaurantearmazemdopeixe

Bairra 🍷

Rua Paniceiro 364 - Canidelo
4400-536, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 935 949 420
e-mail. restaurantebairra@gmail.com
FB/ bairra

Casa Branca 🍷

Avenida da Beira Mar, 757
4400-044 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 727 400
e-mail.
info@goldentulipportogaia.com
site. www.casabranca.pt
FB/ casabranca

Castela 🍷

Rua das Oliveiras, 342
4405-889, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 926 771 017 / 227 113 741
e-mail.
restaurantecastela@gmail.com
site. www.restaurantecastela.com
FB/ RestauranteTakeawayCastela

Ciprianu's 🍷

Rua Escultor Alves de Sousa, 105
4430-393, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 220 154 911 / 931 160 494
e-mail.
restauranteciprianus@gmail.com
FB/ Restaurante-Ciprianus

Cozinha do Sogro

Rua do Património, 29
4430-172, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 220 155 240
e-mail. cozinhadosogro@gmail.com
site. www.cozinhadosogro.eatbu.com
FB/ cozinhadosogro

Dom Marisco 🍷

Av. Gago Coutinho, 792
4405-709, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 623 207
e-mail. geral@dommarisco.pt
site. www.dommarisco.pt
FB/ dommariscomiramar

Dourum 🍷

Av. Diogo Leite, 454
4400-111 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 220 917 911 / 913 373 605
e-mail. restaurante@dourum.pt
site. www.dourum.pt
FB/ Dourum-Restaurante

Hilton Porto Gaia 🍷

Rua de Serpa Pinto, 124
4400-307, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 222 449 200
e-mail. info@hiltonportogaia.com
site. www.hilton.com
FB/ HiltonPortoGaiaHotel

Madureira's

Mercado d' Afurada 🍷
Rua da Praia, 9950
4400-554, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 220 138 373 / 936 005 436
e-mail.
mercadoafurada@madureiras.pt
site. www.madureiras.pt
FB/ madureiras.mercado.dafurada

Magina's 🍷

R. Heróis do Ultramar, 2036
4430-431 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 834 317
e-mail. info@maginas.pt
site. www.maginas.pt
FB/ restaurantemaginas

Mela Banana & Braza

Rua da Brecha, 171
4415-926, Seixezelo, V. N. de Gaia
tel./t/m. 227 451 647
e-mail. gaiadegusta@gmail.com
FB/ Restaurante-Meia-Banana-Braza

Mesa com Tradição 🍷

Rua 5 de Outubro, 2792
4430-798, Avintes, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 220 131 495
e-mail. mesacomtradicao@gmail.com
FB/ mesacomtradicao

Novotel Porto Gaia 🍷

Rua Mártir São Sebastião
4400-499 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 728 700
e-mail. h1050@accor.com
site. www.novotel.com
FB/ NovotelPortoGaia

O Jardim 🍷

Hotel Solverde
Avenida da Liberdade, 212
São Félix da Marinha
4405-154, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 338 030
e-mail. hotelsolverde@solverde.pt
site. www.gruposolverde.pt
FB/hotel.solveverde.spa.wellness.center

O Tenista 🍷

Rua Ferreira de Castro, 127
4430-000, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 110 881
e-mail. hlopes77@gmail.com
site.
www.restaurantetenista.eatbu.com

Os 4 temperos 🍷

Av. Marechal Gomes das Costa, 124
4410-146, São Félix da Marinha
Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 914 699 049
e-mail. joaquimmjrocha@gmail.com
FB/ os4temperos

Os Ripolins 🍷

Rua 25 de abril, 483
4415-541, Grijó, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 419 640 / 919 786 259
e-mail. grijo@ripolins.com
site. www.ripolins.com
FB/ ripolinseventos

Parque da Aguda 🍷

Av. Gomes Guerra, 721
4410-467 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 622 929 / 917 856 466
e-mail. parqueadaguda@gmail.com
site. www.parquedaaguda.pt
FB/ restauranteparquedaaguda

Quinta da Boucinha 🍷

Av. Vasco da Gama, 1490
4430-341, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 827 764 / 918 047 508
e-mail. info@boucinha.com
site. www.boucinha.com
FB/ quintadaboucinha

Raízes 🍷

Boeira Garden Hotel
Rua Teixeira Lopes 114,
4400-320 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 668 000
e-mail. opobg_restaurant@hilton.com
site. www.hilton.com

Rampinha de Grijó 🍷

Lugar de Vendas
Av. São Salvador, Grijó
4430-393, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 640 167
e-mail.
geral@restauranterampinha.pt
site. www.restauranterampinha.pt
FB/ restauranterampinha

Retiro do Paniceiro 🍷

Rua do Viso, 68
4400-608, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 812 341
e-mail.
pedrosantos.retiro@gmail.com
FB/ Retiro-do-Paniceiro-restaurante

Sancho Panza 🍷

Av. de Ramos Pinto, 250
4400-261, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 917 113 196
e-mail.
gruposanchopanza@gmail.com
site. www.restaurantesanchopanza.pt
FB/ sanchopanzagaia

The Blini 🍷

Rua do General Torres, 344
4430-173 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 224 055 306
e-mail. geral@theblini.com
site. www.theblini.com
FB/ theblini

T&C (WOW) 🍷

Rua do Choupelo, 39
4400-088 V. N. Gaia
tel./t/m. 220 121 200
e-mail. book@wow.pt
site. www.wow.pt
FB/ wowporto

1715 🍷

Rua Prof. Ferreira da Silva, 321
4505-155, Portugal
tel./t/m. 227 443 248
e-mail.
geral@restaurante1715.com.pt
site. www.restaurante1715.pt
FB/restaurante1715

**VILA POUCA DE AGUIAR
Restaurante Alvão Village
& Camping** 🍷

Lagoa da Falperra, Estrada
Municipal 555
5450 - 261 Vila Pouca de Aguiar
tel./t/m. 259 098 028
e-mail.
teresamarques581@hotmail.com

A Recta 🍷

EN2 Lugar do Ferreirinho- Zimão
5450 - 283 Telões
tel./t/m. 259 469 158
e-mail. recta1@sapo.pt

Casa de Chá 🍷

Pedras Salgadas Spa e Nature Park
5450 - 140 Pedras Salgadas
tel./t/m. 259 437 140
e-mail. reservations@
pedrassalgadaspark.com
site. www.pedrassalgadaspark.com

Conde

Rua Ernesto Paralelo, 5
5450 - 130 Pedras Salgadas
tel./t/m. 259 433 000
e-mail. restauranteconde@gmail.com

Costa do Sol 🍷

Rua Imperador Teodósio, 22
5450 - 022 Vila Pouca de Aguiar
tel./t/m. 259 417 338
e-mail. geral@hotelaguiardapena.com
site. www.hotelaguiardapena.com

Nascente do Corgo

Rua António José D'Ávila
5450 - 019 Vila Pouca de Aguiar
tel./t/m. 259 417 294
e-mail.
restnascentedocorgo@gmail.com

O Machado 🍷

Lugar dos Lamaçais
5450 - 140 Pedras Salgadas
tel./t/m. 259 045 992
e-mail.
restaurantebmachado@gmail.com

Tasquinha da Sogra 🍷

Centro Comercial Sá Taqueiro, lj. 18
5450- 016 Vila Pouca de Aguiar
tel./t/m. 937 620 852

Zé dos Leitões

Rua da Igreja, 9
5450- 265 Soutelo de Aguiar
tel./t/m. 259 046 115
e-mail. laje.jose72@gmail.com

VILA REAL**Bons Tempos****Restaurante & Petiscos**

Rua de Santa Sofia, 41
5000-680 Vila Real
tel./t/m. 259 322 394 / 963 626 564
e-mail.
bonstemporestaurante@gmail.com
site. www.bonstempos.pt

Borralha Restaurante 🍷

Travessa Moreira de Carvalho, 2
5000-423 Vila Real
tel./t/m. 259 375 158
e-mail. info@borralhaguesthouse.
com
site. www.borralhahotel.com

Curva 24 – Refeições & Petiscos

Av.ª da Europa, Edif. Tulipa II, Lote
31, Ent.ª A, R/C, Loja 1
5000-557 Vila Real
tel./t/m. 259 044 102 / 912 805 896
e-mail. curva24.vilareal@gmail.com

Quinta do Paço Hotel

EN 322 Km3 Arroios
5000-051 Vila Real
tel./t/m. 259 340 790 / 935 525 038
e-mail. hotel@quintapaco.pt
site. www.quintapaco.com

A Viúva 🍷

Largo da Baralha Abambres
5000-261 Vila Real
tel./t/m. 259 338 499 / 938 647 788
e-mail. aviuvanp@gmail.com
site. www.aviuva.pt

Convívio

Rua Vasco Sameiro
Travessa António Silva, 8
5000-281 Vila Real
tel./t/m. 259 323 807 / 914 899 512
e-mail.
restauranteconvivio@gmail.com

Maranus

Quinta do Seixo, Lote 2, Loja 5
5000-673 Vila Real
tel./t/m. 259 321 521
e-mail. cabralmaranus@hotmail.com

Tralha Wine Tapas Bar

Av.ª Almeida Lucena, 36
5000-660 Vila Real
tel./t/m. 961 685 715
e-mail. jo3ca.lda@gmail.com
site. www.tralhawinetapasbar.pt

VILA VERDE**Restaurante do Alívio** 🍷

Rua da Gândara, 97
4730- 570 Soutelo -Vila Verde
tel./t/m. 253 322 106
e-mail.
restaurantedoalivio@gmail.com
site. www.restaurantedoalivio.com

Arroz de Feijão e Cª 🍷

Vila de Prado
tel./t/m. 253 925 696
site. www.arrozdefeijao.com

Martinho 🍷

Soutelo
4730-570 - Vila Verde
tel./t/m. 253 322 770

Torres 🍷

Lugar da Igreja
4730- 400 Ponte S. Vicente
Vila Verde
tel./t/m. 253 361 619
e-mail.
vilaverde@restaurantetorres.pt
site. www.restaurantetorres.pt

Vila Luena 🍷

Praça da República, 67
4730-732 Vila Verde
tel./t/m. 253 311 432
e-mail. info@vilaluena.com
site. www.vilaluena.com

Varandas do Lima 2 🍷

Soutelo
4730 - 570 Vila Verde
tel./t/m. 253 322 794

Palácio 🍷

Rua 25 de Abril, 43
4730- 735 Vila Verde
tel./t/m. 253 319 298

A Toca do Lobo 🍷

Lugar do Cálvario
4730 - 010 Aboim do Nóbrega
tel./t/m. 253 341 326

VIMIOSO**A Vileira** 🍷

Avenida de Alcanices, 1
5230-380 Vimioso
tel./t/m. 273 511 133
e-mail. reservas@vileira.com
site. www.avileira.com

Hotel Rural Srª de Pereiras 🍷

Estrada Nacional 219
5230-275 Vimioso
tel./t/m. 273 518 000 / 933 190 047
e-mail. info@hotelruralvimioso.com

VINHAI**Vasco da Gama**

Rua Nova da Calçada
5320-322 Vinhais
tel./t/m. 937 314 251

O Silva 🍷

Rua de São Francisco, 27
5320-319 Vinhais
tel./t/m. 273 771 242

O Comercial

Rua da Calçada, 2
5320-322 Vinhais
tel./t/m. 273 772 169

A Tasca do Melo 🍷

Rua Nova, 16
5320-335 Vinhais
tel./t/m. 273 404 810
Paulu's
Complexo das Piscinas
5320-301 Vinhais
tel./t/m. 273 771 666

VIZELA**Adega Avelino** 🍷

Rua Dr. Pereira Caldas, 34
4815-516 Vizela
tel./t/m. 934 724 859 / 253 584 324
e-mail. adega.avelino@gmail.com
FB/ adegavelino

Brasleiro

Avenida Abade Tagilde, 197
4815-471 Vizela
tel./t/m. 253 482 566
e-mail. braseirovizela@hotmail.com

Cá te Quero &

Rua das Termas, 24
4815-416 Vizela
tel./t/m. 914 540 683

Cantinho das Alminhas

Rua da Carreira chá, 1301
4620-537 Santa Eulália, Vizela
tel./t/m. 939 066 375
e-mail.
cantinhodasalminhas@gmail.com

Cataplana

Avenida dos Bombeiros, 620
4815-504 Vizela
tel./t/m. 253 586 525
e-mail. isabelrs@sapo.pt
FB/ ChurrasqueiraCataplana

Céu Azul

Rua do Lamarão, 230
4620-548 Santa Eulália, Vizela
tel./t/m. 916 592 928 / 253 587 539
e-mail. pedrobonsai@hotmail.com
FB/ ceuazulrestaurante

Costa Verde

Avenida Abade Tagilde, 198
4815-471 Vizela
tel./t/m. 919 431 000 / 253 586 422

Darinha

Rua do Lamarão, 769
4815-569 Santa Eulália, Vizela
tel./t/m. 253 481 536
e-mail.
restaurantedarinha@outlook.com
FB/ restdarinhaoficial

Eusébio &

Rua Portos Júnior, 330-C
4815-109 Vizela
tel./t/m. 253 565 428
FB/ Restaurante-Eus

Gala

Rua Jardim Manuel Faria, 57
4815-514 Vizela
tel./t/m. 962 862 658 / 253 565 173
FB/ restaurantegalavizela

Restaurante Hotel Termas

Rua Doutor Ablíio Torres, 1236
4815-552 Vizela
tel./t/m. 918 960 607 / 253 481 275
e-mail. geral@hoteltermasvizela.com
site. www.hoteltermasvizela.com
FB/ hoteltermasvizela

Marisqueira Peixoto

Rua Regedor Miguel Costa, 91
4815-673 Vizela
tel./t/m. 919 396 104 / 253 582 686
FB/ marisqueira.peixoto

Marisqueira Ponte Nova

Rua das Portela, 447
4815-631 Vizela
tel./t/m. 253 585 597

Mercearia

Rua Doutor Ablíio Torres, 767
4815-431 Vizela
tel./t/m. 962 559 701 / 253 087 583
e-mail.
merceariadevizela@gmail.com
FB/ MerceariaCafe

O Pulo

Calçada do Pulo, 165
4815-563 Santa Eulália, Vizela
tel./t/m. 253 166 762
FB/ restauranteopulo

Pedra Azul &

Rua do Monte
4620- Santa Eulália, Vizela
tel./t/m. 253 488 472 / 912 604 128
Restaurante Acessível

Pinto

Rua Dr. Pereira Caldas, 75
4815 - Vizela
tel./t/m. 253 484 174/915 438 803
FB/ restaurante_opinto

Porta 2

Avenida dos Bombeiros, 139
4815- Vizela
tel./t/m. 253 565 159

Portelas

Rua da Carreira Chá, 1678
4815-537 Santa Eulália, Vizela
tel./t/m. 919 494 960 /253 586 025
e-mail.
restauranteportelas@gmail.com

Rainha

Rua Doutor Pereira Caldas, 189
4815-514 Vizela
tel./t/m. 253 482 101 / 933 000 603
e-mail. geral@rainharibeiro.com
site. www.rainharibeiro.com
FB/ RestauranteRainhaVizela

Taberna JP

Av. Manuel da Costa Campelos, 316
4815-738 Vizela
tel./t/m. 253 484 357
FB/ tabernajpvizela

alojamento

ALIJÓ

Pousada Barão de Forrester &

Rua Comendador José Rufino
5070 – 011 Alijó
tel. 259 959 215
e-mail:
reservas@pousadabaraoforrester.pt
site: www.pousadabaraoforrester.com

Quinta de Fiães &

5070 - 572 - Vilar de Maçada
tel. 259 919 275
e-mail: geral@quintadefiaes.pt
site: www.quintadefiaes.pt

Quinta da Costinha &

Rua da Costinha, 1
5070 – 047 Alijó
tel. 259 950 190
e-mail: cleto_pq@hotmail.com

AMARANTE

Casa do Ribeirinho

Avenida General Silveira, 121
4600-017 Amarante
tel./t/m. 255 165 156
email. reservas@casadoribeirinho.pt
site. www.casadoribeirinho.pt
FB/ acasadoribeirinho

Monverde

Wine Experience Hotel &

Quinta de Sanguinhedo, 166
Castanheiro Redondo
4600-761 Telões, Amarante
tel./t/m. 255 143 100
email. geral@monverde.pt
site. www.monverde.pt
FB/ MonverdeWineExperienceHotel

Pousada de S. Gonçalo &

Serra do Marão
4604-909 Ansiães Amarante
tel./t/m. 255 460 030
email. pousada.marao@gmail.com
site. www.pousadadomarao.com
FB/ pousadadomarao

Casa do Mel &

Rua do Eido, 440
4600-520 Ansiães, Amarante
tel./t/m. 937219062
Email: mira.marao2020@gmail.com
FB/ miramaraocasadomel.2021

AMARES

Quinta do Burgo &

Rua dos Burgos, 475
4720-612 Prozelos Amares
tel./t/m. 253 99 27 49
email. geral@quintadoburgo.com
site. www.quintadoburgo.com/pt

Casa Lata &

Avenida de Barriomau, 158
4720-282 Carrizado, Amares
tel./t/m. 253 993 460
email. geral@casalata.pt
site. www.casalata.pt

Casa de Romão &

Rua de Romão, 14
4720-287 Carrizado Amares
tel./t/m. 934 210 302 / 939 93 25 44
email. casaderomao2011@gmail.com
/ araujo.isidro@gmail.com
site. www.casaderomao.pt

Casas Casal do Carvalhal &

Rua do Carvalhal, 76
4720-103 Barreiros Amares
tel./t/m. 917 654 167
email. welcome@casasdoCarvalhal.pt
site. www.casasascaldoCarvalhal.pt

Casa d' Amares &

Rua de São Veríssimo, Casa 1
4720-427 Figueiredo Amares
tel./t/m. 964 247 958
email. info@casadeamares.pt
site. www.casadeamares.pt

Casa do Ribeiro &

Rua do Nogueiredo, 154
4720-524 Lago Amares
tel./t/m. 939 939 541
email. casadoribeiro.lago@gmail.com

ARCOS DE VALDEVEZ

Quinta Lamosa Ecoturismo &

Lugar da Zebra - Arcos Valdevez
4970-182 Arcos Valdevez
tel./t/m. 914 509 049
email. quintalamosa@gmail.com
site. www.quintalamosa.com
FB/ quintalamosa

Ribeira Collection Hotel by Piamonte Hotels &

R. dos Milagres
4970-592 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 258 009 410
email.
booking.rch@piamontehotels.com
site. www.ribeiracollectionhotel.com
FB/racollectionhotelbypiamontehotels

Casa Altiva &

Caminho Central de Selim - Couto
4970-130 Arcos de Valdevez
tel./T/m. 966 848 344
e-mail. casasselim@gmail.com
site. www.casasdeselim.com

Casa Eira &

Caminho Central de Selim- Couto
4970-130 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 966 848 344
e-mail. casasselim@gmail.com
site. www.casasdeselim.com

Casa Espigueiro &

Caminho Central de Selim- Couto
4970-130 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 966 848 344
e-mail. casasselim@gmail.com
site. www.casasdeselim.com

Casa Mãe &

Caminho Central de Selim- Couto
4970-130 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 966 848 344
e-mail. casasselim@gmail.com
site. www.casasdeselim.com

Casa Primitiva &

Caminho Central de Selim- Couto
4970-130 Arcos de Valdevez
tel./T/m. 966 848 344
e-mail: casasselim@gmail.com
site: www.casasdeselim.com

Casa Tio Zé &

Caminho Central de Selim- Couto
4970-130 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 966 848 344
e-mail. casasselim@gmail.com
site. www.casasdeselim.com

Quinta da Aranha

Lugar de Remerelhas
S.Cosme e S.Damião
4970-555 Arcos de Valdevez
tel./T/m. 919 1244 89
e-mail.
casaquintadارانha@gmail.com
site: www.quintadارانha.pt

Casa do Pomar

Lugar do Pomar, Vila Fonche
497-738 Arcos de Valdevez
tel./T/m. 933 471 271
e-mail. geral@eidodopomar.com
site. www.eidodopomar.com

ARMAMAR

Quinta do Outono &

Aldeias
5110-022 Armamar
tel./t/m. 919 439 274
e-mail.
anabelacaldeira@quintadooutono.pt
site: www.quintadooutono.pt
FB/ quintadooutono.pt

Casa da Fonte

Largo da Fonte, Coura
5110-069 Armamar
tel./t/m. 227 623 175 / 968 082 157
/ 918 471 892
e-mail. casadafonte.douro@gmail.com
site: www.casadafonte-douro.pt

Gojim Casa Rural &

R. das Fontainhas, 1, Gogim
5110-616 Armamar
tel./t/m. 910 517 407
e-mail. gojimcasarural@gmail.com
site: www.gojimcasarural.com
FB/ gojimcasarural

Hotel Folgosa Douro &

Estrada Nacional 222, Folgosa
5110-204 Armamar
tel./t/m. 254 858 222
e-mail. info@hotelfolgosadouro.pt
site: www.hotelfolgosadouro.pt
FB/ htlfolgosa.douro

Vila Galé Douro Vineyards &

Quinta do Val Moreira, Vila Seca
5110-672 Armamar
tel./t/m. 254 247 000
e-mail. vineyards@vilagale.com
site: www.vilagale.com
FB/ vilagale

Outros Tempos

Lugar do Marradoiro, Arírcera
5110-051 Armamar
tel./t/m. 254 855 103 / 919 963 051
e-mail. reservas@outrostempos.com
site: www.outrostempos.com
FB/ outrostempos

Quinta da Azenha &

Folgosa
5110-204 Armamar
tel./t/m. 254 855 172
e-mail. info@quintadaazenha.net
site: www.quintadaazenha.net
FB/ quinta.daazenha.9

Quinta da Barroca &

Queimada
5110-401 Armamar
tel./t/m. 254 850 850
e-mail. info@quintadabarroca.com.pt
site: www.quintadabarroca.com.pt
FB/ QuintaDaBarrocaDouro

Quinta Bemboa &

Lugar da Silveira, Arírcera
5110-051 Armamar
tel./t/m. 254 858 245 / 967 497 259
/ 969 696 203
e-mail. quintabemboa1@gmail.com
site: www.quintabemboa.com
FB/ QuintaBemBoa

Quinta dos Morangueiros &

Senhora da Guia, Aldeias
5110-012 Armamar
tel./t/m. 917 225 576
e-mail: peter.costa@hotmail.com

Quinta de Silves &

Lugar da Lapinha, S. Cosmado
5110-587 Armamar
tel./t/m. 934 262 584 / 966 133 138
e-mail. quintadesilves@gmail.com
site: www.quintadesilves.com
FB/ QuintadeSilves

Quinta do Tedo &

Quinta do Tedo, Vila Seca
5110-548 Armamar
tel./t/m. 254 789 165 / 933 428 398
/ 933 428 398
e-mail. info@quintadotedo.com
site: www.quintadotedo.com
FB/ QuintaDoTedo

Viagem Hospitality Group

Folgosa
5110-204 Armamar
tel./t/m. 926 775 470
e-mail: reservations@viagemhg.com
site: www.viagemhg.com

AROUCA

Hotel São Pedro *** 
Avenida Reinaldo Noronha
4540-105 Arouca
tel./t/m. 256 944 580
email. info@hotelspedro.com
site. www.hotelspedro.com

Hotel Rural Q.ta de Novais *** 
Novais - Santa Eulália
4540-540 Arouca
tel./t/m. 256 940 100
email. geral@quintadenovais.com
site. www.quintadenovais.com

Hotel Rural da Freita *** 
Mizarela - Albergaria da Serra
4540-013 Arouca
tel./t/m. 256 130 993
email. geral@hotelruraldafreita.pt
site. www.hotelruraldafreita.pt

Passadiço Art and River House
Lugar da Paradinha - Alvarenga
4540-040 Arouca
tel./t/m. 967 227 188
email. hhmelo@hotmail.com

Quinta do Rossado
Lugar do Rossado - Urrô
4540-661 Arouca
tel./t/m. 965 848 487
email. albrandao@hotmail.com


Casa do Paúl 
Espunça
4540-344 Arouca
tel./t/m. 938 336 017
email. casadopaul@live.com
site. www.casapaul.wordpress.com

Casa do Pinto 
Canelas de Cima
4540-252 Arouca
tel./t/m. 256 949 455 / 962 060 730
email. mail@casadopinto.com
site. www.casadopinto.com

Quinta da Vila 
Alvarenga
4540-054 Arouca
tel./t/m. 918 528 478 / 914 597 826
email. qdavila.tur@gmail.com
site. www.quintadavila.pt

Quinta de Anterronde 
Anterronde - Santa Eulália
4540-718 Arouca
tel./t/m. 963 063 929
email. quintadeanterronde@japp.pt
site. www.quintadeanterronde.pt

Casa do Lagar 
Lugar da Boavista - Alvarenga
4540-022 Arouca
tel./t/m. 917 855 591
email. msvmorais1974@gmail.com
site. www.casaemalvarenga.com

Casa do Passadiço 
Trancoso - Alvarenga
4540-048 Arouca
tel./t/m. 915 499 171
email. filipalv33@live.com.pt
FB/casapassadico.alvarenga

Quinta do Pomarinho
Lugar de Romariz - Burgo
4540-222 Arouca
tel./t/m. 256 948 198 / 961 430 129
email.
reservas@quintadopomarinho.com
site. www.quintadopomarinho.com

Quinta do Pomar Maior 
Barreiros - Santa Eulália
4540-516 Arouca
tel./t/m. 963 162 137 / 968 051 013
email.
geral@quintadopomarmaior.com
site. www.quintadopomarmaior.com

Vila Guiomar 
Alvarenga
4540-046 Arouca
tel./t/m. 256 951 246 / 962 778 247
email. vilaguiomar@sapo.pt
site. www.vilaguiomar.com


Casa de Cela
Cela - Urrô
4540-645 Arouca
tel./t/m. 256 944 226 / 919 445 818
email. casadecela@gmail.com
site. www.casadecela.com

Casa do Toutouço
Lourosa de Campos - Burgo
4540-211 Arouca
tel./t/m. 927 322 542
email. fer.almfer@hotmail.com

Casa do Soutinho 
Carvalhais
4540-028 Alvarenga
tel./t/m. 962 501 270
email. info@casadosoutinho.pt
site. www.casadosoutinho.pt

BARCELOS
Casa da Pousada
Travessa Fonte da Cal, 33
4750-659 Roriz BCL
tel./t/m. 253 880 618 / 934 800 250
email. info@casadapousada.com
site. www.casadapousada.com
FB/ casapousada

Casa de Sequiade
Rua da Piedade, 61
4755-508 Sequiade
tel./t/m. 253 952 754 / 919 519 865
/ 917 522 730
email. geral@casadesequiade.com
site. www.casadesequiade.com
FB/ casadesequiade

Hotel Dom Nuno 
Rua Dr. Francisco Torres, 141
4750-160 Barcelos
tel./t/m. 253 812 810 / 962 826 815
email. geral@hoteldnuno.com

Quinta de Castelão
Travessa de Castelão, 116
4750-087 Alvito S. Pedro
tel./t/m. 253 775 303
email. quintadecastelhao@gmail.com


Quinta de Santa Comba
Rua de Vila Boa, 443
4755-536 Várzea
tel./t/m. 253 832 101 / 919 439 523
email. turismostacomba@hotmail.com
site. www.stacomba.com

Quinta de Malta 
Rua Nossa Senhora do Loreto, 152
4905-070 Durrães
tel./t/m. 258 773 773
email. reservas@quintademalta.com
site. www.quintademalta.com

BOTICAS
Hotel Rio Beça 
Estrada Nacional 311, 33
5460 - 125 Carreira da Lebre
tel./t/m: 276 413 003 / 964 614 299
e-mail. riobeca@gmail.com
site. www.albergariariobeca.com

Boticas Hotel Art & Spa 
Rua Gomes Monteiro, 5
5460-304 Boticas
tel./t/m: 276 414 330
e-mail. reservas@boticashotel.com
site. www.boticashotel.com

Casa de São Cristóvão 
Rua 5 de Outubro, 12
5460-304 Boticas
tel./t/m: 276 415 486
e-mail. info@ruralturismo.net
site. www.ruralturismo.net

Casa Pastoria Mourão 
Rua Central, 22
5460-370 Codessoso
tel./t/m: 276 414 032
e-mail.
casa.pastoria.mourao@gmail.com
site: www.casapastorimourao.com

Casa da Eira Longa 
Rua Central, 9
5460-512 VILAR
tel./t/m: 276 415 979
e-mail. eiralonga@eiralonga.net
site: www.eiralonga.net

Casa de Paula 
Rua da Eira, 2
5460-350, Virtelo, Cerdedo
tel./t/m: 253 659 206

Parque de Campismo Virgílio 
António de Miranda
Av. Avelino Alves Miranda
5460-304 Boticas
tel./t/m: 924 431 696
e-mail. bombeiros.btc@sapo.pt


Residencial Ribeiralta 
Rua Camilo Castelo Branco, 12
5460-305 Boticas
tel./t/m: 276 415 138

Boticas Parque Natur Houses 
Estrada Nacional 311, 2
5460-513 Relva-Vilar, Boticas
Tel./tim: 276 410 206
e-mail: aacceltiberus@gmail.com
site: www.boticasparque.com

Casa do Negrões 
Rua de Santo Aleixo, 2
5460 Boticas
Tel./tim: 933 222 254
e-mail: casadonegroes@gmail.com

BRAGA
Porta Nova Collection House 
Rua D. Diogo de Sousa, 6
4715-039 Braga I Portugal
tel./t/m. 253 614 185
email. reservas@portanovach.pt
site. www.portanovach.pt

Carmo House
Rua Gabriel Pereira de Castro, 38/40
4700-385 Braga
tel./t/m. 964 632 993
email. domingospereira64@sapo.pt

BRAGANÇA
Apimonte Casa do Pascoal 
Rua da Cruz, 6
5300 525 Vilarinho - Bragança
tel./ 967 014 820 / 967 014 820
e-mail. geral@apimonte.pt
site: www.apimonte.pt
FB /apimonte

Apimonte Casa do Serra 
Largo do Rigueiro, 4
5300 525 Vilarinho - Bragança
tel./ 967 014 820 / 967 014 820
e-mail. geral@apimonte.pt
site: www.apimonte.pt
FB /apimonte

Apimonte Casa do Pascoal T1 
Rua dá Cruz, 6
5300-525 Vilarinho - Bragança
tel./ 967 014 820 / 967 014 820
e-mail: geral@apimonte.pt
site: www.apimonte.pt
FB /apimonte

Apimonte O Cantinho da Maria 
Rua da Veiga, 5
5300-525 Vilarinho - Bragança
tel./ 967 014 820 / 967 014 820
e-mail: geral@apimonte.pt
site: www.apimonte.pt
FB /apimonte

Apimonte City House A e B &

Rua da Índia, 3 R/ch Dt/Esq
5300-195 Bragança
tel./ 967 014 820 / 967 014 820
e-mail: geral@apimonte.pt
site: www.apimonte.pt
FB /apimonte

A. Montesinho Turismo &

Rua Coronel Cepeda, 1
5300-553 Gimonde - Bragança
tel.: 273 302 510 / 969 361 386
e-mail: reservas@amontesinho.pt
site: www.amontesinho.pt
FB/A.Montesinho

Hotel Estalagem Turismo

Estrada do Turismo, 1 - Cabeça Boa
5300-852 Bragança
tel./ 273 324 204
email:
hotel.estalagem.turismo@gmail.com
site: www.hotelestalagemturismo.com

Hotel Nordeste Shalom &

Avenida Abade Baçal, 39
5300-068 Bragança
tel./ 273 331 628
email:
hotel.nordeste.shalom@gmail.com
site: www.hotelnordesteshalom.pt
FB/hotelnordesteshalom

Lupulex Guest House &

Rua Lupulex, 4, 2º Esquerdo
5300-399 Bragança
tel./ 915 603 826
email: lupulexguesthouse@gmail.com
site: www.lupulexguesthouse.com
FB /lupulexguest

Glamping Hills

Rua da Barreira, 14
5300 – 861 Santa Comba de Rossas
Bragança
tel./ 938 712 419 / 938 961 402
email: geral@glampinghills.pt
site: www.glampinghills.pt
FB /glampinghills

Alformil

Turismo Rural e Enoteca &

Rua da Forja, 40/44,
5300-572 Formil - Bragança.
tel./ 966 413 876 / 969 016 158.
e-mail: alformilgostei@gmail.com
site: www.alformil.com
FB /Alformil

CABECEIRAS DE BASTO

Casa da Azenha

Vila Franca
4860-179 Cavez
t.lm. 963 629 457
e-mail:
quintadaazenhadecavez@gmail.com

Casa de Carcavelos

St.ª Senhorinha
4860-111 Basto
tel./t.lm. 253 663 182 / 967 956 797
e-mail:
reservas@casadecarcavelos.com
site: www.casadecarcavelos.com

Casa d'Além Turismo e Natureza

Rua José Gonçalves Pereira André
4860-222 Gondiaes CBC
t.lm. 916 571 020
e-mail: casadealem@gmail.com
FB/casadealem

Casa da Tojeira

Tojeira
4860-212 Faia CBC
tel./t.lm. 253 663 169 / 932 420 071
e-mail: casadatojeira@gmail.com
site: www.casadatojeira.pt

Bosque da Harmonia &

Rua da Viscª do Peso da Régua, 97
4860-068 Arco de Baulhe
tel./t.lm. 253 665 051 / 969 328 335
e-mail:
geral@bosquedaharmonia.com
site: www.bosquedaharmonia.com/pt/
FB/quintadatormenta

Quinta do Botas &

Arosa
4860-152 Cavez
tel./t.lm. 253 654 171
e-mail: info@quintadobotas.pt
site: www.quintadobotas.pt/

Quinta de Fundevila

Rua da Cerca Nova
4860-065 Arco de Baulhe
t.lm. 919 449 462 / 917 525 364
e-mail: contact@quintadefundevila.pt
site: www.quintadefundevila.pt/

Quinta do Morgado &

Lugar da Carvalhosa
4860-335 Cabeceiras de Basto
t.lm. 917 942 613
e-mail: quintademorgado@gmail.com

Quinta do Tapadinho

Wine & Tourism
Rabigaís
4860-173 Cavez
t.lm. 965 783 640 / 964 144 743
e-mail:
quintadotapadinho@gmail.com
site: www.quintadotapadinho.pt

Quinta de Terreiros

Rua da Tormenta, 88
4860-247 Cabeceiras de Basto
t.lm. 917 942 613
e-mail:
quintadatormenta@gmail.com
site: www.quintadatormenta.pt
FB/quintadeterreiros

Quinta da Tormenta

Rua da Tormenta, 72
4860-247 Cabeceiras de Basto
t.lm. 917 942 613
e-mail:
quintadatormenta@gmail.com
site:www.quintadatormenta.pt
FB/quintadatormenta

Casa do Barroso

Cunhas
4860-483 Vilar de Cunhas
t.lm. 936 308 447
e-mail: cadadobarroso.al@gmail.com
site: www.casadobarroso.pt

CAMINHA Aldeamento Turístico do Camarido &

Lugar da Joaninha
4910-180 Cristelo
tel./t.lm. 258 722 130
e-mail:
info@aldeamentocamarido.com
site: www.aldeamentocamarido.com
FB/aldeamento Camarido

Amare Country House &

Avenida da Bela Vista, 19
4910-342 Seixas
tel./t.lm. 917 337 136
e-mail:
amarecountryhouse@gmail.com
site: www.amarecountryhouse.pt
FB/aMaRe Country House

Casa de Leiras &

Calçada da Escola
4910-111 Caminha
tel. 258 921 299
e-mail: casadeleiras@gmail.com
FB/casa de leiras

Design & Wine Hotel &

Praça conselheiro Silva Torres, 8
4910 -122 Caminha
tel./t.lm. 258 719 040
e-mail: info@designwinehotel.com
site: www.designwinehotel.com
FB/Design & Wine hotel

Hotel Porta do Sol &

Avenida Marginal, lote1
4910-104 Caminha
tel./t.lm. 258 710 360
e-mail:
reservas@hotelportadosol.com
site: www.hotelportadosol.com
FB/Hotel Porta do Sol Conference
Center & Spa

Quintinha d'Arga &

Rua do Altinho, Chão do Porto
4910-188 Dem
tel./t.lm. 966 275 591
e-mail: geral@quintinha.pt
site: www.quintinhadarga.pt
FB/Quintinha Arga

Rinoterra &

Rua Da Costa, 15
4910-339 Seixas
tel./t.lm. 938 396 416
e-mail: geral@rinoterra.com
FB/Rinoterra

Hotel Meira &

Rua 5 de Outubro, 56
45910-386 Vila Praia de Âncora
tel./t.lm. 258 911 111
email: reservas@hotelmeira.com
site: www.hotelmeira.com
FB/meirahotel

Albergaria Quim Barreiros

Av. Dr. Ramos Pereira, 115
4910-432 Vila Praia de Âncora
tel./t.lm. 258 959 100
email:
reservas@albergariaquimbarreiros.com
site: www.albergariaquimbarreiros.pt
FB/albergaria.quimbarreiros

CARRAZEDA DE ANSIÃES

The Village House

Praça Antero de Quental, 7
Carrazeda de Ansiães
5140-055 Carrazeda de Ansiães
tel./t.lm. 278 616 064 / 927 150 368
email: reservas@thevillagehouse.pt
site: www.thevillagehouse.pt
FB/thevillagehousebycdv

Seven Books House

Rua Capitão Amaral, 123
5140-062 Carrazeda de Ansiães
tel./t.lm. 278 616 173
email: info@sevenbookshouse.com
site: www.sevenbookshouse.com

Mallus Agro-Turismo

Misquel
5140-181 Parambos - C. de Ansiães
tel./t.lm. 278 615 013 / 912 218 001
email: geral@mallus.pt
site: www.mallus.pt

Hotel Casa do Tua &

Av. Da Estação, 5
Foz Tua
5140-133 Castanheiro - C. de Ansiães
tel./t.lm. 278 681 116/965 427 047
email: casadotua@hotmail.com
site: www.casadotua.com

Terraços de Baco &

E.N. 214, Km 5 - Ribalonga
5140-224 Carrazeda de Ansiães
tel./t.lm. 278 681 054 / 963 137 624
email: terracosdebaco@gmail.com
site: www.terraçosdebaco.com

Grapple Hotel & Spa &

Rua da Sainça, 357
5140-080 Carrazeda de Ansiães
tel./t.lm. 278 616 055 / 926 357 504
email: info@grapplehotel.pt
site: www.grapplehotel.pt

Casa do Beco

Beco do Jaime, 30
Parambos
5140-182 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 919 787 424
email. dapuri@hotmail.com

Casa do Professor

Rua das Eiras
Linhares
5140-154 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 933 746 445
email. al.casadoprofessor@gmail.com

Quinta da Ferradosa

Linhares
5140-155 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 968 045 550
email. ana.isabel.silva@ferradosa.com

Casa do Cabeço

Rua do Iró, 120
Linhares
5140-154 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 912 641 663
email.
casa.do.cabeco2018@gmail.com

Casa da Clara

Rua de S. Miguel, 640
Linhares
5140-154 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 914 008 566
email. gordinho.anjos.183@gmail.com
FB/Alojamento Gordinho

Casa da Tia Maria

Travessa das Adegas, 21
Pinhal do Douro
5140-270 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 914 008 566
email. gordinho.anjos.183@gmail.com
FB/Alojamento Gordinho

Quinta das Amendoeiras

Senhora da Ribeira
5140-231 Seixo de Ansiães
Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 910 696 227 / 917 703 407
email. catarina@negreiroswine.com
site. www.negreiroswine.com
FB/ negreiros wine

Casa dos Vinhais Douro Valley

Rua da Capela, 188
Senhora da Ribeira
5140-321 Seixo de Ansiães
Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 917 772 630
email. casavinhais@gmail.com

Lagares Douro Villas

Rua da Oliveira, 54 – Lagares
Vilarinho da Castanheira
5140-271 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 935 015 110
email. quintavcdouro@gmail.com
FB/lagares douro villas

CASTELO DE PAIVA

Hotel Rural Casa de São Pedro &
Quinta de São Pedro – Sobrado
4550-261 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255 689 647
email. reservas@hotel-spedro.com
site. www.hotel-spedro.com

Casa do Villas &

Eiró de Nojões - Real
4550-308 Castelo de Paiva
tel./t/m. 916 275 876 / 965 056 247
e-mail: casadovillas@gmail.com
site: www.casadovillas.com

Quinta do Gildinho &

Gildinho - Real
4550-670 Castelo de Paiva
tel./t/m. 910 419 394 / 938 457 947
e-mail: manuelgildinho@gmail.com
site: www.quintadegildinho.com

Rio Moment's Country House Pavia Valley &

Várzea - Bairros
4550-051 Castelo de Paiva
tel./t/m. 962 343 496 / 962 781 868
e-mail: riomoments@gmail.com
site: www.riomoments.com

Solar & Guesthouse – Olival da Vinha

Rua Emídio Navarro, 179 - Sobrado
4550-126 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255 148 618
e-mail:
olivalcasadeturismo@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. 255 165 259
e-mail: info@cimodavinha.pt
site: www.cimodavinha.pt

Out of Town Hostel

Lugar de Talas – Fornos
4550-406 Castelo de Paiva
tel./t/m. 934 374 846
e-mail: outoftownhostel@gmail.com
site: www.outoftownhostel.com

Arrabia Guest Houses

Rua da Lousa – Quinta da Eira
4550-620 Castelo de Paiva
tel./t/m. 918 849 568
e-mail: arrabiahotel@gmail.com
site: www.arrabia-guesthouse.com

Casa da Bichaca

Bichaca - Bairros
4550-010 Castelo de Paiva
tel./t/m. 917 507 972
e-mail: casadabichaca@gmail.com
FB/ CasaDaBichaca

Casa da Tia Palmira

Eiró de Nojões – Real
4550-308 Castelo de Paiva
tel./t/m. 918 998 192
e-mail: casadatiapalmira@gmail.com
FB /casadatiapalmira

Casa dos Strecht's

Rua 5 de outubro, 46 - Sobrado
4550-109 Castelo de Paiva
tel./t/m. 965 102 623
e-mail: prteixeira1964@gmail.com
FB/ strecht52

Quinta do Moinho

Rua do Moinho, 92 – Real
4550-676 Castelo de Paiva
tel./t/m. 932 400 530 / 932 400 531
e-mail: geral@instalgreen.pt

Casa de Belmonte &

Rua Belmonte
4550-155 Castelo de Paiva
tel./t/m. 916 086 617
e-mail: casadebelmonte@gmail.com

Casa do Pejão do Paraíso

Rua dos mineiros do Pejão, 672
Paraíso – Pejão
4550-465 Castelo de Paiva
tel./t/m. 916 086 617 / 916 695 265
e-mail:
casapejaodoparaíso@outlook.pt

Costeira Douro

Rua da Costeira – Fornos
4550-352 Castelo de Paiva
tel./t/m. 969 877 198
e-mail: costeiradouro@gmail.com
site: www.costeiradouro.pt

Casa da Calçada

Caminho de Vila Verde, 59
Vila Verde – Calçada
4550-814 Castelo de Paiva
tel./t/m. 925 006 277 / 961 345 696
e-mail: ana.dias533@gmail.com

Quinta do Valoto

Travessa das Castanheiras, 175 – Real
4550-659 Castelo de Paiva
tel./t/m. 917 261 387
e-mail: quintadovaloto@gmail.com

Crasto Payva Douro Nature &

Rua do Crasto, 160
4550-366 Castelo de Paiva
tel./t/m. 934 974 858 / 916 182 349
e-mail:
crastopayvadouronature@gmail.com
site: www.crastopayvadouronature.pt

Casa dos Avós

Rua do castelo – Fornos
4550 Castelo de Paiva
tel./t/m. 917 910 214
e-mail: casa.avos.aloj@gmail.com

Quinta de Varzielas &

Rua das Varzielas, 515 Varzielas
Fornos
4550 – 412 Castelo de Paiva
tel./t/m. 932 317 783
e-mail: desfrutar.paiva@gmail.com

CELORICO DE BASTO

Camélias de Basto Casa do Pioledo &

Ribas
4890 Celorico de Basto
tel./t/m. 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

Camélias de Basto Casa de Barreiros &

Ribas
4890 Celorico de Basto
tel./t/m. 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

Camélias de Basto Casa da Boavista &

Gémeos
4890 Celorico de Basto
tel./t/m. 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com
*Reservas superiores a 2 noites

Camélias de Basto Casa das Vinhas &

Codeçoso
4890 Celorico de Basto
tel./t/m. 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com
*Reservas Superiores a 2 noites

Camélias de Basto Casa do Tanque &

Codeçoso
4890 Celorico de Basto
tel./t/m. 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com
*Reservas Superiores a 2 noites

Camélias de Basto Casa da Caneleira &

Codeçoso
4890 Celorico de Basto
tel./t/m. 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

Casa do Bentinho &

Rua da Igreja, 24
4890-370 Uf Britelo, Gémeos e Ourilhe
tel./t/m. 915 693 293
e-mail:
ana.montez.moura@hotmail.com
FB/casaBentinho

Casa do Eido &

Rua da Fonte Coberta, 472
4890-417 Uf Veade, Gagos e Molaes
tel./t/m. 966 178 514
e-mail: casadoeido@gmail.com
FB/Casas-do-eido

Flor do Campo 📍

Travessa do Eido, 41
4890-141 Uf Canedo e Corgo
tel./t/m. 965 484 904
e-mail:
monica_carvalho_96@hotmail.com
FB/casaflordocampo

Quinta da Bouça

Rua Sampaio, 170
4890-182 UF Canedo e Corgo
tel./t/m. 962 352 931
e-mail: junqueirajose@gmail.com
site: www.sites.google.com/site/quintadaboucafrutabio/

Quinta dos Mouras

Ribeira de Cima - Infesta
4890-396 Celorico de Basto
tel./t/m. 255 364 193 / 963 159 455
e-mail: info@quintadosmouras.com
site:www.quintadosmouras.com

Flag Hotel Celorico Palace 📍

R. dos Combatentes de Ultramar, 100
Celorico de Basto
tel./t/m. 255 320 030
e-mail:
bookings.celoricipalace@flaghotels.com

Quinta das Escumadeiras 📍

Lugar de Lourido
4890-055 Arnoia
tel./t/m. 255 322 785 / 935 322 786
e-mail:
geral@quintadasescumadeiras.com
site: www.quintadasescumadeiras.com
*Reservas de pelo menos 2 noites

Quinta do Nascimento 📍

Rua Geraldo da Cunha, 522
4890-231
tel./t/m. 967 874 848
e-mail:
carlospeixoto1958@gmail.com
site:www.quintadonascimento.com

Casa do Outeiro da Ribeira 📍

Rua do Outeiro da Ribeira, 91
4890-275 Celorico de Basto
tel./t/m. 938 568 193
e-mail: amotamiranda@sapo.pt
FB/ casa-do-outeiro-da-Ribeira

Quinta da Chouza Agroturismo e Enoturismo 📍

Travessa do Tornadouro, 146
Fermil de Basto
4890-413 Celorico de Basto
tel./t/m.914 002 657
e-mail:
franciscopauloliveiragnh@gmail.com

Casa do Campo

Molares
4890-414 Celorico de Basto
tel./t/m. 967 079 075
e-mail: infogeral@casadocampo.pt
site: www.casadocampo.pt/index2.htm

Parque de Campismo e Caravanismo de Celorico de Basto 📍

Rua Joaquim Narciso Bahia, 159
4890-293 Celorico de Basto
tel./t/m. 255 323 340 / 967 277 297 / 965 662 334
e-mail:
campismo@cm-celoricobasto.pt
site: www.campingceloricodebasto.pt

Retiro de Basto 📍

Aldeamento da Bela Vista
Soutelo-Ribas
4890-506 Celorico de Basto
tel./t/m. 919 123 646 / 913 982 884
e-mail: geral@retirodebasto.pt
site: www.retirodebasto.pt

Casa do Engenho

Rua Dr. Álvaro Gonçalves Coutinho
"O Magriço"
Gêmeos
4890-371 Celorico de Basto
tel./t/m. 933 180 120
e-mail: licitamg@gmail.com

Quinta da Raiz

Rua da Mó, 181, Sta. Luzia
Canedo de Basto
4890-141 Celorico de Basto
tel./t/m. 964 531 926
e-mail: chapinta@gmail.com

Casa de Canedo 📍

Rua Abelheiro de Baixo, 110
4890-148 Canedo de Basto
tel./t/m. 255 361 293
e-mail: casadecanedo@meo.pt

Casa Rural Terra de Basto 📍

Trav. da Cruz das Almas, 108, Veade
4890-565 Celorico de Basto
tel./t/m. 922 026 249
e-mail: josemachado78@yahoo.com

Casa do Campo tel./t/m.

Casa do Campo – Molares
4890-414 Celorico de Bastos
tel./t/m. 967 079 075
e-mail: infogeral@casadocampo.pt
site www.casadocampo.pt/

CHAVES

Forte de S. Francisco Hotel 📍

Alto da Pedisqueira
5400-435
tel./t/m.: 276 333 700 / 936 543 100
e-mail:
reservas@fortesaofrancisco.com
site: www.fortesaofrancisco.com

Hotel Casino de Chaves 📍

Lugar do Extremo – Vale de Anta
5400-001
Tel./Telm: 276 309 600
e-mail. reservashcc@solverde.pt
site:www.gruposolverde.pt

CINFÃES

Casa Quinta da Calçada 📍

Lugar da Calçada
4690-387 Oliveira do Douro - Cinfães
tel./t/m. 255 562 292/936 345 815
e-mai. geral@casacalcada.com
site. www.casacalcada.com
FB/casadacalcada.cinfaes

Verde Água 📍

Rua de Vila Verde, 319
4690-680 Souselo - Cinfães
tel./t/m. 936 339 520 / 968 811 189
e-mail.
verdeagua.natureza@gmail.com
site. www.verdeaguanatureza.com

Casa do Moleiro

Lugar de Pelisqueira
4690-229 Ferreiros - Cinfães
tel./t/m. 919 355 590
e-mail. reservas@casadomoleiro.com
FB/casadomoleiro

Douro Hotel Porto Antigo 📍

Rua do Cais, 675
4690-423 Cinfães
Tel./telm. 255 560 150
e-mail.
geral@dourohotelportoantigo.com
site.www.dourohotelportoantigo.com
FB/douroHotelPortoAntigo

Solar Douro Miragaia 📍

Lugar do Outeiro, 506
4690-858 Travanca Cinfães
tel./t/m. 255 108 000 / 964 190 865
e-mail. geral@douromiragaia.pt
site.www.douromiragaia.pt
FB/SolardouroMiragaia

Arsduriumhotel 📍

Aldeia do Lodeiro, Boassas
4690-405 Cinfães
Tel./telm. 938 636 246
e-mail. arsdurium@dourohotel.com
site. www.dourohotel.com
FB/arsduriumdourohotel

Douro Green 📍

Lugar da castanheira
4690-049 Cinfães
tel./t/m. 255 561 133 / 932 773 412
email.dourogreen@gmail.com
site. www.dourogreen.com
FB/dourogreen

Casa Rural da Costeira

Calçada de Medados
4690-055 Cinfães
tel./t/m. 914 797 673
email.
casaruraldacosteira@gmail.com
FB/Casa-Rural-da-Costeira

ESPOSENDE

Apúlia Praia Hotel ****

Avenida da Praia, 45
4740-033 Apúlia
tel./t/m. 253 989 290
e-mail: geral@apuliapraia-hotel.com
site: www.apuliapraia-hotel.com

Axis Ofir Beach

Resort Hotel **** 📍
Avenida Raul Sousa Martins
4740-405 Fão
tel./t/m. 253 989 800
e-mail: reservas@axisofir.com
site: www.axisoteis.com/pt/Axis-Hoteis/Hoteis/Axis-Ofir/O-Hotel.aspx

FAFE

Aldeia do Pontido 📍

Rua dos Pisões - Pontido, 99
Queimadela
4820-630 Fafe
tel./t/m. 253 508 108 / 937 670 047
email. geral@aldeiadopontido.com
site. www.aldeiadopontido.com
FB/aldeiadopontido.fafe

Casa de Docim 📍

Rua da Sangiva, 2 Docim - Quinchães
4820-577 Fafe
tel./t/m. 960 173 388
email. reservas@casadedocim.com
site. www.casadedocim.com
FB/casadedocim

Casa de Fora

Rua do Ribeiro, 13 Aboim
4820-001 Fafe
tel./t/m. 253 495 100 / 912 972 043
email. info@casadefora.com
site. www.casadefora.com
FB/casadefora

Casa do Gandiã 📍

Rua do Penedo, 7 Arões S. Romão
4820-746 Fafe
tel./t/m. 933 785 589
email. info@casadogandiao.pt
site. www.casadogandiao.pt
FB/ casadogandiã

Casas do Ermo 📍

Rua do Ermo, 335 Estorãos
4820-063 Fafe
tel./t/m. 962 449 135
email. casasdoermo@gmail.com
site. www.casadoermo.com
FB/casasdoermo

Sossego da Lata 📍

Rua da Lata, 186 Passos
4820-377 Fafe
tel./t/m. 966 948 954
email. sossegodalata@gmail.com
site. www.sossegodalata.com
FB/sossegodata

Flag Hotel Guimarães-Fafe 📍

Avenida do Brasil
4820-121 Fafe
tel./t/m. 253 000 700
email.
bookings.guimaraesfafe@flaghotels.com
site. www.flagworldhotels.com
FB/flaghotel.guimaraesfafe

Hotel Fafense &

Largo Ferreira de Melo, 133 a 143
4820-137 Fafe
tel./t/m. 253 509 220 / 962 936 428
email. geral@hotelfafense.pt
site. www.hotelfafense.pt
FB/hotelfafense

Parque de Campismo da Barragem de Queimadela &

Rua da Barragem, Revelhe
4820-630 Fafe
tel./t/m. 253 495 071
email. foxtrotaventura@gmail.com
site. www.foxtrotaventura.pt
FB/rquecampismobarragemqueimadela

Quinta do Minhoto

Rua de Paçô, 107 Fornelos
4820-421 Fafe
tel./t/m. 965 242 514 / 961 858 189
email. geral@quintadominhoto.com
site. www.quintadominhoto.com
FB/quintadominhoto

Quinta Lama de Cima

Rua da Lama, 150 Arões S. Romão
4820-764 Fafe
tel./t/m. 253 591 431 / 936 178 221
email. quintalamadecima@gmail.com
site. www.quintalamadecima.pt
FB/quintalamadecima

FELGUEIRAS

4615 HOTEL**** &

Praça Dr. Eduardo Freitas, 54
4615-515 Lixa
tel./t/m. 255 078 612 / 917 024 931
e-mail: reservas@4615hotel.pt
site: www.4615hotel.pt

Bessa's Village

Rua Fonte, 158
4650-212, Lordelo
t/m. 935 825 718
e-mail: bessasvillage@gmail.com
site: www.bessasvillage.pt

Casa da Cachada

Rua José Maria Lickfold da Silva, 187
4610-283 Felgueiras
tel./t/m. 255 401 214 / 932 024 717
e-mail: geral@quintadosgansos.pt

Casa Rosa Sousa

Praceta do Foral, 84
4610-124 Felgueiras
tel./t/m. 255 346 620 / 961 403 574
e-mail: ze.mario.s@hotmail.com

Casa Zen

Rua das Fontelas, 669
4610-515 Penacova
tel./t/m. 966 707 056
e-mail: josefariamarinho@sapo.pt

FH Hotel ****

Rua D. António Ferreira Gomes, 2530
4615-593 Lixa
tel./t/m. 255 490 033/ 961 466 344
e-mail: geral@fernandohorta.pt
site: www.fernandohorta.pt

Paço de Pombeiro

Rua do Burgo, 590
4610-619 Pombeiro
tel./t/m. 255 926 523 / 917 244 435
e-mail: info@pacodepombeiro.com
site: www.pacodepombeiro.pt

Quinta da Costa

Rua da Costa
4615-511 Lixa
tel./t/m. 919 100 404
e-mail: a.costa74@hotmail.com
FB/beiraisquintadacosta

Quinta dos Gansos

Rua 25 abril, 825 Sernande
4650-450 Felgueiras
tel./t/m. 932 024 717
e-mail: geral@quintadosgansos.pt

Quinta da Urtigueira

Travessa da Urtigueira, 150 Friande
4610-330 Felgueiras
tel./t/m. 255 924 343 / 965 532 939
e-mail:
quinta.da.urtigueira@gmail.com
site: www.booking.com/hotel/pt/
quinta-da-urtigueira.pt-pt.html

Quinta de Maderne

Rua de Maderne,
4610-815 Maderne
tel./t/m. 917 230 885
e-mail: geral@quintademaderne.com

Village Minhoure

Rua de Minhoure, 396
4650-725 Varziela
tel./t/m 967 413 777
e-mail: villageminhoure@gmail.com

FREIXO DE ESPADA À CINTA Cantinho do Pepino

Rua das Moreirinhas, 23
5180-142 Freixo de Espada à Cinta
tel./t/m. 279 652 538
FB/ocantinho.dopepino

Casa de Alpajares Guest & Spa

Cabeço da Força,
5180-133 Freixo de Espada à Cinta
tel./t/m. 962 727 101
email. info@casadealpajares.com
site. www.casadealpajares.com
FB/casadealpajares

Estalagem Soeiro Meireles

Estrada Nacional 221
5180-201 Freixo de Espada à Cinta
tel./t/m. 966 258 210
email. ameliameiros1@hotmail.com
site. www.estalagem-soeiro-meireles
FB/EstalagemSоеiroMeireles

Moradias Douro Internacional &

Praia Fluvial da Congida
Lugar da Congida
5180-103 Freixo de Espada à Cinta
tel./t/m. 961 181 770 / 654 667 816
email. dourotornat@gmail.com
FB/moradiasnacongida

Quinta da Ferradosa

Lugar da Ferradosa, S/N
5180-181 Freixo de Espada à Cinta
tel./t/m. 279 653 293 / 937 653 293
email.
ferradosa@quintadaferradosa.pt
site. www.quintadaferradosa.pt
FB/quintadaferradosa

Quinta do Salgueiro

EN 221, km88
5180-182 Freixo de Espada à Cinta
tel./t/m. 279 652 007 / 961 166 460
email. info@quintadosalgueiro.com
site. www.quintadosalgueiro.com

Cinta d'Ouro

Avenida Guerra Junqueiro, S/N
5180-104 Freixo de Espada à Cinta
tel./t/m. 279 652 550
email. info@cintadouro.com
site. www.cintadouro.com
FB/cintaDOouro

Fatibel

Avenida do Emigrante, S/N
5180-103 Freixo de Espada à Cinta
tel./t/m. 279 658 090
email.
residencial.fatibel@hotmail.com
site. www.fatibel.com

Hotel Freixo Douro Superior &

Avenida de Espanha, S/N
5180-104 Freixo de Espada à Cinta
tel./t/m. 279 034 930
email. reservas@hotelfreixo.pt
site. www.hotelfreixo.pt
FB/freixodourosuperiorhotel

Casa do Conselheiro

Rua das Moreirinhas, 1
5180-142 Freixo de Espada à Cinta
tel./t/m. 915 550 362
email. geral@casadoconselheiro.pt
site. www.casadoconselheiro.pt
FB/Casa-do-Conselheiro

GUIMARÃES

Casa de Sezim

Rua de Sezim, s/n S. Tiago de Candoso
4835-249 Guimarães
tel./t/m. 253 523 000 / 963 258 082
email. geral@sezim.pt
site. www.sezim.pt
FB/casadesezim

Hotel Eurostars Santa Luzia &

Rua Francisco Agra, 100
4800-157, Guimarães
tel./t/m. 253 071 800
email.
reservas@eurostarssantaluzia.com
site. www.eurostarssantaluzia.com

Pousada Mosteiro de Guimarães &

Largo Domingos Leite Castro
4810-011 Guimarães
tel. : 253 511 249
email :
recepcao.stamarinha@pestana.com
site. www.pousadas.pt/
FB/PousadaMosteiroGuimaraes

Casa do Juncal

Largo Condessa do Juncal
4810-150 Guimarães
tel./t/m. 929 309 977
email. reservas@casajuncal.com
site. www.casajuncal.com/
FB/casajuncal

Hotel Mestre de Avis &

Rua D. João I, 40
4810-422, S. Paio, Guimarães
tel./t/m. 253 422 770
email.
reservas@hotelmestredeavis.pt
site. www.hotelmestredeavis.pt
FB/ Hotel Mestre de Avis

Hotel Ibis Guimarães

Rua Conde Margaride, 12 - Creixomil
4810-537 Guimarães
tel./t/m. 253 424 900
email. H3230@accor.com
site. www.ibishotel.com

Open Village Sport Hotel & Spa Club &

Trav. da Ribeira, 629 – Mesão Frio
4810-235 Guimarães
tel./t/m. 253 540 630
email. geral@ovs.pt
site. www.ovs.pt

The Grove Houses

Rua da Penha, 3891
4810-038 Costa
tel./t/m. 910 212 254
email. geral@thegrovehouses.pt
site. www.thegrovehouses.pt
FB/thegrovehouses

Stay Hotel Guimarães Centro &

Av. D. João IV, 631
4810-532 Guimarães
tel./t/m. 253 421 440
email. guimaraes@stayhotels.pt
site. www.stayhotels.pt

Hotel da Oliveira &

Rua de Santa Maria, L.go da Oliveira
4800-443 Guimarães
tel./t/m. 253 514 157
email. reservas@hoteldaoliveira.com
site. www.hoteldaoliveira.com
FB/hoteldaoliveira

Casa dos Pombais &

Av. de Londres
4810-550 Guimarães
tel./t/m. 914 852 483
email. casadospombais@hotmail.com

Conquistador Palace &

Rua de Camões, 106-110
4810-442 Guimarães
tel./t/m. 253 144 110
email. geral@conquistadorpalace.pt
site. www.conquistadorpalace.pt/

Apartamentos Turísticos Encosta do Paraíso &

Rua de Agrelos, 521 – Selho S. Jorge
4835-301 Guimarães
tel./t/m. 253 535 468
email. clubeparaiso@clubeparaiso.pt
site. www.clubeparaiso.pt

LOUSADA

Casa de Juste

Avenida do Rio, 14
4620-786 Torno - LSD
tel. 255 821 626
e-mail: info@casadejuste.com
site:www.casadejuste.com
FB/Casa de Juste

Quinta da Longra

Rua de Santo Estevão, 384
4620-615 Barrosas (Santo Estevão)
tel.253 583 570
e-mail: quintadalongra@gmail.com
site: www.quintadalongra.com
FB/Quinta da Longra

Quinta de Lourosa

Estrada Santa Maria de Sousela, 1913
4620-469 Sousela - LSD
tel. 255 810 480
e-mail: info@quintadelourosa.com
site: www.quintadelourosa.com
FB/Quinta de Lourosa

MACEDO DE CAVALEIROS

Marisol &

Bairro da Suécia
5340-210 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 422 214
e-mail: nataliamorais55@hotmail.com

Hotel Alendouro ** &

Av. Nuno Alvares Pereira
5340-202 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 421 236
e-mail: geral@hotetalendouro.com
site: www.hotetalendouro.com

Hotel Muchacho &

Rua Pereira Charula, 29
5340-278 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 421 640
e-mail: geral@hotelmuchacho.com
site: www.hotelmuchacho.com

Capitólio &

Ribeirinha
5340-292 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 421 731

Granjo &

Rua Dr. Aguedo de Oliveira
5340-227 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 426 875

Solar de Chacim &

Lugar de Chacim
5340-092 Chacim
tel./t/m. 278 468 000 / 278 468 001

Solar do Morgado de Oliveira &

Rua Pereira Charula,16
5340-278 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 912 646 200 / 278 432 276

Quinta Bela Vista do Azibo &

Podence
5340-392 Podence
tel./t/m. 933 286 119

Casa da Avó Maria &

Rua Central 53A,
5340-392 Podence
tel./t/m. 939 013 772

Casa da Avó Faia &

Morais
5340-351 Morais
tel./t/m. 960 471 797

Casa do Azibo &

Santa Combinha
5340-510 Santa Combinha
tel./t/m. 912 441 764

Casa Vinhas de Sá &

Rua da Igreja
5340-173 Lamalunga
tel./t/m. 968 143 408 / 278 349 053

Casa de Campo Podence &

Rua de Lamadona, 9
5340-392 Podence
tel./t/m. 912 785 297 / 963 501 339

Casa das Argolas &

Rua Vale Carneiro, 47
5340-347 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 4262 74 / 937 567 161

Casa da Fraga &

Lugar do Meio do Povo, 10
5340-142 Ferreira
tel./t/m. 935 376 936

Casa da Aldeia

Rua Padre Bernardino, 8
5340-470 Vale da Porca
tel./t/m. 939 822 160 / 966 944 255
e-mail: acasadaaldeia@gmail.com

Casa do Luzio

Rua Castanheira, 48
5340-322 Macedo de Cavaleiros
e-mail: ateixeira1975@gmail.com

Casinha da Fonte

Lamas
tel./t/m. 914 035 079 / 914 176 990

Quinta da Caída

5340-031 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 966 891 316
e-mail: info@quintadacaída.pt
site: www.quintadacaída.pt

Quinta do Vale

Arrifana
tel./t/m. 969 102 867 / 278 421 698
e-mail:
quintadovale.arrifana@gmail.com

Vivenda da Mina

Rua de Santo Amaro, 4
5340-081 Castelões
tel./t/m. 915 237 361
e-mail:
vivendadamina-al@hotmail.com

Casa das Argolas

Rua Vale Carneiro, 47
5340-347 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 426 274 / 937 567 161 /
934 052 166
e-mail: info@casadasargolas.pt

Casa de Campo – Podence

Rua de Lamadona, 9
5340-392 Podence
tel./t/m. 935 112 262 / 938 731 604
/ 963 501 339
e-mail:
casasdecampo.podence@gmail.com

Muralha Azibo Dreams

Rua da Capela
5340-410 Santa Combinha
tel./t/m. 960 081 781
e-mail: muralhazibo@sapo.pt

MAIA

Hotel Central Parque &

Av^º. Visconde de Barreiros, 83
4470 - 151 Maia
tel./t/m. 22 947 55 63
e-mail:
reservas@hotelcentralparque.com
site: www.hotelcentralparque.com/pt/

Oporto Airport & Business Hotel &

Rua R. Casimiro Albano Monteiro 35
4470 – 428 Moreira
tel./t/m. 224 963 455

Hotel Premium Maia &

Rua Simão Bolivar ,375
4470-214 Maia
tel./t/m. 229 435 650

MARCO DE CANAVESES

Hotel Quinta de Santo António &

Country House e Villas
R. de Sto. António N. 81. 4575-328
Marco de Canaveses
Tel. 255 191 703
email. info@quintastantonio.pt
site. www.quintastantonio.pt/

Quinta de Cabanas Douro Country House &

Rua de Cabanas, 131
4625-320 Penha Longa
tel./t/m.: 255 581 585 / 960 466 363
e-mail: quintadecabanas@gmail.com
site: www.quintadecabanas.pt

Casa de Campo de Santa Cristina

Caminho das Andrades
4575-060 Alpendorada, Várzea e Torrão
tel./t/m.: 255 630 193 / 917 514 721
e-mail: geral@santacristina.pt
FB/santacristina.pt

Casa da Quintã Folhada

Rua de Cem, 384 Folhada
4635-185 Várzea, Aliviada e Folhada
Tel. 255 423 299 / 967 354 017
e-mail:
casadaquintafolhada@gmail.com
site: www.casadaquintafolhada.
wixsite.com/turismo

Casa das Vendas

Rua Coronel Monterroso, 313
4635-502 Tabuado
Marco de Canaveses
t/m.: 916 719 681
e-mail: tourism@casadasvendas.net
site: www.casadasvendas.net/

Casa de Quintã

Rua de Quintã, 830
4630-726 Soalhães
Marco de Canaveses
tel./t/m.: 967 606 385
e-mail: casadequinta@outlook.com
FB/casadequinta/

Outeiro Tuíás Manor House

Rua Casa do Outeiro, 165
4630-240 Marco de Canaveses
tel./t/m.: 255 523 432 / 933 618 959
e-mail: i.sousaguedes@hotmail.com
FB/casadoouteiro.tuias/

Hostel Albufeira &

Rua Rainha D. Mafalda,
4630-432 Marco de Canaveses
tel./t/m.: 939 641 365
e-mail: albufeirahostel@gmail.com
FB/Hostel-Albufeira

Casas de Canavezes

Rua do Grangeiro
4630-266 Marco de Canaveses
tel./t/m.: 916 172 467 / 917 327 890
e-mail:
casasdecanevezes@gmail.com

Alojamento Santa Maria

Rua Eng. Carneiro Geraldês, 164 – 1º
4630-206 Marco de Canaveses
tel./t/m.: 916 172 467 / 917 327 890
e-mail:
casasdecanavezes@gmail.com

Casa Senhora da Silva

Rua Senhora da Silva, 89
4575-048 Alpendorada, Várzea e Torrão
tel./t/m.: 925 003 845
e-mail: geral@casasenhoradasilva.pt
site: www.casasenhoradasilva.pt

MATOSINHOS

Hotel Leça da Palmeira

Rua Dr. Albano Sá Lima, 22
4450-602 Leça da Palmeira
tel./t/m. 229 997 770
email. geral@lecahotel.com
site. www.lecahotel.com

Hotel Tryp Porto Exponor

Rotunda da Exponor
4450-801 Leça da Palmeira
tel./t/m. 229 990 000
email. res.tpe@trypportugal.com
site. www.trypportoexpo.com

MELGAÇO

Hotel Boavista

Avenida do Peso, 1116
4960-235 Paderne Melgaço
tel./t/m. 251 416 350
e-mail:
geral@hotelboavistamelgaco.com
site: www.hotelboavistamelgaco.com

Hotel do Reguengo de Melgaço

Quinta do Reguengo
4960-267 Paderne - Melgaço
tel./t/m. 938 044 487
e-mail:
alojamento@reguengodemelgaco.pt
site: www.reguengodemelgaco.pt

Casa do Castanheiro

Branda da Aveleira
4960-160 Gave
tel./t/m. 936 837 923
e-mail: patriciasolha@gmail.com

Casa do Piorno

Branda da Aveleira
4960-160 Gave
tel./t/m. 936 837 923
e-mail: patriciasolha@gmail.com

Casa da Bica

Branda da Aveleira- Gave
4960 – 160 Melgaço
t/m.:933 894 259
e-mail: alves1.1@hotmail.com
site: www.brandadaaveleira.com

Casa da Fonte do Carvalhinho

Branda da Aveleira- Gave
4960 – 160 Melgaço
t/m.:933 894 259
e-mail: alves1.1@hotmail.com
site: www.brandadaaveleira.com

Casa do Xisto

Branda da Aveleira- Gave
4960 – 160 Melgaço
t/m.:933 894 259
e-mail:alves1.1@hotmail.com
site: www.brandadaaveleira.com

Casa da Costa

Lugar de Cima-Cubalhão
4960 - 140 Melgaço
t/m.:913 338 459
e-mail: anjosdomingues@gmail.com

Casa Fonte do Laboreiro

Vila - Castro Laboreiro
4960 – 061 Melgaço
tel./ t/m. 251 465 133 / 966 404 311
e-mail:
armandino.monteiro@hotmail.com
site: www.casafontedelaboreiro.pt

Casa da Cevidade Gaera

Lugar da Cevidade
4960-223 Paderne
tel./t/m. 962 903 470
e-mail: info@casadacevidade.com
site: www.casadacevidade.com.

Casa das Pesqueiras

Lugar das Granjas
4960-180 UF Chaviães e Paços
tel./t/m. 934 800 124
e-mail: info@casadaspesqueiras.com
site: www.casadaspesqueiras.com

Quinta de Remoães

Cimo de Vila
4960-330 Remoães
tel./t/m. 933 077 142
e-mail: quintaderemoaes@gmail.com

Casa de S. Marcos

Lugar da Barqueira de Cima
4960-010 Alvaredo
tel./t/m. 966 320 872
e-mail:
carlos.cortesgomes@hotmail.com

Casa da Alagoa

Lugar da Alagoa
4960-021 Castro Laboreiro
tel./t/m. 911 191 528
e-mail: houses.alagoa@gmail.com

Casa das Infusões

Recanto do Souto
4960-010 Souto – Alvaredo
Tel./ t/m: 251 416 769
e-mail: enoturismo@soalheiro.com
Site: www.soalheiro.com

Melgaço Alvarinho Houses

Caminho Portal Cerdeira, 136
Lugar de Pinheiro
4960-254 Paderne Melgaço
tel./t/m. 918 685 595
e-mail:
reservas@melgacoalvarinhohouses.com
Site: www.melgacoalvarinhohouses.com

Miradouro do Castelo

Lugar da Vila
4960-061 Castro Laboreiro
tel./t/m. 251 466 041
e-mail:
geral@miradourodcastelo.com
site: www.montesdelaboreiro.pt

Bungalows Campismo de Lamas de Mouro

P. de Campismo de Lamas de Mouro
Lugar de Porto Ribeiro
4060 – 170 Melgaço
tel./t/m. 251 466 041 / 936 890 791
e-mail: geral@camping-lamas.com
site: www.montesdelaboreiro.pt

MIRANDA DO DOURO

Casa d' Augusta

Rua do Lagar, 3
5210-345 Vila Chã de Braciosa
tel./t/m. 934 918 779
email. Geral @casadaugusta.com
site. www.casadaugusta.com
FB/ casadaugusta

Hotel & Restaurante "O Encontro"

Estrada Nacional, 13
5225-103 Sendim
tel./t/m. 273 738 050 / 936 750 453
email. geral@hrencontro.pt
site. www.hrencontro.pt
FB/HotelRestauranteOEncontro

Puial do Douro

Rua da Alegria
5210-170 Aldeia Nova
tel./t/m. 273 432 820 / 969 181 013 / 966 353 865
email. info@turismodourorural.com
site. www.turismodourorural.com

Hotel Parador Santa Catarina

Estrada da Barragem, s/n
5210-183 Miranda do Douro
tel./t/m.273 431 005
e-mail:
info@hotelparadorsantacatarina.pt
site: www.hotelparadorsantacatarina.pt

Casas de Campo Mirandesas – Cimo da Quinta

Largo do Chafariz
5210-172 Pena Branca
Telf: 273 431 485 / 937 766 777/6/4
e-mail:
cimodaquinta_casacampo@sapo.pt
site: www.
casasdecampomirandesas.com

Adega do Balé

Rua do Cabido
5210-241 Miranda do Douro
Telf: 925 969 211 / 933 725 398
Email: luia25tome@hotmail.com
FB/adegabale

Hotel O Mirandês

Urbanização do Juncal
5210 – 209 Miranda do Douro
tel./t/m.273 431 418
e-mail: doramigueldias@hotmail.com
site: www.omirandes.net/

MIRANDELA

Hotel D. Dinis***

Rua do Nordeste Transmontano
Urbanização D. Dinis
5370-210 Mirandela
tel./t/m. 969 773 924
e-mail: reservas@hoteldomdinis.pt
site: www.hoteldomdinis.pt

Refúgio Casa de Campo dos Távoras

Rua da Igreja, 1
5370-081 Carvalhais
tel./t/m. 962 002 617
e-mail: anabela.carlao@hotmail.com

Casas do Fantal

Av. São Sebastião
5370-660 Vale de Salgueiro
tel./t/m. 926 121 109
site: www.casadofantal.com

Dona Fina Guest House

Rua da República, 120
5370 - 347 Mirandela
tel./t/m. 912 397 118 / 278 249 392
e-mail:
donafinaguesthouse@gmail.com
FB/donafinaguesthouse

Lugar dos Vales

Av 25 de Abril, 6
5385-132 Vale Bom Pitez
tel./t/m. 963 843 049
e-mail: lugardosvales@gmail.com

Quinta da Libelinha

Rua dos Barreiros,1836
5370-081 Contins
tel./t/m. 918 082 589
e-mail: quintalibelinha@gmail.com

MOGADOURO

Casa da Cancela

Rua da Cancela. 25
5200-300 Paradela
tel./t/m. 279 343 132
e-mail: casadacancela@hotmail.com
site: www.casadacancela.com.pt

Casas de Xisto

Lugar do Salgueiro
5200-300 Paradela
tel./t/m. 931 168 585
e-mail: casasdexisto@gmail.com
site: www.casasdexisto.pt

Casa das Quintas

Rua da Escola, 4
5200-150 Quintas das quebradas
tel./t/m. 279 599 435
e-mail: info@casadasquintas.com
site: www.casadasquintas.com

Casa das Arribas (Naturisnor)

Cardal do Douro,
5200-079 Bemposta
tel./t/m. 936 750 453
e-mail: contacto@naturisnor.com
site: www.naturisnor.com

Casa das Águas Férreas &

Estrada Nacional 221
5200-208 Mogadouro
tel./t/m. 279 341 085
e-mail: elisarodrigues456@gmail.com
site: www.casadasaguasferreas.com

Planalto D'Outono &

Largo Toural do Fundo, 2
5200-422 Tô
tel./t/m. 273 310 371 / 962 931 830
e-mail: planaltodoutono@gmail.com

Apolinário &

Rua da Estrada, 7
5350-201 Castro Vicente
tel./t/m. 279 568 001
e-mail: geral@apolinarioturismo.com

Vale de Cântaros &

Rua da Escola, 29
5200-130 Castelo Branco
tel./t/m. 962 845 851
e-mail: luz.aurea@gmail.com

MOIMENTA DA BEIRA

Casa do Monge &

Rua dos Malmequeres, 6
3620-504 Sever
Moimenta da Beira
Tel./t/m. 968 628 069
e-mail: casadomonge@gmail.com
site: www.casadomonge.com
FB/ Casa do Monge

Hotel Verdeal &

Quinta do Verdeal
3620-201 Moimenta da Beira
Tel. 254 584 061
e-mail: hotelverdealmail.com
site: www.hotel-verdeal.com
FB/Hotelverdeal

Quinta Sul América &

Estrada de Castelo
Lugar de São Miguel
3620-317 Castelo
Moimenta da Beira
tel./t/m. 966 125 887
e-mail:
anselmo_mmoreira@hotmail.com
FB/QuintaSulAmerica

Quinta da Regada do Moinho &

Av. Álvaro Almeida, 3
3620-490 Segões
Moimenta da Beira
tel./t/m. 968 700 924
e-mail: regadadomoinho@gmail.com
FB/quintadaregadadomoinho

Solar dos Correia Alves &

Terreiro das Freiras
3620-356 Moimenta da Beira
tel./t/m. 919 439 663
e-mail: cronicasdaterra@sapo.pt
site: www.solaroscorreiaalves.pt
FB/solarcorreiaalves

Casa da Legião

Rua do Curcial
3620-356 Sarzedo
tel./t/m. 919 439 663
e-mail: cronicasdaterra@sapo.pt
site: www.solaroscorreiaalves.pt
FB/cronicasdaterrabar

Pico do Meio Dia &

Rua Eng. Adelino Amaro Costa, 95
3620-304 Moimenta da Beira
tel./t/m. 254 582 381 / 938 447 133
email: picomeiodia1@gmail.com
FB/pico.domeiodia

Quartinho da Tia Dulce &

N226 – Cruzamento de Paradaça
3620-200 Leomil
Moimenta da Beira
tel./t/m. 254 586 431 / 934 222 935
FB/Restaurante "O António"

MONÇÃO

Cantinho do Cantador &

Travessa da Eira, 15
Carvalho, Riba de Mouro
4950-703 Monção
tel./t/m. 258 523 229/969 077 972
email: nascente.exotica@gmail.com
site: www.cantinhodocantador.pt
FB/cantinhodocantador

Casa da Veiga &

Rua Ponte da Veiga, 416
4950-701 Riba de Mouro
tel./t/m. 917 412 229
email: carlos.caraujo@gmail.com
site: www.casadaveiga.pt
FB/ casa da veiga monção

Casa da Torre &

Rua 5 de Outubro 853 - Lapela
4950-138 Monção
tel./t/m. 916 958 790
email:
casadatorreemlapela@gmail.com
site: www.montesdelaboreiro.pt
FB/ casa.da.torre.lapela

Hotel Bienestar Termas de Monção &

Avda das Caldas, s/n
4950-442 Monção
tel./t/m. 251 030 092
email:
reservas@hotelbienestartermasdemoncao.com
site:
www.hotelbienestartermasdemoncao.com
FB/Hotel Bienestar Termas de Monção

Hotel Convento dos Capuchos &

Quinta do Convento de Stº António
4950-527 Monção
tel./t/m. 251 640 090
email:
gerencia@conventodoscapuchos@gmail.com
site: www.conventodoscapuchos.com
FB/ Convento dos Capuchos

Hotel Fonte da Vila &

Avenida Porta de S. Bento, 891
4950-483 Monção
tel./t/m. 251 640 050
email: hfontedavila@gmail.com
site: www.hotelfontedavila.com
FB/hotelrestaurantefontedavila

Hotel Vila Esteves

Rua de Santo António, 67
4950-436 Monção
tel./t/m.962 665 411
email: hvilaesteves@gmail.com
site:
www.hotelvilaesteves.negocio.site
FB/hvilaesteves

Quinta da Teimosa

Rua João Pereira Caldas, 905
Cambeses
4950-104 Monção
tel./t/m. 251 652 479
email: info@quintadateimosa.pt
site: www.quintadateimosa.pt

Quinta de Santo António

Lugar de Albergaria
4950-740 Sá - Monção
tel./t/m. 938 434 857
email:
booking@quintasantoantonio.com
site: www.quintasantoantonio.com
FB/qtasantoantonio

Quinta de Vila Nova &

Estrada Municipal 508, 397 – Pias
4950-347 - Monção
tel./t/m. 966 238 411
email: vinhoalvarinho@gmail.com
FB/ Quinta de Vila Nova

Recanto de Moulães &

Longos Vales
4950-209 - Monção
tel./t/m. 917 508 363
email: recantodemoulaes@gmail.com

Solar de Serrade

4950-280 Mazedo - Monção
tel./t/m. 251 654 008 / 965 805 264
email: solaradeserrade@hotmail.com
site: www.solardeserrade.pt/
FB/Solar de Serrade - Monção

MONDIM DE BASTO Água Hotels ** &**

Rua de Paradela, 953
4880-162 Mondim de Basto
tel./t/m. 255 389 040
email: reservas@aguahotels.pt
site: www.aguahotels.pt

Casa do Barreiro de Cima

Rua do Barreiro de Cima
Parada de Atei
4880-015 Mondim de Basto
tel./t/m. 933 318 949
email: carolinabrito@live.com.pt
FB/CasadoBarreirodeCima

Casa da Cainha

Rua da Fonte Benta, 693
Vilar de Ferreiros
4880-304 Mondim de Basto
tel./t/m. 966 769 265
email: casadacainha@gmail.com

Casa das Mourões &

Rua da Via Cova, 98
4880-234 Mondim de Basto
tel./t/m. 963 676 400
email: Info@casadasmouroas.com

Casa da Padaria &

Travessa do Outeiro, 26
4880- 250 Mondim de Basto
tel./t/m. 914 252 437
email: bertamartins@gmail.com

Quinta da Baldieira &

Rua da Baldieira, 254
Vilar de Ferreiros
4880-302 Mondim de Basto
tel./t/m. 966 769 265
email: geral@quintadabaldieira.com
site: www.quintadabaldieira.com

Parque de Campismo de Mondim de Basto &

Rua de Montão, 870
4880 - 187 Mondim de Basto
tel./t/m. 255 381 650 / 964 725 005
email:
mondim.basto@fcmportugal.com
site: www.fcmportugal.com
FB/ Camping.mondimdebasto

MURÇA

Casa da Eira

Rua S. Gonçalo, 63
5090-200 Sobredo
tel./t/m. 259 511 039 / 919 104 934
e-mail: alojamentocasa.eira@sapo.pt

Casa Oliveiras do Douro

Rua de S. José
5090-017 Sobreira
tel./t/m. 925 950 625
e-mail:
maria.jose.magalhaes@gmail.com

Quinta Monte São Sebastião

5090-125 Murça
tel./t/m. 259 511 564 / 962 696 641
e-mail:
quinta@montesaosebastiao.com
site: www.montesaosebastiao.com

Residencial Borges

Estrada Nacional 15.Lugar do Ratiço
5090-134 Murça
tel./t/m. 259 511 302
e-mail: residencialborges@gmail.com
site: www.residencialborges.pt

Residencial Terra Quente

Lugar de Covelas
5090-102 Murça
tel./t/m. 259 512 651 / 934 135 760
e-mail:
geralterraquenterestaurante@gmail.com

Residencial Vitorino

Rua Frei Diogo de Murça, L.go da Porca
5090-130 Murça
tel./t/m. 259 512 630

OLIVEIRA DE AZEMÉIS

Hotel Dighton &

Av. Dr. Albino Soares dos Reis, r/c
3720-241 Oliveira de Azeméis
tel./t/m. 256 682 191
e-mail: reservas@hotel-dighton.com
site: www.hotel-dighton.com

Casa da Trapa &

Rua Pio Verde, S. Martinho
3720-004 Ossela
tel./t/m. 918 503 523
e-mail: casadatrapa@gmail.com
site: www.casadatrapa.com

O Casarão Restaurante

Praça da Liberdade, 180
3700-611 Cesar
tel./t/m. 933 850 108
e-mail: ocsupermercado@gmail.com
FB/Restaurante-Casarão

Casa da Torre

Rua de São Martinho, 146
3720-004 Ossela
tel./t/m. 914 100 663
e-mail: odete.pinho@hotmail.com
FB/casatorreossela

PAÇOS DE FERREIRA

Paços Ferrara Hotel &

Av. 1.º de Dezembro, 137
4590-505 Paços de Ferreira
tel./t/m. 255 962 548 | 255 866 725
email. geral@pacosferrarahotel.com
site. www.pacosferrarahotel.com

Quinta do Passal &

Rua de S. João, 279
4590-163 Codessos
tel./t/m. 255 870 420 | 918 644 958
email. geral@quintadopassal.com
site. www.quintadopassal.com
FB/ quintadopassa

Inveja Country House &

Rua da Inveja, 221
4595-324 Penamaior
tel./t/m. 917 613 092
email. invejach@gmail.com
site. www.invejacountryhouse.pt
FB/ invejacountryhouse

PARÉDES

Casa da Torre &

Rua da Torre, 208-268
4580-752 Sobrosa
tel./t/m. 931 736 357
email. casadatorre@assp.pt
site. www.assp.pt
FB/ assp.casadatorre

Casa de Louredo &

Lugar da Herdade, 8
4580-582 Paredes
tel./t/m. 255 780 900
email. geral@casadelouredo.pt
site. www.cozinhadaterra.pt
FB/ casadelouredo/

PARÉDES DE COURA

Casa Cal

Arestim Linhares
4940-371 Linhares, Paredes de Coura
tel./t/m. 966 669 676
email. mjrbrandao@gmail.com
site. www.casadacal.pt

Casa da Oliveirinha

Rua de Trulhe de Cima, 216
Aqualonga
4940-041 Aqualonga, P. de Coura
tel./t/m. 251 941 281 / 917 600 160
tel./t/m. 255 962 548 | 255 866 725
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. 251 783 715 / 917 342 811
email. auroramariamata@gmail.com
FB/Casa do Outeirinho

Casa Paz do Outeiro

Venade Ferreira
4940-263 Ferreira, Paredes de Coura
tel./t/m. 938 310 855
email. info@casapazdoouteiro.com
site. www.casapazdoouteiro.com
FB/Casa Paz do Outeiro

Casa Sonho da Seara

Caminho da Seara, 200 - Bico
4940-068 Bico, Paredes de Coura
tel./t/m.251 788 041 / 935 698 687
email. contacto@sonhodaseara.com
site. www.sonhodaseara.com
FB/sonho da Seara Turismo Rural
e natureza Lda

Casinha de Mозelos

Caminho do Rito, 124 - Mозelos
4940-383 Mозelos, Paredes de Coura
tel./t/m. 251 788 439 / 919 802 346
email. casinhademozelos@gmail.com
site. www.casinhademozelos.com
FB/Casinha de Mозelos

Quinta da Gandra

Gandra Aqualonga
4940-025 Aqualonga, P. de Coura
tel./t/m. 938 310 855
email. Quinta_gandra@sapo.pt
site. www.quintadagandra.pt
FB/Quinta da Gandra

Quinta de São Roque Rubiães

São Roque Rubiães
4940-691 Rubiães, Paredes de Coura
tel./t/m. 968 870 301
email. info@quintasaoroque.com
site. www.quintasaoroque.com

PENAFIEL

Casa da Tapada

Rua Tapada, 428
4560-017 Abragão
tel./t/m. 932 869 404
e-mail:
filipe_cafedatorre@hotmail.com
FB/ Casa-da-Tapada

Casa da Brasileira &

Rua das Escolas, 352
4575-106 Boelhe
tel./t/m. 914 018 281
e-mail: marisaagricola@gmail.com
FB/ Casa-da-Brasileira

Casa dos Vales

Rua Central de Ribaçais, 807
4560-027 Abragão
tel./t/m. 911 827 610
e-mail: casadosvales@gmail.com
site: www.casadosvales.com

Campo de Sobarbo Guest House Rural &

Rua do outeiro, 572
4560-041 Bustelo
tel./t/m. 914 935 465
e-mail: camposobarbo@gmail.com
site: campo-de-sobarbo-guest-
house-rural.negocio.site/

Casa Máximo

Rua Central de Ribaçais, 629, 1º
4560-027 Abragão
tel./t/m. 917 345 130
e-mail:
casamaximoabragao@gmail.com

Casa da Fonte Velha

Rua da Cova, 248
4560-057 Castelões
tel./t/m. 255 182 748 / 918 957 118
e-mail: contacto@fontevelha.pt
site: www.fontevelha.pt

Dourwin

Rua da Praia, 790
4575-532 Sebolido
tel./t/m. 938 236 432 / 255 180 317
e-mail: geral@dourwin.pt
site: www.dourwin.pt/

Eira das Carvalhas

Rua do Carvalhas, 218
4575-264 Oldrões
tel./t/m. 962 891 298
e-mail: eiradascarvalhas@gmail.com
FB/eiradascarvalhas

Home by Julieta

Rua do Rio, 21
4560-221 Marecos
tel./t/m. 916 311 632
e-mail: julietaolive@gmail.com
site: www.homebyjulieta.pt

Lagar da Silveira

Avenida de Ribas, 60
4560-196 Lagares
tel./t/m. 968 020 472
e-mail: lagardasilveira@sapo.pt
site: www.agar-da-silveira.webnode.pt

Quinta das Essências &

Rua do Outeiro, 381
4560-042 Bustelo
tel./t/m. 915 228 510 / 966 304 150
e-mail:
quintadasessencias@gmail.com
site: www.quintadasessencias.com

Quinta do Carvalhal &

Rua da Azenha
4560-173 Irivo
tel./t/m. 964 600 816
e-mail: josejulio2@gmail.com
FB/casadaquintadocarvalhal

Solar de Sebolido

Rua São Paulo, 43
4575-540 Sebolido
tel./t/m. 962 755 823
e-mail: castro.m@dourowake.com
site: www.dourowake.pt

Penafiel Park Hotel & SPA &

Rua Província de Pontevedra, s/n
4560-232 Penafiel
tel./t/m. 255 710 100
e-mail:
reservas@penafielparkhotelspa.com
site: www.penafielparkhotelspa.com

Hotel Rural Q.ta das Quintães &

Rua das Quintães, 681
4575-580 Valpedre
tel./t/m. 255 613 553
e-mail: quintadasquintaes@gmail.com
site: www.quintadasquintaes.com.pt

Solar Egas Moniz &

Rua dos Monges Beneditinos, 158
4560-380 Paço de Sousa
tel./t/m. 962 168 254 / 255 754 249
e-mail: solaregasmoniz@gmail.com
site: www.solaregasmoniz.com

Casa do Pinheiro Douro &

Avenida Central do Pinheiro, 167
4575-172 Canelas
tel./t/m. 919 440 653 / 936 775 080
e-mail:
casadopinheiro.douro@gmail.com
site: casadopinheirodouro.com

Casa da Ventozella

Av. António Ribeiro, 1888
4560-872 Vila Cova
tel./t/m. 918 700 463
e-mail: clmmmaguiar@gmail.com
FB/CasaDaVentozella.VilaCova.Penafiel

PENEDONO

Hotel Medieval **** &

Praça 25 de Abril
3630-246 Penedono
t/m. 924 464 366 / 914 381 975
e-mail: geral@hotelmedieval.pt
site: www.hotelmedieval.pt
FB/ hotelmedievaldepenedono

PONTE DA BARCA

Hotel Rural Cotto do Gatto &
Rua de Santa Ana, 115 - Grovelas
4980-353 Ponte da Barca
tel./t/m. 258 454 122
site. www.cottodogatto.com
FB/ hotelcottodogatto

Hotel Os Poetas &

Rua Dr. Alberto Cruz, 9
4980-629 Ponte da Barca
tel./t/m. 258 488 152 / 961 749 218
email. reservas@hotelpoetas.com
site. www.hotelpoetas.com
FB/hotelpoetas

PONTE DE LIMA

Casa de Luou

Rua de Luou, 242 - S^ª Cruz do Lima
4990-745 Ponte de Lima
tel./t/m. 962 749 457
e-mail: reservas@luou.pt
site: www.luou.pt

Quinta de Cartemil &

Rua da Portelinha, 29 - Gemieira
4990-645 Ponte de Lima
tel./t/m. 918 301 010
e-mail: geral@quintadecartemil.com
site: www.quintadecartemil.com

Quinta de Magalhães

Rua da Portela, 89
4990-307 Correlhã
tel./t/m. 919 820 016
e-mail:
geral@quintadomagalhaes.com
site: www.quintadomagalhaes.com

Arc My Otel &

Largo da Alegria, Arcozelo
4990-154 Ponte de Lima
tel./t/m. 966 506 744
e-mail: info@arc-otel.pt
site: www.arc-otel.pt

Pousada da Juventude &

Rua Papa João Paulo II, 815
4990-062 Ponte de Lima
tel./t/m. 963 344 304
e-mail: pontelima@movijovem.pt
site: www.pousadasjuventude.pt

Casa do Tamanqueiro

Rua da Capela de S^ª Amaro, 503
Estorãos
4990-590 Ponte de Lima
tel./t/m. 964 160 431
e-mail:
reservations@tamanqueiro.com
site: www.tamanqueiro.com

Old Village Hostel &

Via do Foral Velho D. Teresa, 1415
4990-012 Ponte de Lima
tel./t/m. 913 416 896 / 258 943 230
e-mail: info@oldvillagehostel.pt
site: www.oldvillagehostel.pt

Hotel e Glamping Solar das Arcadas

L.go do Barco, 62 - Vitorino das Donas
4990-801 Ponte de Lima
tel./t/m. 964 968 892
e-mail: geral@solardasarcadas.pt
site: www.solardasarcadas.com

Quinta da Albergaria

Caminho de Santiago, 3217 - Facha
4990-604 Ponte de Lima
tel./t/m. 966 492 309
e-mail:
quintadealbergaria.pt@gmail.com

Encosta do Monte &

Rua da Chão dos Aqueiros, 225
Arcozelo - 4990-240 Ponte de Lima
tel./t/m. 938 887 980
e-mail: encostadomonte@sapo.pt
FB/ encostadomonte

Vila de Ponte Guest House

Rua Cardeal Saraiva, 26
4990-076 Ponte de Lima
tel./t/m. 932 146 704
e-mail:
info@viladeponteguesthouse.pt
site: www.viladeponteguesthouse.pt

Lagoas de Bertandos e S. Pedro de Arcos

Rua da Lagoa de S. Pedro d'Arcos, 476
4990-530 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 240 201
e-mail: lagoas@cm-pontedelima.pt
site: www.lagoas.cm-pontedelima.pt

Casa da Cuca &

Rua do Couto, 239
Cabração e Moreira do Lima
4990-673 Ponte de Lima
tel./t/m. 966 654 982
e-mail:
casadacuca.pontedelima@gmail.com
FB/ Casa-da-Cuca

Casa D'Artengo

Rua Santiago de Brandara, 1497
4990-560 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 947 670 / 967 390 901
e-mail: anabelapfr@hotmail.com

Casa do Chafariz

Rua do Olival N3
49990-655 Labruja
tel./t/m. 967 656 435
e-mail:
rosalia.1974pereira.34@gmail.com

Casa da Venda

Largo do Mosteiro, 5
4990-706 Refoios do Lima
tel./t/m. 965 106 524
e-mail: amaf1952@hotmail.com

Blue House Ponte de Lima

Rua Formosa, 22
4900-117 Ponte de Lima
tel./t/m. 910 060 624
e-mail:
bluehousepontedelima@gmail.com
site: www.bluehousepontedelima.pt

Jardim das Oliveiras &

Travessa da Quinta de S. José, 254
4990-240 Arcozelo
tel./t/m. 918 390 854
e-mail:
jardimdasoliveiras.suites@gmail.com

Casa Antigo Alambique

Rua de Barbudos, 545
4990 Santa Cruz do Lima
tel./t/m. 258 948 513 / 962 901 949
e-mail: sofiaacunha75@hotmail.com
site:
www.casa-antigo-alambique5.webnode.pt

Vinte - Quinta da Boavista &

Rua de Parada, 20
4990-670 Cabração e Moreira do Lima
tel./t/m. 913 90 2020 / 911 894 308
e-mail: info@vintequinta.com
site: www.vintequinta.com

RB Santiago Hotel Rural

Rua da Bouça, 445
4990-680 - Poiares
tel./t/m. 258 009 250
e-mail: barbarafonso@singularshr.com

PÓVOA DE LANHOSO

Casa de Alfena

Rua da Aldeia de Baixo, 291
4830-771 Travassos
tel./t/m. 253 943 790
e-mail:
casadealfena@museudoouro.com
site: www.museudoouro.com/
casadealfena

A Quinta DM Turismo Rural

Travessa do Rego, 214
4830-107 S. Martinho de Campos
tel./t/m. 962 840 221
e-mail: info@quinta-do-rego.com
FB/dm.turismorural

Casa de Requeixo

Rua Central, 350
4830-216 Frades
tel./t/m. 964 122 910
e-mail:
casarequeixo.turismo@gmail.com
site: www.casaderequeixo.com

Casa do Moinho da Porta

Lugar do Moinho da Porta
4830 -766 Taíde
tel./t/m. 253 576 842
e-mail: info@casamoinhodaporta.com
FB/casamoinhodaporta

Casa do Outeiro

Estrada do Outeiro, 531
4830-720 Sobradelo da Goma
tel./t/m. 968 881 402
e-mail: casa-do-outeiro@hotmail.com
site: www.casadouiteirofarmstay.com

Casa Oceane

Largo da Poça do Brito, 142
4830-725 Sobradelo da Goma
tel./t/m. 968 881 402
e-mail: casa_oceane@hotmail.com
site: www.casaoceane.com

Casas do Parque da Diverlanhoso

Lugar de Porto de Bois
4830-602 U.F. Fontarcada e Oliveira
tel./t/m. 253 635 763
e-mail: Info@diverlanhoso.pt
site: www.diverlanhoso.pt

Hotel Rural Maria da Fonte &

Quinta do Fundão, Apartado 95
4830-065 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 639 600
e-mail: info@mariadafonte.com
site: www.mariadafonte.com

Hotel Rural Vila Joaquina

Lugar de Aldeia
4830-191 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 169 721
e-mail:
carlosmarinhoalvesesteves@gmail.com
site: www.vilajoaquina.com

Quinta de Caldeses

Lugar de Caldezes
4830-435 U.F. Águas Santas e Moure
tel./t/m. 917 323 262
e-mail: auroraneto@netcabo.pt

Quinta do Riacho

Rua de Requeixo, 303
4830-215 Frades
tel./t/m. 965 749 983 / 966 441 161
e-mail: qriacho@gmail.com
site: www.qriacho.wixsite.com

Quinta de S. Vicente

Caminho de S.Vicente, 337
4830-313 Geraz do Minho
tel./t/m. 253 632 466
e-mail: info@quintasaovicente.com
site: www.quintasaovicente.com

PÓVOA DE VARZIM

Varzinn Hotel &

Rua José Morneiro, 100
4490-100 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 290 510
email. check-in@varzinn.com
site. www.varzinn.com
FB/ varzinn

RESENDE

Hotel Comércio &

Av. Dr. Correia Pinto, 97
4660-013 Anreade
tel./t/m. 932 476 339
email. geral@hotelcomercio.pt
site. www.hotelcomercio.pt

Quinta do Outeiro 🇵🇹

4660-011 Anreade
tel./t/m. 968 811 252
email.
adriano.pinto@outeirocaille.com
site. www.quintadoouteiro.pt
FB/OuteiroRocaille

Vald' Arêgos 🇵🇹

Lugar da Senhora da Piedade
4660-406 S. Romão de Aregos
tel./t/m. 913 838 486
email. reservas@valdaregos.pt
site. www.valdaregos.pt
FB/valdaregos

Douro Marina Hotel&Spa 🇵🇹

Caldas de Aregos
4660-013 Anreade
tel./t/m. 254 870 700
email. geral@douromarinahotel.com
site. www.douromarinahotel.com
FB/douromarinahotel

Casa Nova 🇵🇹

Estrada Nacional 222, 148
4660-347 S. João de Fontoura
tel./t/m. 254 094 967
email. geral@casadaobraturismo.pt
FB/casanovaagroturismo

Quinta de Casal Mato 🇵🇹

Rua de Casal Mato, 122
4660-202 Resende
tel./t/m. 967 374 928
email. cjmadureira@hotmail.com
FB/Quinta-Casalmato

Quinta de S. Pedro

Caminho de S. Pedro
4660-037 Barró
tel./t/m. 919 666 339
email. apinto@qspdoouro.pt
site. www.qspdoouro.pt
FB/qspdoouro

RIBEIRA DE PENA

Casas do Caminho Velho

R. do Cantinho do Caminho Velho, 14
4870-111 Ribeira de Pena
tel./t/m. 964 343 100
email. geral@verdenovo.pt
site. www.verdenovo.pt
FB/Casas do Caminho Velho

Casas da Fraga

Rua da Capela, 4
4870-033 Alvite - Cerva
tel./t/m. 961 925 699
email. casasdafraga@gmail.com
site. www.casasdafraga.pt
FB/casasdafraga

Hotel de Cerva** 🇵🇹

Feira da Lomba
4870-045 Cerva
tel./t/m. 259 470 125 / 962 841 541
email. hotelcerva@gmail.com
site. www.hoteldecerva.com

Pena Park Hotel**** 🇵🇹

Rua do Comp. Turístico de Lamelas, 1
4870-218 Santa Marinha - RPN
4870-129 Ribeira de Pena
tel./t/m. 259 100 880
email. info@penaparkhotel.pt
site. www.penaparkhotel.pt
FB/penaparkhotel

Casa dos Codessos 🇵🇹

Rua da Estrada Principal, 6
4870-028 Santa Marinha - RPN
tel./t/m. 919 024 612
email. casadoscodessos@gmail.com
site. www.casadoscodessos.com
FB/casadoscodessos

SABROSA

Casa das Pipas- Quinta do Portal

Quinta do Portal, EN 323
5060-020 Celeirós
tel./t/m. 968 120 127
email. reservas@quintadoportal.pt
site. www.quintadoportal.com
FB/Quinta do Portal

Lugar das Letras

Praça de Gouvães, Apartado 20
5085-242 Gouvães do Douro
tel./t/m. 925 963 727
email. info@lugardasletras.com
site. www.lugardasletras.com
FB/Lugar das Letras

Casa de Gouvães

Rua Central, Apartado 24
5085-242 Gouvães do Douro
tel./t/m. 925 963 727
email. info@casadegouvães.com
site. www.casadegouvães.com
FB/Casa de Gouvães

Quinta dos Espinheiros

EN 323
5060-290 Provesende
tel./t/m. 964 081 700
email.
quintadosespinheiros@gmail.com

Morgadio da Calçada

Rua do Cabo de Vila, 18
5060-252 Provesende
tel./t/m. 254 732 218
email. mvb@morgadiodacalcada.com
site. www.morgadiodacalcada.com
FB/Morgadio da Calçada

Quinta Manhãs D'Ouro

Rua do Valado
5060-261 Provesende
tel./t/m. 254 731 041 / 939 100 406
email. reservas@manhasdouro.pt
site. www.manhasdouro.pt
FB/Quinta Manhãs D'Ouro

SANTA MARIA DA FEIRA

Feira Hostel Suites

Rua Dra. Elisio de Castro, 22
4520-212 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 256 318 004 / 924 299 089
e-mail: infofeirahotel.pt
site: www.feirahotel.pt

Hotel dos Loios

Rua Dr. Aº Carlos Ferreira Soares, 2
4520-214 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 915 283 824
e-mail: geral@hoteldosloios.com

Hotel Feira Pedra Bela 🇵🇹

Rua da Malaposta, 510
4520-506 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 256 910 350 / 966 930 170
e-mail: info@hotelpedrabela.com
site: www.hotelpedrabela.com

Nova Cruz Hotel 🇵🇹

Rua São Paulo da Cruz – Ap.do 125
4524-909 Santa Maria da Feira
tel./t/m. 256 371 400
e-mail: geral@novacruzhotel.com
site: www.novacruzhotel.com

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

Casal dos Capelinhos

Quinta Nova – Meia Légua
5030-425 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 914 001 137
e-mail:
reservas@casaldoscapelinhos.pt
site: www.casaldoscapelinhos.pt

Quinta dos Poeiros

Quinta dos Poeiros, s/n
5030-301 Medrões
tel./t/m. 912 728 257
e-mail: quintadospoeiros@gmail.com

Quinta Senhora da Graça

674, S. João de Lobrigos
5030 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 916 651 639 / 40
FB/pedromilanosqsg

Hotel Oásis

Rua dos Combatentes, 24
5030-477 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 254 821 532
e-mail: hotel2oasis@gmail.com
FB/priorunno

Cacho D'Ouro

Rua dos Encambalados
5030-456 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 966 478 088
e-mail:
alojamentolocalcachodouro@sapo.pt

Quinta da Pousada

EN2, Pousada
5030-068 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 917 066 263
e-mail: dourox1@gmail.com
site: www.dourox1.com

Casa da Fraga

Rua da Fraga, 50 – Medrões
5030-310 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 919 545 221
e-mail: susana.portal@hotmail.com
FB/medroesdouro

Casa do Salgueiral

Rua do Bico, 46
5030-459 Santa Marta de Penaguião
Tel./t/m 926 223 271
e-mail: geral@casadosalgueiral.com
site: www.casadosalgueiral.com

MW Douro by Trius Hotels

Rua Marechal Teixeira Rebelo, 136
5030-059 Cumieira SªMª de Penaguião
Tel./t/m 259 104 910
e-mail:
info.mwdouro@triushotels.com
site: www.triushotels.com

SERNANCELHE

Casa Aldeia da Lapa 🇵🇹

Av. Padre Francisco Pinto Ferreira, 1
(EM 584)
3640-170 Lapa Sernancelhe
tel./t/m. 925 682 041
email.
casadaaldeiadalapa@aqueniodoourico.pt
FB/casadaaldeiadalapa

Hotel Rural Convento Nossa Senhora do Carmo Freixinho 🇵🇹

Freixinho
3640-120 Freixinho Sernancelhe
tel./t/m. 254 594 080
email. info@hoteldocarmo.com
site. www.hoteldocarmo.com
FB/hoteldocarmo

Moinho da Lapa 🇵🇹

E.M 584, 2 Quinta do Vouga
3640-170 Quintela SRN
tel./t/m. 929 301 330 / 232 243 310
email. reservas@moinhodalapa.com
site. www.moinhodalapa.com
FB/moinhodalapa

Casa do Castelo 🇵🇹

Rua do Castelo
3640-231 Sernancelhe
tel./t/m. 929 301 330 / 232 243 310
email. reservas@casadocastelo.com
site. www.moinhodalapa.com
FB/casacastelorumal

Casa Martainha 🇵🇹

Rua do Castelo, 3
3640-230 Sernancelhe
tel./t/m. 968 781 207
email. casamartainha@gmail.com
FB/casamartainha

Solar dos Carvalhos 🇵🇹

Praça da República, 12
3640-222 Sernancelhe
tel./t/m. 965 019 671
email.
paulolina.montebranco@gmail.com
FB/alojascasumarquesdepombal

TABUAÇO

Casa Cimeira 🇵🇹

Rua Cimo do Povo
5120 - 503 Valença do Douro
tel./t/m: 254 732 320 / 914 550 477
e-mail: geral@casacimeira-douro.com
site: www.casacimeira-douro.com

Casa da Bivó Mafalda 🍷

Av. António da Silva Barradas, 2
5120 - 284 Pinheiros, Tabuaço
tel./t/m: 933 530 715 / 925 099 827
/ 916 565 232
e-mail:
casadabivomafalda@gmail.com
site: www.casadabivomafalda.com

Casa da Tia 🍷

Rua Eduardo Osório, 31
5120 - 393 Tabuaço
tel./t/m: 919 688 408
e-mail: casadatiatabuaco@gmail.com

Casa da Vinha 🍷

Lugar de São Plácido
5120 - 393 Tabuaço
tel./t/m: 919 688 408
e-mail: casadatiatabuaco@gmail.com

Casa do Brasão 🍷

Rua Macedo Pinto
5120 - 418 Tabuaço
tel./t/m: 254 782 075
e-mail: casadobrasao@gmail.com

Casa dos Rui's 🍷

Rua Abel Barradas, 32
5120 - 398 Tabuaço
tel./t/m: 925 968 305 / 912 507 828
e-mail: geral@casadosruis.com
site: www.casadosruis.com

Quinta da Avelreira 🍷

5120 - 443 Távora, Tabuaço
tel./t/m: 968 251 265 / 963 682 154
e-mail: info@quintadaaveleira.com
site: www.quintadaaveleira.com

Quinta da Côrte 🍷

5120-491 Valença do Douro
Tabuaço
tel./t/m: 254 732 328 / 964 536 200
e-mail:
enoturismo.reservas@quintadacorte.com
site: www.quintadacorte.com

Quinta da Padrela 🍷

Quinta da Padrela, Barcos
5120 - 082 Barcos, Tabuaço
tel./t/m: 969 625 911 / 914 758 244
e-mail: quintadapadrela@sapo.com
site: www.quintadapadrela.com

Quinta do Monte Travesso 🍷

Quinta do Monte Travesso, Barcos
5120 - 082 Barcos, Tabuaço
tel./t/m: 254 781733 / 919 190 174
e-mail:
info@quintadomontetravesso.com
site:
www.quintadomontetravesso.com

Quinta do Pégo 🍷

EN 222 Valença do Douro
5120 - 493 Valença do Douro
tel./t/m: 254 730 070 / 963 452 986
e-mail: info@quintadopego.com
site: www.quintadopego.com

Refúgio d' Anita 🍷

Rua da Fonte, 5
5120 - 070 Barcos - Tabuaço
tel./t/m: 966 131 622
e-mail: j.oliva1977@gmail.com

Quinta da Cabrida - Douro 🍷

Quinta da Cabrida
5120 - 351 Sendim - Tabuaço
tel./t/m: 936 439 728
e-mail:
selma.fernandes.7@hotmail.com

Quinta das Fontainhas - Douro Valley 🍷

Rua das Fontainhas,
5120 - 509 Valença do Douro - Tabuaço
tel./t/m: 932 011 401
e-mail: geral@slowdouro.pt

Casa da Lurdinhas 🍷

Travessa das Ameixoeiras
5120 - 426 Tabuaço
tel./t/m: 964 327 154 / 962 473 187
e-mail: casadalurdinhas@gmail.com

Hotel Douro Inn 🍷

Avenida Marechal Carmona
5120 - 385 Tabuaço
tel./t/m: 254 782 392 / 936 729 073
e-mail:
reservations@hoteldouroinn.com
site: www.hoteldouroinn.com

Plácido Hotel Douro 🍷

Quinta de S. Plácido
5120 Tabuaço
tel./t/m: 254 780 140 / 254 780 148
e-mail:
geral@hoteldourotabuaco.com
site: www.hoteldourotabuaco.com

Casa da d'Avó 🍷

Rua da Assunção, 8
5120 - 501 Valença do Douro
tel./t/m 254 732 195 / 962 979 240
E-mail: casadavo2019@outlook.pt

Casa da Nogueira 🍷

Largo da Nogueira,
5120 - 023 Arcos
tel./t/m 912 782 427
e-mail: casadanogueira.
dourovalley@gmail.com

Casa da Ni 🍷

Estrada Municipal 515
5120 - 023 Arcos
tel./t/m: 912 782 427
e-mail: casadani.douro@gmail.com

Casa do Vicente 🍷

Rua de S. Silvestre, 2
5120 - 035 Arcos
tel./t/m: 966 523 862
e-mail: dulcemsantos@sapo.pt

Terraços do Távora 🍷

Largo de Santo Aleixo,
5120-083 Barcos, Tabuaço
tel./t/m: 965 851 466
e-mail: terracos.tavora@gmail.com

Quinta do Espinho 🍷

EN 222, Quinta do Espinho
5120-012 Adorigo
tel./t/m: 919 603 525 / 917 266 356
e-mail: patricia@quintadoespinho.com

Casa da Quinta 🍷

Rua Dr. Luís de Freitas
5120- 415 Tabuaço
tel./t/m : 963 471 826
e-mail: casadaquinta@gmail.com

Quinta da Moiroa 🍷

Fraga de N. Sra. das Preces
5120-358 Sendim - Tabuaço
tel./t/m: 965 028 619
e-mail: joaosantosfra@gmail.com

Quinta da Moita 🍷

Rua da Torrinhã
5120- 282 Carrizado, Tabuaço
tel./t/m: 935 837 707
e-mail:
quintadamoita.agroturmo@sapo.pt

TERRAS DE BOURO Adelaide Hotel 🍷

Rua de Arnaçó, 275
4845-063 Vila do Gerês
tel./t/m. 253 390 020 / 963 088 560
email. geral@adelaidehotel.pt
site. www.adelaidehotel.pt
FB/ Adelaide-Hotel-Gerês

Casa da Venda 🍷

Rua Poças do Linho, 4
4840-080 Covide
tel./t/m. 967 816 875
email.
julia_carvalho_sousa@hotmail.com

Casa do Eido 🍷

Vilar-a-Monte, Rua 2, 6
4845-044 Valdosende
tel./t/m. 967 750 506
email. info@casadoeido.com
FB/CasadoEido

Casa do Padre Alexandre 🍷

Lugar de Carreira, 13
4840-080 Covide
tel./t/m. 967 816 875
email.
julia_carvalho_sousa@hotmail.com

Casa do Postigo 🍷

Rua da Igreja, 398
4840-080 Covide
tel./t/m. 912 421 517
email. casadopostigo@hotmail.com

Casa Monte Abades 🍷

Campos Abades, 34
4840-010 Monte
tel./t/m. 253 378 081 / 936747256
email. geral@monteabades.com
site. www.monteabades.com
FB/ casadecampomonteabades

Casinhãs do Gerês 🍷

Travessa Miguel Torga, 68
4845-063 Vila do Gerês
tel./t/m. 961 761 198
email. casinhasdogeres@gmail.com
site. www.casinhasdogeres.pt

Encostas da Torre 🍷

Guardenha, 1º C
4840-090 Gondoriz
tel./t/m. 253 357 075 / 963 099 549
email. geral@encostasdatorre.com
site. www.encostasdatorre.com
FB/encostasdatorre

Gerês TER 🍷

Rua da Geira, 375
4840-030 Campo do Gerês
tel./t/m. 968 599 737
email. adegaregionalgeira@gmail.com

Hotel Carvalho Araújo 🍷

Rua de Arnaçó, 6
4845-063 Gerês
tel./t/m. 253 391 185 / 968 035 672
email. geral@hotelcarvalhoarajujo.com
site. www.hotelcarvalhoarajujo.com
FB/ hotelcarvalhoarajujoeres/

Hotel Eco Salvador 🍷

Lugar de Algueirão
4845-062 Vilar da Veiga
tel./t/m. 253 391 507
email. geral@hotelecosalvador.pt
site. www.hotelecosalvador.pt/
FB/ hotelecosalvador

Hotel S. Bento da Porta Aberta 🍷

Av. S. Bento da Porta Aberta, 2993
4845-026 Rio Caldo
tel./t/m. 253 141 580
email. hotel@sbento.pt
site. www.hotel.sbento.pt
FB/hotelsbento

Parque Campismo Cerdeira 🍷

Rua da Cerdeira, 400
4840-030 Campo do Gerês
tel./t/m. 253 351 005/ 961 717 310
email. info@parquecerdeira.com
site. www.parquecerdeira.com
FB/parquecerdeira/

Quinta da Mó 🍷

Lugar de Passos, 65
4840-130 Souto
tel./t/m. 961 706 588
email.
quintadamoturismorural@gmail.com
site. www.quintadamo.pt
FB/ quintadamoturismorural/

Quinta dos Carqueijais 🍷

Lugar do Assento
4845-040 Valdosende
tel./t/m. 966 242 222 / 912 540 886
email. info@quintadoscarqueijais.com
site. www.quintadoscarqueijais.pt/
FB/ quintadoscarqueijais/

Villas do Agrinho 🍷

Rua 1, CCI Assento
4845-040 Valdosende
tel./t/m. 960 149 812
email. info@villasagrinho.com
site. www.villasdoagrinho.com/
FB/villasdoagrinho/

TORRE DE MONCORVO

Casa Dona Maria Luiza &

Rua Vasco Da Gama, 43
5160-297 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 254 086 / 932 490 985
e-mail:
reservas@casadonamarialuiza.com
site: www.casadonamarialuiza.com

Casa d' Avó &

Rua Manuel Seixas, 12
5160-290 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 253 087 / 925 509 124
e-mail: info@casaavo.com
site: www.casaavo.com

Residencial Caçula &

Travessa das Amoreiras, 4
5160-299 Torre de Moncorvo
t/m. 912 124 679
e-mail: geral@cacula.pt
FB/ Caçula

Quinta da Terrincha &

Estrada Nacional 102, Adeganha
5160-021 Torre de Moncorvo
t/m. 914 149 386
e-mail:
reservas@quintadaterrincha.pt
site: www.quintadaterrincha.pt

Casa do Ti Latoeiro &

Largo das Eiras, 11
5160-011 Açoreira, Torre de
Moncorvo
tel./t/m. 938 618 623
e-mail: info@casadotilatoeiro.pt
site: www.casadotilatoeiro.pt

Olhares do Douro &

Rua Nossa Senhora da Guia, 137
5160-035 Foz do Sabor
Torre De Moncorvo
t/m. 938 385 231 / 962 447 744
e-mail: olharesdodouro@gmail.com
FB/ Olhares do Douro Agroturismo

Quinta das Aveleiras &

Estrada Nacional 220
5160-206 Torre De Moncorvo
tel. 279 258 280
e-mail:
reservas@quintadasaveleiras.pt
site: www.quintadasaveleiras.pt

Casa de Santa Cruz &

Rua do Cimo do Lugar, 1
5160-081 Felgar, Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 928 060 / 919 191 545
e-mail: mail@casadesantacruz.com
site: www.casadesantacruz.com

Quinta dos Baldo &

Martim Tirado, Carviçais
5160-063 Torre De Moncorvo
t/m. 962 557 275
e-mail: quintadosbaldo@gmail.com
site: www.quintadosbaldo@gmail.com

Casa do Padre Coxo &

Rua do Cabo dos Tapados
5160-068 Carviçais, Torre de Moncorvo
t/m. 916 225 945
e-mail: info@casadopadrecoxo.com
site: www.casadopadrecoxo.com

Residencial Artur &

Lugar do Rebentão, 5
5160-069 Carviçais, Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 098 000 / 926 819 563
e-mail: arturgordete@ventagreste.pt

Quinta do Valbom &

Estrada Nacional 325, 8,5km
5160-099 Torre de Moncorvo
t/m. 936 424 961
e-mail: quintavalbom@hotmail.com
site: www.quintavalbom.no.sapo.pt

Serra do Reboredo &

Estrada Nacional 220
5160-111 Larinho, Torre de Moncorvo
t/m. 962 355 392
e-mail: geral@serradoreboredo.com

Desafios da Horta &

Rua da Igreja, 9
5160-171 Souto da Velha
Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 258 300 / 966 496 688
e-mail: info@desafiosdahorta.com
FB/ Desafios da Horta

Casa do Retiro &

Rua da Escola, 27
5160-078 Felgar, Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 252 671 / 932 897 817
/ 918 405 853
e-mail: retiro.felgar@gmail.com
FB/ Quinta do Retiro Felgar

Coração d' Ouro &

Rua Nossa Senhora da Guia, 308
5160-035 Foz do Sabor
Torre de Moncorvo
tel./t/m. 932 510 682
e-mail: spaulacarromão@hotmail.com

Cabanas do Douro &

Rua das Flores, 1
5160-031 Cabanas de Baixo
Torre de Moncorvo
t/m. 962 003 315
e-mail:
albertosilva2003@hotmail.com

Casa dos Coelhoos &

Quinta do Carcavão da Teixeira
5160-011 Torre de Moncorvo
t/m. 915 077 662 / 918 728 449
e-mail:
tellmemore@casadoscoelhos.pt
site: www.casadoscoelhos.com

TROFA

Quinta Lar St.º António

Rua da Igreja, 1275
4745-321 Muro
tel./t/m. 932 195 080
email. amtp@live.fr

Quinta dos Miguéis

Travessa São Cristóvão, 91 – Quintão
4745-305 Muro
tel./t/m. 913 889 424
email:
angelapinho.silva49@gmail.com
FB/quintadosmigueistrofa

Porto-Braga Country Side

Rua do Rato, 50
4745-069 Alvarelhos
tel./t/m. 932 557 743
email. geral@xamix.com

Casa Sardão Rural

Rua do Sardão, 308
4745-309 Muro
tel./t/m. 911 014 844
email. jaimaia12@hotmail.com
FB/casasardaorural

Nota: Consultar página do Município

VALONGO

Hotel Portas de Santa Rita &

Av. º Eng.º Duarte Pacheco, 2185
4445-416 Ermesinde
tel./t/m. 229 774 800 / 934 814 678
email:
reservas@hotelportasdesantarita.pt
Site: www.hotelportasdesantarita.pt

VALPAÇOS

Olive & Nature Spa Hotel &

Rua do Pomar, Lugar de Ribeira
5430-434 Valpaços
tel./t/m. 964 218 097
e-mail:
pauloazevedo@quintadonaaelaide.com

Turismo Valpaços &

Rua do Tramagal, 2
5430-466 Valpaços
tel./t/m. 278 717 009 / 964 811 466
Email: valpacoturismo@gmail.com

Casa da Aldeia da Avó &

Avenida Ponte Nova, 19 - Vassal
5430-603 Valpaços
tel./t/m. 935 753 318 / 278 711 037
e-mail:
argentinaabrantess@hotmail.com

Quinta do Pontão &

Largo Álvaro Lino, 7 - Vassal
5430-603 Vassal
tel./t/m. 278 729 547 / 937 187 800
e-mail: quintadopontão@gmail.com
site: www.quintadopontao@sapo.pt

Casa da Roseira &

Travessa da Roseira, 8
5430-603 Vassal
tel./t/m. 933 116 347 / 961 717 712

Casa Agrícola D' Alagoa &

Santa Maria De Émeres
5445-052 Carrazedo de Montenegro
tel./t/m. 967 251 573 / 967 373 016
/ 963 669 140
e-mail: reservas@alagoa.net
site: www.alagoa.net

Quinta dos Ciprestes &

Rua dos Ciprestes
5430-238 Santa Valha
tel./t/m. : 918 817 929 / 960 14 6607
/ 919 900 600
site: www.quintadosciprestes.com

Quinta Rota D'Oliveira

Rua Formosa, 13 - Lugar de Rendufe
Santa Maria de Émeres
5445-051 Valpaços
tel./t/m. 278 789 382 / 963 272 225
e-mail: info@quintarotadoliveira.com
site: www.quintarotadoliveira.com

Quinta do Ermeiro

Santa Maria de Émeres
5445-154 Carrazedo de Montenegro
tel./t/m. 278 783 226 / 963 032 235
e-mail:
fernandobatista@quinta-ermeiro.com
site: www.quinta-ermeiro.com

Casa das Senhoras &

Ladário-Friões
5430-469 Valpaços
tel./t/m. 276 966 318
e-mail: manuel.sampaio@hotmail.fr
site: www.casadassenhoras.com

VIANA DO CASTELO

Absoluto Design Hotel ****

Rua da Bandeira, 174
4900-560 Viana do Castelo
tel./t/m. 934 998 862 / 258 404 596
e-mail. absolutohotel@hotmail.com
site. www.absolutohotel.com

Hotel Axis Viana do Castelo & SPA Hotel **** &

Av. Capitão Gaspar de Castro,
4900-462 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 802 000 / 021
e-mail. reservas@axisviana.com
site. www.axishoteis.com
FB/ axishoteis

Casa Manuel Espregueira e Oliveira

Rua Manuel Espregueira, 190
4900-318 Viana do Castelo
tel./t/m. 919 836 577
e-mail.
info@casamanuelespregueiraoliveira.com
site.
www.casamanuelespregueiraoliveira.com
FB/ Casamanuelespregueiraoliveira

Flag Design Hotel **** &

Rua da Bandeira, 140
4900-528 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 247 887
e-mail: info@flagdesignhotel.com
site: www.flagdesignhotel.com
FB/ flagdesignhotel

Hotel Flor de Sal ** &**

Avenida de Cabo Verde, 100
4900-568 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 800 100
email. reservas@hotelflordesal.com
site. www.hotelflordesal.com
FB/ hotelflordesal

Hotel Jardim Viana ** &

Largo 5 de Outubro, 68
4900-515 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 828 915/6
email. hjardimviana@gmail.com
site. www.hoteljardimviana.pt
FB/ hoteljardimvianadocastelo

Hotel Margarida da Praça ***

Largo 5 de Outubro, 58
4900-515 Viana do Castelo
tel./t/m. 964 926 995 / 258 809 630
e-mail.
reservas@margaridadapraça.com
site. www.margaridadapraça.com/
FB/margaridadapraçahotelrestaurante

Hotel Rali Viana * &**

Av. Afonso III, 180
4900-180 Viana do Castelo
tel./t/m.: 258 829 770 / 969 771 814
e-mail. reservas@hotelraliviana.com
site. www.hotelraliviana.com
FB/ hotelraliviana

Pousada Viana do Castelo

– **Historic Hotel &**
Monte de Santa Luzia
4901-909 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 800 370
e-mail: recepcao.mluzia@pestana.com
site: www.pousadas.pt/pt/hotel/
pousada-viana
FB/ PousadaVianaDoCastelo

VIEIRA DO MINHO**Aldeia Turística de Louredo**

Rua de Louredo, 7
4850-211 Vieira do Minho
tel./t/m. 914 609 118
e-mail:
info@aldeiaturisticadelouredo.com.pt

Alojamento de Montanha

Av. da Caniçada, 625
4850-054 Vieira do Minho
tel./t/m. 911 103 323 / 253 640 120

Apartamentos do Ermal

Rua de Penelas, 44
4850-194 Guilhofrei - Vieira do Minho
tel./t/m. 934 286 009 / 939 973 869
e-mail:
miguelangelo80.mnaj@gmail.com

Casa Araci

Rua Dr Hernâni de Magalhães, 29
4850-531 Vieira do Minho
tel./t/m. 966 386 629
e-mail: casa.araci29@gmail.com

Casa da Batoca

Lugar de Tabuadela, Mosteiro
4850-528 Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 641 / 914 874 621
e-mail:
marialuciaantunes53@gmail.com

Casa da Benda

Rua de São Miguel, 162
4850-053 Caniçada - Vieira do Minho
tel./t/m. 933 744 801

Casa da Cerca

Rua da Nespereira, 309
4850-263 Aldeia - Parada de Bouro
Vieira do Minho
tel./t/m. 918 453 415

Casa da Costa

Rua de Arribas, 14
4850-165 Eira Vedra - Vieira do Minho
tel./t/m. 919 653 380
e-mail:
casadacosta.countryhouse@gmail.com

Casa da Eira

Rua Central de Espindo, 454
4850-333 Ruivães, Vieira do Minho
tel./t/m. 966 726 858
e-mail: casadaeiraEspindo@gmail.com

Casa da Gaiteira

Rua Central de Espindo, 153
4850-333 Ruivães – Vieira do Minho
tel./t/m. 253 646 185 / 919 824 264
e-mail: casabarreira@hotmail.com
site: www.casadagaiteira.pt

Casa da Lage

Lugar de Crasto,
4850-122 Cova-Vieira do Minho
tel./t/m. 918 242 567
e-mail: casadalage.geres@gmail.com
site: www.casa-da-lage.blogspot.pt

Casa da Mindinha

Salgueiros – Mosteiro
4850-245 Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 252

Casa de Campo do Ermal

Rua da Lajinha, 361
4850 242 Riolongo Mosteiro
tel./t/m. 936 759 423
e-mail: geral@casacampoermal.pt
site: www.casacampoermal.com

Casa de Cima de Vila

Rua de Ginal, 152
4850-545 Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 369 / 935 772 070
e-mail:
mariajosecardoso1962@gmail.com

Casa de Dentro “Capitão-Mor”

Rua Capitão-Mor, 1 - Vila – Ruivães
tel./t/m. 253 658 117
e-mail: casadedentro@gmail.com

Casa do Batoco

Rua do Batoco
4850-262 Parada de Bouro
Vieira do Minho
tel./t/m. 253 377 627 / 916 845 575

Casa do Barreira

Travessa Barreira, 4
4850-271 Pinheiro – Vieira do Minho
tel./t/m. 253 646 185 / 919 824 264
e-mail: casabarreira@hotmail.com
site: www.casadobarreira.com

Casa do Cruzeiro do Ave

Rua da Casa do Cruzeiro, 1
4850-281 Rossas – Vieira do Minho
tel./t/m. 253 656 768 / 932 829 717
e-mail:
reservas@casadocruzeirodoave.com
site: www.casadocruzeirodoave.com

Casa do Hospital

Rua de Sanguinhedo, 685
4850-545 Mosteiro - Vieira do Minho
tel./t/m. 914 174 407 / 914 607 681
e-mail: casadohospital@gmail.com
site: www.casadohospital.com

Casa do Mercado

Rua Real de Baixo, 134
4850-430 Tabuaças - Vieira do Minho
tel./t/m. 219 232 676 / 912 353 232
e-mail: noemiapedregal@hotmail.com
site: www.casadomercador.com

Casa do Penedo

Rua do Penedo, 448
4850-544 Ventosa – Vieira do Minho
tel./t/m. 967 221 315 / 910 980 666
e-mail: helderjorge.ha@gmail.com

Casa do Penedo

Rua de Fundevila, 393
4850-263 Parada de Bouro
Vieira do Minho
tel./t/m. 961 101 904
e-mail: hugosmartmetrics@gmail.com

Casa do Sobreira

Rua de Fundevila, 57
4850-545 Sanguinhedo
Vieira do Minho
tel./t/m. 913 316 649
e-mail: info@casadosobreira.pt
site: www.casadosobreira.pt

Quinta do Sorilhal

Rua da Nespereira, 313
4850-261 Parada de Bouro
Vieira do Minho
tel./t/m. 913 047 528
e-mail: eduardoaudra@gmail.com

Casa dos Gaios

Rua da Lajinha, 135
4850-242 Mosteiro Vieira do Minho
tel./t/m. 964 434 475
e-mail: cardocely@gmail.com
site: www.casadosgaios.com

Casa Fidalgo

Rua da Fonte, 46
4850-286 Rossas – Vieira do Minho
tel./t/m. 966 515 384, 964 823 785
e-mail:
reservascasafidalgo@gmail.com
site: www.casafidalgo.blogspot.com

Casa Largo da Vila

Largo da Vila, 137
4850-341 Ruivães - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 658 117
e-mail: casalargodavila@gmail.com

Casa Nascente do Ave

Rua Dr Boaventura Fernandes
4850-281 Rossas – Vieira do Minho
tel./t/m. 253 656 119

Dobau Village

Rua do Eido, 118
4850-211 Louredo da Ribeira
Vieira do Minho
tel./t/m. 968 745 986
e-mail: info@dobauvillage.com
site: www.dobauvillage.com

Lindo Verde

Rua de Bouças, 391
4850-451 Ventosa - Vieira do Minho
tel./t/m. 914 929 575
e-mail: silviagrilo44@gmail.com
site: www.lindoverde.pt

Pousada da Caniçada

Av. da Caniçada, 1518
4850-054 Caniçada – Vieira do Minho
tel./t/m. 210 407 650
e-mail: recepcao.sbento@pousadas.pt
site: www.pousada.pt

Quinta Casa da Fonte

Rua José Carlos Alves Vieira, 745
4850-273 Pinheiro - Vieira do Minho
tel./t/m. 934 825 227
e-mail: info@quintacasadafonte.com
site: www.quintacasadafonte.com

Quinta Cercas da Costa

Rua da Costa, 184
4850-291 Rossas - Vieira do Minho
tel./t/m. 914 667 658 / 916 827 238
e-mail:
quintacercasdacosta@gmail.com
site: www.quintacercasdacosta.com

Quinta Travessa

Rua do Cruzeiro, 22
4850-148 Eira Vedra - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 430 / 919 773 755
e-mail: quintatravessa@gmail.com
site: www.quintatravessa.com

Quinta de Calvelos

Av. de Calvelos
4850-381 Soengas – Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 582 / 919 502 538
e-mail: quintadecalvelos@hotmail.com
site: www.quintadecalvelos.com

Quinta de Penela

Rua Nossa Senhora da Fé, 140
4850-083 Cantelães – Vieira do Minho
tel./t/m. 966 505 997 / 253 392 073
e-mail: info@quintadapenela.com
site: www.quintadapenela.com

Quinta de São Simão

Av. do Barreiro, 365
4850-430 Tabuaças – Vieira do Minho
tel./t/m. 253 648 270 / 934 090 077
e-mail: carlosvilela@inbox.com
site: www.quintadesaosimao.com

Quinta do Barbedo

Rua de Barbedo, 435
4850-045 Caniçada – Vieira do Minho
tel./t/m. 253 640 414 / 962 675 863
e-mail: geral@quinta-barbedo.com
site: www.quinta-barbedo.com

Quinta do Grilo

Rua da Batoca, 371
4850-451 Ventosa – Vieira do Minho
tel./t/m. 253 640 363
e-mail: geral@quintadogrilo.pt
site: www.lindoverde.pt

Quinta do Negral

Rua da Ponte, 701
4850-451 Ventosa – Vieira do Minho
tel./t/m. 917 630 088
e-mail: reservas@quintadonegral.com.pt
site: www.quintadonegral.com.pt

Quinta do Paraíso do Ermal

Rua de Taboadela, 1119
4850-528 Mosteiro Vieira do Minho
tel./t/m. 933 757 615 / 938 248 332
e-mail: geral@casasoparaisoalc.pt
site: www.casasoparaisoalc.pt

Quinta do Poço

Av. do Outeiro, 77
4850-425 Tabuaças – Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 167 / 966 609 459
e-mail: quinta.poco@gmail.com
site: www.quintadopoco.com

Quinta do Pontido

Rua Nossa Senhora da Fé
4850-087 Cantelães – Vieira do Minho
tel./t/m. 934 430 631 / 935 792 123
e-mail: geral@quintadopontido.pt
site: www.quintadopontido.pt

Quinta dos Canastos

Rua e Travessa das Fontelas
4850-012 Anissó – Vieira do Minho
tel./t/m. 918 296 843
e-mail: cardoso_sousa@hotmail.com

Quinta dos Martinhos

Rua de Cima, 120
4850-281 Rossas – Vieira do Minho
tel./t/m. 253 656 331 / 934 484 585 / 934 384 744
e-mail: vitormgfernandes@hotmail.com

Quinta dos Vieiras

Av. do Outeiro, 71
4850-425 Tabuaças
tel./t/m. 253 647 327 / 964 202 330
e-mail: geral@quintadosvieiras.com
site: www.quintadosvieiras.com

VILA DO CONDE

Hotel Brazão &

Avenida Dr. João Canavarro
4480-688 Vila do Conde
tel./t/m. 252 642 016
email: reservas@hotelbrazao.pt
site: www.hotelbrazao.pt

Santana Hotel & SPA &

Monte Sant'Ana
4480-188 Azurara VCD
tel./t/m. 252 640 460
email: rececao@santanahotel.pt
site: www.santanahotel.pt
FB/SantanaHotelSpa

Villa C Boutique Hotel &

Avenida Mouzinho de Albuquerque
4480-151 Azurara VCD
tel./t/m. 252 240 420
email: info@villacboutiquehotel.com
site: www.villacboutiquehotel.com
FB/villacboutiquehotel

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

Boega Hotel &

Quinta do Outeiral – Gondarém
4920-061 Vila Nova de Cerveira
tel. 251 700 500
e-mail: reservas@boegahotel.com
site: www.boegahotel.com
FB/boegahotel

Hotel Minho Belo &

Lourido – Lovelhe
4920-081 Vila Nova de Cerveira
tel. 251 794 690
e-mail: minhobelo@gmail.com
site: www.minhobelo.com

Quinta de S. Roque

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

VILA NOVA DE FAMILIÇÃO

B&B Hotel Famacião &

Rua A^o Ferreira Magalhães, 160
Lote 4
4760-855 Vila Nova de Famalicão
tel./t/m. 252 109 029
email: hotel.famaciao@hotelbb.com

Casa da Bouça

Rua de Pindela, 893
4770-130 Vila Nova de Famalicão
tel./t/m. 919 169 283
email: lpmariajose@gmail.com
site: www.casadepindela.com/pt/casa-da-bouca
FB/ casa.pindela

Hotel Moutados

Avenida Brasil, 1223
4760-010 Vila Nova de Famalicão
tel./t/m. 252 312 377
email: reservas@grupomoutados.pt
site: www.grupomoutados.pt
FB/ grupomoutados

Villa Prime Hotel

Rua Barão da Trovisqueira, 338
4760-126 Vila Nova de Famalicão
tel./t/m. 252 104 603
email: silviasouto@villaprimehotel.com
site: www.villaprimehotel.com/pt
FB/ villaprimehotel

VILA NOVA DE FOZ CÔA

Bairro do Casal

Rua do Casal
5155-510 Murça do Douro
tel./t/m. 966 481 818
email: bairrodocasal.5@gmail.com
site: www.bairrodocasal.pt
FB/Bairro.do.Casal

Casa Professor Moutinho

Rua Professor Caetano Moutinho, 3
5155-214 Freixo de Numão
tel./t/m. 966 855 604
email: casaprofessormoutinho@gmail.com
site: www.casaprofessormoutinho.pt
FB/ casaprofessormoutinho

Casa da Barca

Rua da Barca, 31
5150-548 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 914 800 007
email: fbrunoamaral@gmail.com

Casa's da Barca

Rua da Barca, 29
5150-548 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 914 800 007
email: fbrunoamaral@gmail.com

Casa do Doque

Rua de S. Miguel, 92
5150-641 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 917 615 122
email: sabinedireito@hotmail.com
FB/Sabine Pereira

Casa da Muralha

Rua do Castelo, 16
5150-562 Vila Nova de Foz Côa
tel./t/m. 916 038 036
email: casadamuralha1911@gmail.com
FB/Casa-da-Muralha

Casa dos Primos

Rua da Corredoura, 101
5150-315 Muxagata
tel./t/m. 961 239 883
email: casadosprimosmuxagata@gmail.com
site: www.casadosprimos.pt
FB/Casa-dos-Primos

Casa das Lajes

Rua Santa Bárbara, 100
5155-263 Freixo de Numão
tel./t/m. 920 310 200
email: casadaslajes.al@gmail.com
FB/casadaslajes.al

Casa Nova Velha

Largo Terreiro, 5
5155-776 Seixas
tel./t/m. 936 288 315
email: c.novavelha@gmail.com
FB/Casa-Nova-Velha

Casa do Vale Encantado

Travessa do Mártir, 11
5155-023 Cedovim
tel./t/m. 966 984 933
email: cedovim.guarda@gmail.com
FB/casa do vale encantado

VILA NOVA DE GAIA

Boeira Garden Hotel &

Rua Teixeira Lopes, 114
4400-320 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 668 000
email: info@boeiragardenhotel.pt

Golden Tulip Porto Gaia Hotel & SPA &

Rua da Bélgica, 86 – Praia de Lavadores
4400-044, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 727 400
email: bookings@goldentulipportogaia.com
site: www.flagworldhotels.com
FB/ goldentulip.portogaia

Ibis Budget Hotel Porto Gaia &

Rua Mártir S. Sebastião, 390
Afurada
4400-499 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 727 020 / 227 727 029
email: h5106@accor.com
FB/ ibisbudgetPortoGaia

Novotel &

Rua Mártir São Sebastião
4400-499 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 728 700
email: h1050@accor.com
site: www.novotel.com
FB/ NovotelPortoGaia

Hilton Porto Gaia &

Rua de Serpa Pinto, 124
4400-307, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 222 449 200
email: reservas@hiltonportogaia.com
site: www.hilton.com/en/hotels/
opogahi-hilton-porto-gaia
FB/ HiltonPortoGaiaHotel

Hotel Solverde Spa & Wellness Center &
Av. da Liberdade, 212
São Félix da Marinha
4405-154, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 338 030
email. hotelsolverde@solverde.pt
site. www.gruposolverde.pt
FB/ hotel.solverde.spa.wellness.center

VILA POUCA DE AGUIAR Hotel Aguiar da Pena *** &
Rua Imperador Teodósio, 22
5450- 022 Vila Pouca de Aguiar
tel./t/m. 259 417 338
email. geral@hotelaguiardapena.com
site. www.hotelaguiardapena.com

Alvão Village e Camping
Lagoa da Falperra, Estrada Municipal 555
5450- 261 Vila Pouca de Aguiar
tel./t/m. 259 419 038
email. geral@alvaovillagecamping.pt
site. www.alvaovillagecamping.pt

Hotel Europa ** &
Rua Imperador Teodósio, 6
5450- 022 Vila Pouca de Aguiar
tel./t/m. 259 417 510
email. hoteleuropavpa@hotmail.com
site. www.rreuropa.com

Pedras Salgadas Spa e Nature Park &
5450- 140 Pedras Salgadas
tel./t/m. 259 437 140
email.
reservations@pedrassalgadaspark.com
site. www.pedrassalgadaspark.com

Quinchoso dos Bentos &
Rua dos Chãozinhos
5450- 080 Guilhado
tel./t/m. 965 045 571
email.
quinchosodosbentos@gmail.com

VILA REAL Quinta do Paço Hotel &
EN 322, Km3 - Arroios
5000-051 Vila Real
tel./t/m. 259 340 790 / 935 525 038
e-mail: hotel@quintapaco.com
site: www.quintapaco.com

Quinta São Martinho
Rua Padre Fernando Miranda, 8
5000-266 Vila Real
tel./t/m. 259 323 986 / 933 202 326
e-mail:
geral@quintasaomartinho.com
site: www.quintasaomartinho.com

Borralha Hotel &
Travessa Moreira de Carvalho, 2
5000-423 Vila Real
tel./t/m. 259 375 158
e-mail:
info@borralhaguesthouse.com
site: www.borrallhahotel.com

VILA VERDE Quintinha D'Avó
Ramalha, Rua 1, 28
4730-475 Vila de Prado
tel./t/m. 253 927 111 / 966 253 085
email.
quintinhadavo.minho@gmail.com
FB/quintinhadavo.minho

Torre de Gomariz Wine & Spa Hotel &
Av. Sobral-Castelo, 76
4730-102 Cervães
tel./t/m. 253 929 160 / 968 527 144
email. reservas@torredegomariz.com
site. www.torredegomariz.com/
FB/TorreDeGomariz

Hotel Bom Sucesso &
Largo Antunes Lima, 5
4730-45 Vila de Prado
tel./t/m. 253 929 070
email. info@bomsucesso.com
site. www.bomsucesso.com
FB/HotelBomSucesso

Hotel de Charme Casa Fundevila
Lugar de Fundevila, 1
4730-579 Soutelo
tel./t/m. 253 321 480 / 924 314 063
email. geral@casafundevila.com
site.
www.hoteldecharme.casafundevila.com
FB/hotelcasafundevila

Quinta Dom José
Rua S. Miguel, 44
4730-240 Lage
tel./t/m. 253 925 220
email. quintadomjose@gmail.com
site. www.quintadomjose.com
FB/QuintaDomJose

Alojamento Sardão
Av. Prof. Machado Vilela, 283
4730-062 Vila Verde
tel./t/m. 961 042 202
email. luis.araujo.vv@gmail.com
FB/ALSardao

Casa da Torre de Atães
Rua de Sepedelos, 139
4730-030 Atães
tel./t/m. 961 620 870
email.
casadatorre.ataes@gmail.com
site. www.casadatorreataes.com
FB/casadatorreataes

Quintinha dos Amores
Rua da Gândara, 82
4730-593 Turiz
tel./t/m. 936 170 048

Quinta do Gestal
Av. Do Casal, 50
4730-575 Soutelo
tel./t/m. 966 137 671
email. gestalsou@hotmail.com
FB/QuintadoGestal

Casa do Tarrío
Rua do Tarrío, 6
4730-220 Gondaiães
tel./t/m. 919 027 397
email. helena2015@sapo.pt
FB/casatarrio.turismorural

Vila Luena Restaurante e Hotel &
Praça da República, 67
4730-732 Vila Verde
tel./t/m. 253 311 432
email. info@vilaluena.com
site. www.vilaluena.com

Casa de Férias do Parque Peneda Gerês
Av. De Cabaninhas
4730-610 Valdreu
tel./t/m. 965 856 415
email. aldanelas@netcabo.pt

Casa do Alfaiate
Rua de Mazagão, 12
4730-540 Oriz S. Miguel
tel./t/m. 912 548 360
email. geral@seapartamentos.pt
FB/CasadoAlfaiateVilaVerde

Recanto Nature
Rua das Leiras, 370
4730-153 Duas Igrejas
tel./t/m. 962 275 231
email. anampcerqueira@hotmail.com

Quinta da Roda Natureza & Bem-estar
Lugar da Roda
4730-614 Valdreu
tel./t/m. 925 290 283
Email. info@quintadaroda.com
site. www.quintadaroda.com
FB/quintadaroda

VIMIOSO Hotel Rural Srº de Pereiras &
Estrada Nacional 219
5230-275 Vimioso
tel./t/m. 273 518 000 / 933 190 047
e-mail: info@hotelruralvimioso.com

VINHAIS Casa na Montanha - Paz de Palas (Casa da Vinha)
Rua Baixo de Palas
5335-052 Palas
tel./t/m. 917 871 555
email. stayinpalas@gmail.com
site. www.airbnb.com

Casa da Figueira – Paz de Palas (Casa dos Figos)
Rua Baixo de Palas
5335-052 Palas
tel./t/m. 917 871 555
email. stayinpalas@gmail.com

Casa do Pedro
Lugar do Pedro, 35
5320-163 Sobreiró de Baixo
tel./t/m. 938 459 072
email. reservas@casadopedro.pt
site. www.casadopedro.pt
FB/ Casa do Pedro

Casa do Mosteirinho
Negreda 5320-023 Celas
tel./t/m. 934 398 239
site. www.mosteirinho.com

Casa da Zeza
Negreda 5320-023 Celas
tel./t/m. 934 398 239

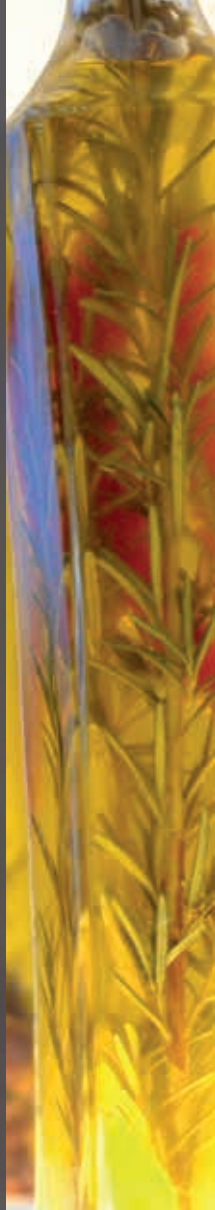
VIZELA Hotel Bienestar Termas Vizela &
Rua Dr. Abílio Torres, 822
4815-552 Vizela
tel./t/m. 253 589 150 / 159
email.
reservas@hotelbienestarvizela.com
site. www.hotelbienestarvizela.com
FB/ hotelbienestartermasvizela

Hotel Termas Vizela
Rua Dr. Abílio Torres, 1236
4815-552 Vizela
tel./t/m. 253 481 275
email. geral@hoteltermasvizela.com
site. www.hoteltermasvizela.com
FB/ hoteltermasvizela

Quinta das Lavandeiras
Travessa das Lavandeiras, 86
4620-550 Santa Eulália, Vizela
tel./t/m. 919 166 230
email. cesar.fotener@gmail.com
site. www.quintadaslavandeiras.pt

Casa das Carpas &
Ladeira dos Impedidos, 39
Santa Eulália
4620-557 Santa Eulália, Vizela
tel./t/m. 253 049 942 / 937 156 532
email.
reservas@casadascarpas.com
site. www.casadascarpas.com
FB/ casadascarpasofficial

azeites a norte de portugal



O Norte de Portugal é a segunda região produtora de azeite a nível nacional. A produção concentra-se maioritariamente na região de Trás-os-Montes, terras ricas em paisagens, saberes e tradições, onde a oliveira é cultivada desde há séculos. Os olivais antigos, com uma grande diversidade varietal, juntamente com as características edafo-climáticas da região, associadas à tradição, e ao saber fazer, dão origem a azeites únicos que são os azeites com Denominação de Origem Protegida (DOP) "Azeite de Trás-os-Montes".

Nos azeites há um conjunto de atributos que fazem despertar os sentidos e que transmitem sensações diferenciadas. Esses atributos podem ter origens variadas, resultantes de diferentes fatores que influem na composição e qualidade do azeite. Estes fatores estão maioritariamente relacionados com a cultivar de azeitona que deu origem ao azeite, e também com outros aspetos que vão desde a formação do fruto, maturação da azeitona, colheita, condições de extração e armazenamento do azeite até à sua exposição na prateleira.

Quem conhece o Norte de Portugal, sobretudo o interior, facilmente entende que a diversidade de paisagens e condições agroclimáticas, juntamente com a grande diversi-

dade de cultivares de oliveira, originam também uma considerável diversidade de perfis de azeites, na generalidade de elevada qualidade, mas distintos entre si.

É necessário relembrar, que o azeite virgem, é o "sumo" que das azeitonas, que é extraído apenas por processos mecânicos de moenda dos frutos, batadura das pastas e separação da parte oleosa, o azeite, da água, restos de polpa e caroço. Este processo tem de ocorrer a baixas temperaturas para que este "sumo" mantenha todas as suas propriedades. Após extração, os azeites são sujeitos a algumas análises físico-químicas, como a acidez e índice de peróxido, entre outras, e à análise sensorial para a sua classificação. Os azeites com Denominação de Origem Protegida "Azeites de Trás-os-Montes" são conhecidos pela sua elevada qualidade, apenas sendo comercializados na categoria de "Azeite Virgem Extra", têm baixa acidez e baixos níveis de oxidação. São azeites com um elevado teor em ácidos gordos monoinsaturados e elevado teor em antioxidantes naturais como sejam os compostos fenólicos e os tocoferóis.

A nível sensorial os azeites produzidos na região "equilibrados, com cheiro e sabor a fruto fresco, por vezes amendoado, e com uma sensa-

ção notável de doce, verde, amargo e picante". São azeites conhecidos pela sua grande complexidade, com diferentes notas verdes que vão desde o suave ao intenso e onde pode-se encontrar um grande leque de sensações positivas do nosso dia-a-dia como é o exemplo do tomate, rama de tomate, banana, maçã e sobretudo frutos secos. A identidade e complexidade destes azeites, é-lhe maioritariamente pelas cultivares de oliveira Cobrançosa, Madural e Verdeal Transmontana, mas também por outras como sejam a Cordovil Transmontana, a Negrinha de Freixo, a Santulhana, a Redondal, entre outras.

Assim, os azeites da região são maioritariamente provenientes da mistura de azeitonas das três cultivares referidas bem como uma pequena percentagem de cultivares minoritárias, originando azeites distintos, e muito agradáveis ao paladar e que vale a pena descobrir. Estes azeites são harmoniosos com notas frescas de erva, tomate, maçã verde, rama de tomate e muitos frutos secos nomeadamente noz. De uma maneira geral, de acordo com as notas frescas e verdes são classificados como azeites verde suaves ou azeites verde intenso.

Na parte norte da região, e já não incluída na DOP, encontram-se azei-

tes mais densos e pastosos, com diferentes sensações e atributos. A sua produção assenta maioritariamente em azeitonas da cultivar Santulhana, sendo os azeites no olfato com notas verdes muito intensas a erva fresca acrescidas de notas de frutos secos, e na boca com um amargor e picante muito fortes, o que o origina perfis sensoriais distintos.

A sul da região, e no vale do rio Douro, também apelidados de azeites do Douro, e contrariamente ao observado a norte, o perfil sensorial dos azeites é sobretudo da existência de notas frescas e maduras, com fortes notas de frutos secos principalmente a amêndoa. O que estará relacionado por um lado com a grande diversidade de cultivares antigas de oliveira, e por outro com as características distintas do ponto de vista edafo-climático, o que origina azeites diferenciados.

Ao longo de toda a região norte de Portugal podem ser encontrada uma grande diversidade de azeites quer do ponto de vista químico, mas sobretudo sensorial, que associados à paisagem, às condicionantes ambientais e às cultivares de azeitona que lhe deram origem conferem aos azeites obtidos uma grande diversidade de sensações que interessa descobrir.

Casa do Vinho de Valpaços

Av. Eng.º Luís de Castro Saraiva, 42C
5430-472 Valpaços
tel.: 278 710 130
email: casadovinho@valpacos.pt
site: www.valpacos.pt
GPS: N 41.609994 O -7.305294
Horário de funcionamento:
De terça-feira a domingo:
10h00 às 13h00 - 14h00 às 18h00

Centro Interpretativo Porto & Douro Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P.

Rua Ferreira Borges, 27
4050-253 Porto
tel: 222 071 600
email: ivdp@ivdp.pt
site: www.ivdp.pt
GPS: N 41.141968 O -8.615431

Museu do Alvarinho

Praça Deu-la-Deu
4950-444 Monção
tel.: 251 649 009
email: dec@cm-moncao.pt
site: www.cm-moncao.pt
GPS: 42° 4'43.20"N 8°28'54.32"W
Horário de funcionamento:
Verão
9h30 às 12h30 - 14h00 às 18h00
Inverno
9h30 às 12h30 - 13h30 às 17h30

Solar do Vinhão Centro de Exposição e Venda de Produtos Regionais

Largo da Cooperativa
4980-649 Ponte da Barca
tel: 258 480 180
email: geral@cmpb.pt
site: www.cmpb.pt
GPS: N 41.808372 O -8.417037

Museu do Douro

Rua Marquês de Pombal, s/n
5050-282 Peso da Régua
tel.: 254 310 190
email: geral@museudodouro.pt
site: www.museudodouro.pt
GPS: N 41.09°39.15' O -7.47°26.100'
Horário de Funcionamento:
Inverno (novembro - março):
Terça-feira a domingo: 10h00 - 18h00
Verão (abril - outubro):
Todos os dias, 10h00 - 18h00
Acesso até 15 minutos
antes do encerramento.
Encerrado: 25 de dezembro,
1 de janeiro, 1 de maio.

Museu do Vinho de São João da Pesqueira

Avenida Marquês de Soveral, 79
5130-321 S. João da Pesqueira
tel.: 254 489 983
email: mvp@sjpesqueira.pt
site: www.mvsjp.pt
GPS: N 41° 8' 52" W 7° 24' 30"
Horário de funcionamento:
Terça a sexta - 10h00 às 13h00
e 14h30 às 18h30
Sábado e domingo - 14h30 às 18h30
Encerra às segundas-feiras

Repositório Histórico do Vinho dos Mortos

Estrada Nacional 312
5460-451 Granja – Boticas
tel.: 276 410 200
email: turismo@cm-boticas.pt
site: www.cm-boticas.pt
(Visitas por marcação)

Adega Vinho dos Mortos

Rua de Santo Aleixo, 29
5460-330 Boticas
email: info@vinhodosmortos.com
tel.: 966 180 008

Cave de Vinho Verde

Praça Eng.º Armando Rodrigues
4830-520 Póvoa de Lanhoso
tel: 253 633 677
email: info@atpl.pt
Skype: info.atpl.pt

Núcleo Museológico Favaiois - Pão e Vinho

Rua Direita
5070-272 Favaiois
tel.: 259 950 073
email: museu.favaiois@cm-alijo.pt
site: www.cm-alijo.pt
GPS: 41°16'2.09" N -7°30'2.25" W
Horário de funcionamento:
Inverno: Terça a sexta:
10h30-12h30 / 14h30-18h30
Sábados e domingos: 14h00-17h00
Verão: Terça a sexta:
10h30-12h30 / 14h30-18h30;
Sábados e domingos: 11h00-18h30
(Encerra à segunda)

Solar do Alvarinho

Antigo Quartel dos Bombeiros
Voluntários de Melgaço
Alameda Inês Negra
4960-561 Melgaço
tel.: 251 410 195
e-mail:
solardealvarinho@cm-melgaco.pt
Horário de funcionamento:
Segunda a Sexta - 10h00 às 19h00
Sábado e Domingo
10h00 às 13h00 / 14h00 às 19h00

CIPVV – Centro de Interpretação e Promoção do Vinho Verde

Casa Torreada Barbosa Aranha
Rua Fonte da Vila
4990-087 Ponte de Lima
Tel. 258 900 426 / 258 900 400
e.mail: geral@cipvv.pt
site: www.cipvv.pt
GPS: 41°46'5.02"N 8°34'58.50"W

Sala de Provas : Vinhos de Portugal Wines of Portugal Tasting Room

Rua das Flores, 8-12
4050-262 Porto
tel: +351 226 102 075
email:
provas.salaporto@viniportugal.pt
Horário de funcionamento:
Segunda a Sábado – 11h às 19h
Domingos e Feriados (Abril e Outubro)

CIPVV - Centro de Interpretação e Promoção do Vinho Verde

Casa Torreada dos Barbosa Aranha
Rua da Fonte da Vila, 28
4990-062 Ponte de Lima
tel: (+351) 258 900 426
email: geral@cipvv.pt
FB/CIPVV

Enoteca 17.56

Museu da 1ª Demarcação
Real Companhia Velha
Rua Serpa Pinto 44B
4400-012 V.N.Gaia
tel. 222 448 501
e-mail:
geral@museurealcompanhiavelha.pt
site: museurealcompanhiavelha.pt
Horário de Funcionamento:
Horário de Verão (abril – outubro)
todos os dias, 10.30h – 18.00h.
Horário de Inverno (nov. a março)
todos os dias, 12.00h – 18.00h.
Última visita 30m
antes do encerramento.

World of Wine (WOW Porto - The Cultural District)

Cidade do Vinho*
Rua do Choupelo 39
4400-088 Vila Nova de Gaia
tel.: +351 220 121 200
email: info@wow.pt
Horários: Seg. a Sex. 9h00 - 18h00

*Pode visitar 7 Museus ligados ao mundo do Vinho

denominações de origem

VINHOS



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO VINHO VERDE

A Região dos Vinhos Verdes, ocupando o Noroeste de Portugal, é uma das maiores e mais antigas regiões 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
site: www.vinhoverde.pt



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DA REGIÃO DE TRÁS-OS-MONTES

Situada no canto Nordeste de Portugal a Região Vitivinícola de Trás-os-Montes revela-se por entre montes e pronunciados vales numa grande área de extensão, de Chaves ao Planalto Mirandês, passando pelo coração da terra quente Transmontana, as diferenças repetem-se uma após outra, num ritual que marca a enorme diversidade existente na região. Esta é uma região única e com características especiais, na qual o cenário muda rapidamente, entre exuberantes vales verdejantes, ou colinas antigas cobertas por uma colcha de retalhos de bosques, olivais verde-cinza ou extensas vinhas

verdes brilhantes, amendoeiras floridas ou outras árvores de fruto. A riqueza dos produtos reflete essa diversidade, estando a produção de vinho intrinsecamente implementada, sendo a região de Trás-os-Montes amplamente reconhecida pela produção de vinhos que remontam a tempos romanos, tal presença está marcada nas rochas de alguns dos seus concelhos, estando até hoje, perfeitamente identificados 75 lagares cavados na rocha de origem românica e pré-românica. Com um clima marcante no qual se verifica a ocorrência de verões muito quentes e invernos extremamente rigorosos, vinhas plantadas em altitudes que rondam os 300 a 700 m, solos que vão do granítico ao xistoso, e castas autóctones como a

Côdega de Larinho, Viosinho, Gouveio, Verdelho e Arinto nos brancos, a Tinta Amarela, o Bastardo, Tinto Cão, Tinta Carvalha e Tinta Gorda nos tintos as quais ganham maior expressão em vários hectares de vinhas velhas centenárias existentes, a região vitivinícola de Trás-os-Montes tem-se afirmado pela diferenciação, na produção de vinhos únicos. Estando a tipicidade e diversidade dos vinhos inevitavelmente associadas ao seu Terroir, em Trás-os-Montes foi possível definir três sub-regiões para a produção de vinhos de qualidade com direito à Denominação de Origem (DO) Trás-os-Montes, nomeadamente Chaves, Valpaços, Planalto Mirandês.

Em toda a Região é ainda possível a produção de vinhos com Identificação Geográfica (IG) Transmontano.

Comissão Vitivinícola

Regional de Trás-os-Montes

Casa do Vinho

Av. Eng. Luís Castro Saraiva, 42 C

5430 - 472 Valpaços

Tel. 278 729 678 / 965 521 227

e-mail: cvrtm@sapo.pt

site: www.cvrtm.pt



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DA REGIÃO 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 produz espu-

mantes ímpares de reconhecimento Nacional e Internacional.

A altitude, o clima frio e agreste, uma razoável variabilidade de solos e um conjunto de castas são a fonte dos seus vinhos.

As castas da região apresentam um leque de variedades que nos vinhos brancos e espumantes combina a tradicional "Malvasia Fina ou o Cerceal com o Bical, Gouveio e as estrangeiras Chardonnay e Pinot Branco", resultando vinhos ímpares, frutados, aromáticos frescos de cor citrina.

Nos vinhos tintos, abunda a Tinta Barroca, Aragonês, Touriga Francesa, Touriga Nacional e as estrangeiras Jaen e Pinot Tinto, resultando vinhos cor rubi com tonalidade avermelhada vinosa.

Comissão Vitivinícola

Regional Távora-Varosa

Casa do Paço - Dálvares

3610-013 Tarouca

Tel. 254 679 00

Fax: 254 679 000

e-mail: geral@cvrtavora-varosa.pt

Site: www.cvrtavora-varosa.pt



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DO DOURO

Os vinhos do Douro podem ser tintos, brancos ou rosés. Também se produzem espumantes e o Moscatel do Douro e a sua qualidade e caráter distinto resultam da combinação solo, clima e a forma de trabalhar a terra. Estes vinhos são a prova da diversidade da região e da sua capacidade de inovar e de se reinventar. A sua produção intensifica-se em finais do século XX, graças aos investimentos nas áreas produtivas e a um maior conhecimento do potencial vitivinícola e enológico da região. Saladas, marisco, folhados, peixe, paelhas e massas são companheiros excelentes para um vinho do Douro Branco.

Os vinhos do Douro Tintos combinam muito bem com carnes vermelhas, peito de pato, risotos intensos, queijos e enchidos.

Os vinhos do Douro são produzidos naquela que é a região demarcada e regulamentada mais antiga do mundo (1756): o Alto Douro Vinhateiro, classificado em 2001 Património Mundial pela UNESCO, na qualidade de paisagem cultural, evolutiva e viva.

Centro Interpretativo Porto & Douro

Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P.
Rua Ferreira Borges 27
4050-253 Porto
tel: 222 071 600
e-mail: ivdp@ivdp.pt
site: www.ivdp.pt



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DO PORTO

O Vinho do Porto distingue-se dos vinhos comuns pelas suas características particulares: antes de mais, a sua fortificação, que resulta numa enorme diversidade de tipos, em que surpreende a riqueza e intensidade de aroma incomparáveis e uma persistência muito elevada, quer de aroma quer de sabor, numa vasta gama de doçuras e grande diversidade de cores. Classifica-se em quatro estilos principais, com base na cor e características de cada vinho: Ruby, Tawny, Branco e Rosé. Existem ainda categorias especiais dentro de cada estilo: no estilo Ruby, temos o Vintage, o Late Bottled Vintage (LBV) e o Ruby

Reserva; nos estilos Tawny e Branco, temos 10 anos, 20 anos, 30 anos, 40 anos, 50 Anos e Very Very Old, o Colheita e o Reserva.

Com toda esta variedade e versatilidade, o Vinho do Porto é um vinho para todos os dias, para diversos momentos. Deixamos aqui duas sugestões de harmonização: acompanhe com um LBV um fondant de Chocolate ou uma tarte de frutos vermelhos; Um Tawny 10 anos fresco combina na perfeição com uma tarte de amêndoa ou um pastel de nata; O Vinho do Porto é produzido naquela que é a região demarcada e regulamentada mais antiga do mundo (1756): o Douro Vinhateiro, classificado em 2001 Património Mundial pela UNESCO, na qualidade de paisagem cultural, evolutiva e viva.

Centro Interpretativo Porto & Douro

Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P.
Rua Ferreira Borges 27
4050-253 Porto
tel: 222 071 600
e-mail: ivdp@ivdp.pt
site: www.ivdp.pt

VINHOS castas típicas



ALVARINHO

É uma das mais variedades portuguesas mais admiráveis, originária do noroeste peninsular. Dá corpo a vinhos únicos e facilmente identificáveis, de personalidade e temperamento forte. É uma casta vigorosa, que obriga a alguma prudência no controlo do ímpeto vegetal, sendo, porém, uma casta pouco produtiva, com cachos pequenos e elevada proporção de grainhas. Historicamente, foi uma das primeiras variedades portuguesas a ser engarrafada em estreme, responsável pelo sucesso dos vinhos da sub-região de Monção e Melgaço. O Alvarinho proporciona vinhos com elevado potencial alcoólico, perfumados e delicados, com notas aromáticas díspares de pêssego, limão, maracujá, lichia, casca de laranja, jasmim, flor de laranjeira e erva-cidreira. Tem um enorme potencial de envelhecimento, conseguindo viver em perfeita saúde até completar, pelo menos, dez anos de idade.

AVESSO

A casta Avesso é cultivada na região dos Vinhos Verdes, contudo a sua plantação concentra-se próxima da região do Douro, especificamente nas sub-regiões de Baião, Resende e Cinfães. Aí, encontra as condições favoráveis para se desenvolver, uma vez que prefere solos mais secos e menos férteis do que aqueles que habitualmente existem em outras zonas da região dos Vinhos Verdes. Os cachos da casta Avesso são de tamanho médio e os seus bagos são grandes e

verde-amarelados. Esta casta origina vinhos aromáticos, bastante saborosos e harmoniosos. As qualidades da casta Avesso são verdadeiramente apreciadas quando as condições de maturação permitem elaborar vinhos com, pelo menos, 11% de álcool.

LOUREIRO

Apesar de estar hoje amplamente disseminada pela região do Vinho Verde, aparenta ser originária do vale do rio Lima, local onde atinge a plenitude. É uma variedade muito fértil e produtiva que só recentemente assumiu o papel de casta nobre. Propicia cachos compridos e medianamente compactos, com bagos médios de cor amarelada ou esverdeada. Apropriadamente, a flor de Loureiro é um dos seus principais descritores aromáticos, caracterizando-se ainda pela personalidade floral particularmente cristalina, com ênfase na flor de laranjeira, acácia e tília, sendo as notas de maçã e pêssego relativamente comuns nos vinhos estremes. Por regra consagra vinhos de acidez equilibrada e bem proporcionada. Se hoje é frequente espreitá-la em vinhos estremes, a tradição confere destaque aos lotes com a casta Trajadura ou, mais amiúde, com as castas Pedernã (Arinto) e Alvarinho.

AZAL

A casta Azal Branco é uma casta de qualidade cultivada na região dos Vinhos Verdes, principalmente nas sub-regiões de Penafiel, Amarante e Basto. No início do século XX, era

a principal casta para a produção do vinho branco da região. Os cachos da Azal Branco são de tamanho médio e constituídos por bagos grandes de disposição compacta. É uma casta muito produtiva, de maturação tardia e os seus bagos apresentam uma cor esverdeada mesmo no final de maturação. Os vinhos que possuem a casta Azal Branco na sua composição apresentam aromas frutados pouco intensos. São vinhos bastante acidulados, por isso são raros os monovarietais de Azal Branco.

ARINTO

É uma casta versátil, presente na maioria das regiões vitícolas portuguesas, sendo reconhecida pelo nome Pedernã na região dos Vinhos Verdes. Proporciona vinhos vibrantes e de acidez viva, refrescantes e com forte pendência mineral, e elevado potencial de guarda. A acidez firme será o principal cartão-de-visita da casta Arinto, garantindo-lhe a adjectivação de casta "melhorante" em muitas regiões portuguesas. Se em Bucelas a casta atinge o zénite, é no Alentejo e Ribatejo que a sua assistência é mais frutuosa, pelo aporte de acidez tão indispensável e difícil de obter. Apresenta cachos de tamanho médio, compactos e com bagos pequenos. É uma casta relativamente discreta, sem aspirações particulares de exuberância, privilegiando os apontamentos de maçã verde, lima e limão. É frequentemente utilizada na produção de vinhos de lote e também de vinho espumante.

TRAJADURA

A casta Trajadura é oriunda da região dos Vinhos Verdes, particularmente da sub-região de Monção, apesar de ter alguma expressão na Galiza (Espanha). Rapidamente foi difundida para as outras sub-regiões, sendo cultivada em quase toda a região dos Vinhos Verdes. A casta Trajadura apresenta uma boa produção. Os seus cachos são muito compactos e de tamanho médio, compostos por bagos verde-amarelados de grandes dimensões. Os vinhos produzidos com a casta Trajadura apresentam aromas pouco intensos e normalmente, são um pouco desequilibrados. É comum lutar a casta Trajadura com a casta Loureiro ou, por vezes, com a Alvarinho (castas da mesma região e mais aromáticas), para atribuir maior grau alcoólico e melhor equilíbrio aos vinhos.

VINHÃO (Sinonímia: Souzaão)

As suas origens são inegavelmente minhotas, região onde é conhecida pelo nome Vinhão, tendo posteriormente emigrado para a região do Douro, onde é conhecida como Souzaão. É a cor que singulariza e diferencia o Souzaão, de cachos de tamanho médio com bagos médios e uniformes de cor negro-azulada, produzindo vinhos pretos, escuros e opacos, fechados e quase impenetráveis à luz. Foram estas características tão peculiares que a tornaram tão apetecível no Douro, graças à necessidade de extrair rapidamente a cor para o Vinho do Porto. É a casta tinta mais cultivada na região

do Vinho Verde, oferecendo vinhos rústicos, de acidez muito elevada, notórios pela acidez inquieta.

ALVARELHÃO

Casta tinta de qualidade, recomendada na Sub-Região de Monção, onde é mais intensamente cultivada, casta pouco produtiva e dá origem a vinhos de cor rubi a rubi clara, com aroma delicado a casta, harmoniosos e saborosos.

BORRAÇAL

A casta Borraçal é uma das castas tintas mais cultivadas na região dos Vinhos Verdes. É plantada em quase toda a região, onde é também conhecida por Esfarrapa ou Bogalhal, entre outras designações. Os cachos desta casta são pequenos e de formato cónico. Os bagos são de tamanho médio, não uniformes e de cor negro-azulada. Os vinhos elaborados a partir da casta Borraçal apresentam cor rubi e um elevado grau de acidez.

AMARAL

Produz vinhos de cor intensa, vermelho rubi, com aroma sem destaque a casta, encorpados e de gosto ligeiramente ácido.

CODEGA DO LARINHO

É uma casta que origina vinhos, normalmente, de cor citrina com aroma bastante complexo, frutado intenso (frutos tropicais) e floral.

ESPADEIRO

A casta Espadeiro é cultivada na região dos Vinhos Verdes e produz

vinho muito apreciado na região. Pode adoptar outras denominações de acordo com o local onde é cultivada: Espadão, Espadal, entre outras designações.

Esta casta é muito produtiva e apresenta cachos de grande dimensão, compactos e constituídos por bagos médios e uniformes.

Os vinhos produzidos com esta casta são acidulos e de cor rosada clara ou rubi muito aberta (quando submetidos ao processo de curtimenta prolongada). Algumas adegas produzem vinho rosé a partir da casta Espadeiro.

SÍRIA

(Sinonímia: Roupeiro, Alvadurão, 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 (Sinonímia: Rabigato)

A casta Rabo de Ovelha é cultivada na região do Douro, especialmente na zona do Douro Superior. É plantada em pequenas quantidades na região dos Vinhos Verdes sob o nome de Rabigato e nas zonas vitícolas do sul do país (Estremadura, Ribatejo e Alentejo) onde é mais divulgada.

A casta Rabo de Ovelha apresenta cachos médios e bagos pequenos de cor verde amarelada. É uma casta muito sensível ao oídio e ao míldio. O vinho elaborado a partir desta casta é mais utilizado para pro-

duzir vinhos de lote. As principais qualidades da casta 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 (Sinonímia: Pedernã, Arinto de Bucelas)

A Arinto é uma casta muito versátil, por isso é cultivada em quase todas as regiões vinícolas. Na região dos Vinhos Verdes é conhecida por Pedernã. Contudo, é na região de Bucelas que esta casta ganha notoriedade, sendo considerada a casta "rainha" da região.

O cacho da casta Arinto é grande, compacto e composto por bagos pequenos ou médios de cor amarelada.

Esta casta é frequentemente utilizada na produção de vinhos de lote (mais do que uma casta) e também de vinho espumante. Na região de Bucelas, produz vinhos monovarietais (uma só casta) de elevada acidez, cor citrina e marcadamente florais e frutados (quando jovens).

BASTARDO

É uma casta que origina vinhos de cor muito baixa (rosada), aroma "quente" resultado de teores alcoólicos elevados aliado ao pouco corpo, o que lhe confere uma estrutura/potencial de envelhecimento baixo.

TRINCADEIRA

(Sinonímia: Tinta Amarela)

A Trincadeira é uma casta especialmente cultivada nas regiões do Alentejo e do Douro (onde é designada por Tinta Amarela). Apresenta cachos médios e compactos e bagos médios e arredondados. É sensível às doenças e à podridão (se os bagos apanharem chuva apodrecem facilmente), por isso desenvolve-se melhor em climas secos e muito quentes.

Os vinhos produzidos são ricos em cor e aromas (especialmente frutados e vegetais), ligeiramente alcoólicos e com boas condições para o envelhecimento.

TINTA BARROCA

(Sinónimos históricos e regionais: Actualmente não existem. Antes de 1800: Tinta Grossa, Tinta Vigária, Tinta Gorda (Almeida, 1992).)

A casta Tinta Barroca, de cultivo quase exclusivo na região do Douro, é muito utilizada na produção de vinhos de lote. É uma das castas que compõe alguns vinhos do Porto, contudo os seus vinhos monovarietais de Tinta Barroca não são muito célebres. A Tinta Barroca é bastante popular entre os produtores, pois é fácil de cultivar e muito produtiva. É uma casta muito regular na produção e resistente a doenças e pragas. Além disso, tem uma maturação precoce e os seus bagos concentrados de açúcar originam vinhos com elevada concentração alcoólica. Os vinhos produzidos a partir da casta Tinta Barroca são fáceis de beber e

de taninos suaves. Contudo, a maior parte das vezes, não são muito equilibrados nem concentrados.

TINTA CARVALHA

Os vinhos apresentam uma intensidade de cor muito baixa (rosada), aroma simples, com leve frutos vermelhos (groselha/framboesa).

TINTO CÃO

A casta Tinto Cão é cultivada na zona do Douro desde o século XVIII, contudo como era pouco produtiva nunca foi muito apreciada pelos agricultores. Por volta dos anos 80 descobriu-se que a Tinto Cão possui ótimas características para a produção de vinho do Porto. O cultivo desta casta alargou-se a outras regiões, como o Dão, Estremadura e Península de Setúbal, onde existe em pequenas quantidades. A Tinto Cão possui cachos muito pequenos e de maturação tardia. É muito resistente a doenças e à podridão, além de suportar temperaturas muito elevadas. A casta Tinto Cão é frequentemente lotada com as castas Touriga Nacional, Aragonez, entre outras. Produz vinhos carregados de cor e de aromas delicados e florais.

ARAGONEZ (Sinónimo reconhecido: Tinta Roriz)

É a casta ibérica por excelência, uma das raras variedades a ser valorizada dos dois lados da fronteira, convivendo em Portugal sob dois apelidos, Aragonês e Tinta Roriz (o segundo restrito às regiões do Dão e Douro). É uma casta precoce, muito vigorosa e produtiva, facilmente adaptável a

diferentes climas e solos, tendo-se estendido rapidamente para as regiões do Dão, Tejo e Lisboa. Se o vigor for controlado, oferece vinhos que concertam elegância e robustez, fruta farte e especiarias, num registo profundo e vivo.

Prefere climas quentes e secos, temperados por solos arenosos ou argilo-calcários. É tendencialmente uma casta de lote, beneficiando recorrentemente da companhia das castas Touriga Nacional e Touriga Franca no Douro, bem como da Trincadeira e Alicante Bouschet no Alentejo.

TOURIGA NACIONAL

É uma casta nobre e muito apreciada em Portugal. Inicialmente cultivada na região do Dão, rapidamente foi expandida à zona do Douro para ser utilizada na produção de vinho do Porto. Recentemente, os produtores descobriram o valor da Touriga Nacional na produção de vinhos de mesa tintos e o seu cultivo foi alargado para outras regiões como o Alentejo.

É uma casta de pouca produção: possui cachos abundantes, mas pequenos. Os bagos têm uma elevada concentração de açúcar, cor e aromas.

Os vinhos produzidos ou misturados com a casta Touriga Nacional são bastante equilibrados, alcoólicos e com boa capacidade de envelhecimento.

TOURIGA FRANCA

(Sinonímia: Touriga Francesa)

A Touriga Franca é uma das castas mais plantadas na zona do Douro e

Trás-os-Montes. É considerada uma das melhores castas para a produção de vinho do Porto e do Douro, mas o seu cultivo já foi alargado para as regiões da Bairrada, Ribatejo, Setúbal ou Estremadura.

A Touriga Franca tem produções regulares ao longo do ano e é bastante resistente a doenças. Os seus cachos são médios ou grandes com bagos médios e arredondados. Os vinhos produzidos por esta casta têm uma cor intensa e são bastante frutados. No vinho do Porto, a Touriga Franca integra os lotes com a Tinta Roriz e a Touriga Nacional.

MALVASIA FINA

(Sinonímia: Boal, Boal Branco, Assario Branco, Arinto Galego)

A Malvasia Fina é essencialmente plantada no interior do norte de Portugal, na região do Douro e na sub-região Távora-Varosa. Contudo, é também cultivada na zona de Portalegre (onde se denomina Arinto Galego), Dão (onde é conhecida por Assario Branco) e na Madeira (onde adquire o nome de Boal).

É uma casta que não tolera temperaturas muito altas, por isso é necessário estudar a época ideal para realizar a vindima de modo a evitar a deterioração dos bagos. É particularmente sensível à podridão e a algumas doenças e pragas da vinha, como oídio e o desavinho.

A Malvasia Fina produz vinhos de acidez moderada e de aromas e sabores delicados e pouco complexos. Esta casta é de produção regular e constituída por cachos e bagos de tamanho médio.

MOSCATEL (Sinonímia: Moscatel Galego, Moscatel de Setúbal)

A casta Moscatel é originária do Médio Oriente e terá sido introduzida em terras nacionais na época do Império Romano. Sofreu muitas transformações ao longo dos séculos e hoje, existem três variedades da casta Moscatel em Portugal.

A variedade Moscatel de Setúbal é a mais plantada em Portugal, e a sua produção concentra-se na Península de Setúbal, cujo clima ameno permite a maturação ideal dos bagos. Esta casta é imprescindível na elaboração do vinho generoso "Moscatel de Setúbal", contudo também é utilizada para enriquecer aromáticamente outros vinhos brancos da região, uma vez que é uma casta primária (marca o paladar e aroma dos vinhos).

Na região do Douro, na zona de Favaio e Alijó, é cultivada a variedade branca Moscatel Galego utilizada na produção de um vinho licoroso.

BICAL

(Sinonímia: Borrado das Moscas)

A casta Bical é típica da região das Beiras, nomeadamente da zona da Bairrada e do Dão (onde se denomina "Borrado das Moscas", devido às pequenas manchas castanhas que surgem nos bagos maduros). Aquando da época da revolução tecnológica na Bairrada, nos anos 80, foi possível conhecer todas as qualidades da casta Bical. Assim, a par da casta Maria Gomes, a Bical é uma das mais importantes castas da região.

Esta casta é de maturação precoce, por isso os seus bagos conservam bastante acidez. É muito resistente à podridão, contudo particularmente sensível ao oídio.

Os vinhos produzidos com esta casta são muito aromáticos, frescos e bem estruturados. Na Bairrada a casta Bical é muito utilizada na produção de espumante.

CERCIAL (Sinonímia: Cerceal, Sercial, Esgana Cão)

A casta Cercial é cultivada em diferentes regiões vitícolas. De acordo com a região pode adoptar diferentes grafias e apresentar características ligeiramente diferentes. São conhecidas a Cercial do Douro e do Dão, a Cerceal da Bairrada e a Sercial da Madeira, também denominada de Esgana Cão no Douro.

As principais características das variedades da Cercial são a elevada produção e boa acidez.

Esta casta produz o famoso vinho generoso Sercial da Madeira, um vinho seco que depois de envelhecer adquire características excepcionais. Os vinhos monovarietais desta casta são geralmente um pouco desequilibrados, por isso é costume lotar a Cercial com outras castas como a Bical, Fernão Pires ou Malvasia Fina. Nestes vinhos, a característica herdada da Cercial são a acidez elevada e os aromas delicados.

CHARDONNAY e PINOT NOIR (castas francesas autorizadas)

Não sendo castas típicas da Região, são muito utilizadas para espumantes de grande qualidade.



enoturismo

ALIJÓ

ADEGA COOP. DE FAVAIOS
www.adegadefavaios.pt

ADEGA GRAN CRUZ
www.porto-cruz.com

ADEGA DA QUINTA DA FAÍSCA
www.secretspotwines.com

CASA DOS LAGARES
www.fragulho.pt

D'ORIGEM
www.dorigem.pt

ENOTECA Q³ DA AVESSADA
www.enotecadouro.com

QUINTA DO BOMFIM
www.symington.com/news/
quinta-do-bomfim

QUINTA DAS CARVALHAS
www.realcompanhiavelha.pt

QUINTA DE FIÃES
www.quintadefiaes.pt

QUINTA DO JALLOTO
www.quintadojalloto.pt

QUINTA DO NOVAL
www.quintadonoval.com

Q³ DO PASSADOURO | NOVAL
www.quintadonoval.com

QUINTA DA PINALTA
www.pinalta.com

QUINTA DA ROËDA
www.croftport.com

QUINTA DA ROMANEIRA
www.quintadaromaneira.pt

QUINTA DE SANTA EUGÉNIA
www.quintadesantaeugenia.pt

QUINTA DO SILVAL
www.quintadosilval.pt

WINE AND SOUL
www.wineandsoul.com

VALE DO TÁBUA
www.valedotabua.com

QUINTA DA FOZ
www.quintadafoz.pt

QUINTA DOS LAGARES
www.quintadoslagares.pt

AMARANTE

CASA DA CALÇADA - RELAIS & CHATEAUX
www.casadacalcada.com

CASA DE CELLO
www.casadecello.pt

CASA DE OLEIRO
www.casaoleiros.com

HOTEL Q³ DA CRUZ & SPA
www.quintadacruz.pt

MONVERDE HOTEL
www.monverde.pt

POUSADELA
www.pousadela.com

QUINTA DE CARAPEÇOS
www.quintadecarapecos.pt

QUINTA DE SILVOSO
www.quintadesilvoso.pt

AJTS
www.ajtsvinhos.com

AMARES

TERRAS DE AMARES
www.terradamares.pt

QUINTA DE AMARES
www.quintadamares.pt

ENCOSTAS DE AMARES
www.encostasdamares.com

SOLAR DAS BOUÇAS
www.solardasboucas.com

SOCALCOS DE BUROU
www.socalcosdobouro.pt

ENCOSTA DE ABADIA
encostasdaabadia7.wixsite.com/
encostas-da-abadia

QUINTA D'ORNELAS
www.quintadornellas.com

CASA DA TAPADA
www.casadatapada.com

DEVEVA DO CÁVADO
www.devesadocavado.com

ARCOS DE VALDEVEZ

QUINTA DE AGUIÃ
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.murossdegrade.com

ARMAMAR

QUINTA DA FOLGOSA VELHA
www.folgosavelha.pt

QUINTA DE RAMOZEIROS
www.quintaderamozeiros.com

QUINTA DOS FRADES
www.pousadela.com

QUINTA DO TEDO
www.quintadotedo.com

QUINTA MARIA IZABEL
www.quintamariaizabel.pt

QUINTA DA BARROCA
www.quintadabarroca.com.pt

QUINTA DE NÁPOLES (Vinhos Niepoort)
www.niepoort-vinhos.com

CASA DE VINHAGO
casadevinhago@gmail.com

AROUCA

DESTILARIA EDUARDO DE NORONHA DIAS
www.pinguca.pt

BAIÃO

FUNDAÇÃO EÇA DE QUEIROZ
www.feq.pt

PAÇO DE TEIXEIRÓ E QUINTA DO COTTO
www.pacodeteixeiro.pt

QUINTA DO FERRO
www.quintadoferro.pt

QUINTA DE COVELA
www.covela.pt

CASA DA LAVANDEIRA
www.casadalavandeira.com

BARCELOS

QUINTA DO TAMARIZ
www.quintadotamariz.com

QUINTA DE PAÇOS
www.quintapacos.com

ADEGA COOP. DE BARCELOS
www.adegabarcelos.pt

QUINTA DE BALÃO
info@quintadebalao.pt

VINHOS CAMPELO
www.campelo.pt

VINHOS ZARAGUE
www.zarague.pt

VINHA DOS 9
www.vinhados9.pt

BOTICAS

REPOSITORIO HISTORICO DO VINHO DOS MORTOS
www.cm-boticas.pt

ADEGA VINHO DOS MORTOS
www.vinhodosmortos.com

BRAGANÇA

CASA DO JOA
www.casadojoa.com

CABECEIRAS DE BASTO

ADEGA DOS LEÕES
www.adegadosleoes.pt

CASA DA TOJEIRA
www.casadatojeira.pt

QUINTA DE FUNDEVILA
www.quintadefundevila.pt

VINHAS DA AZENHA
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.garantiadasquintas.com

QUINTA DAS ESCMOEIRAS
www.quintadasescomoeiras.com

CHAVES

EBRON - CASA GRANDE DO SEIXO
www.casagrandedoseixo.pt

QUINTA DE ARCOSSÓ
www.quintadearcosso.pt

CINFÃES

ADEGA INSPIRAR
FB/inspirarvinhoverde

QUINTA DAS ALMAS
www.quintadasalmas.pt

ESPOSENDE

QUINTA DE CURVOS
geral@quintadecurvos.pt

QUINTA DE GÓIOS
j-paulo-alves@sapo.pt

FAFE

VINHOS NORTE
www.vinhosnorte.com

FELGUEIRAS

FERNANDO HORTA - VINHOS
www.fernandohorta.pt

QUINTA DA LIXA
www.quintadalixa.pt

QUINTA DA PALMIRINHA
sumbi@sapo.pt

QUINTA DE MADERNE
www.quintademaderne.com

TERRAS DE FELGUEIRAS - CAVES FELGUEIRAS
www.coopfelgueiras.pt

FREIXO DE ESPADA A CINTA

CAVES D' FREIXOWINE - VINHOS BIOLÓGICOS
gilberto.pintado@gmail.com

MARITÁVORA
www.maritavora.com

ADEGA COOP. MONTES ERMOS
www.montesermos.com

QUINTA DOS CASTELARES
www.castelares.com

PORTTABLE
www.porttable.pt

CONFIAR MEMÓRIAS - SOCIEDADE AGRÍCOLA LDA
miguel_m@live.com.pt

GUIMARÃES

ADEGA COOP. DE GUIMARÃES
www.adegaguimaraes.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

LAMEGO

CASA DE S.to A.º DE BRITIANDE
www.casasantantonibritiande.com

QUINTA DA PACHECA
www.quintadapacheca.com

CAVES DA RAPOSEIRA
www.cavesraposeira.com

QUINTA DE SANTA EUFÉMIA
www.qtstaeufemia.com

LOUSADA

QUINTA DE LOUROSA
www.quintadelourosa.com

CASA DA PORTELA - SEM IGUAL
www.100igual.pt

MARCO DE CANAVESES

CASA DE VILA BOA
afonsolencastre@casavilaboia.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.alvarinhodomosalvador.com

ADEGA TERRAS DE REAL
terrasdereal@hotmail.com

ADEGA ALVAIANAS
www.alvaianas.com

ADEGA DOM SALVADOR
www.alvarinhodomosalvador.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 TAVORA
www.cooptavora.pt

SOLAR DOS CORREIA ALVES
www.cronicasdaterra.pt

MONÇÃO

ADEGA COOPERATIVA REGIONAL DE MONÇÃO
www.adegademoncao.pt

PALÁCIO DA BREJOEIRA VITICULTORES, S.A.
www.palaciadabrejoeira.pt

PROVAM, LDA.
www.provam.com

QUINTA DA CHEIRA
www.quintadacheira.pt

QUINTA DAS PEREIRINHAS
www.foraldemoncao.com

SOLAR DE SERRADE
www.solardeserrade.pt

QUINTA DE SANTIAGO
www.quintadesantiago.pt

QUINTA DA PEDRA
www.idealdrinks.com

CORTINHA VELHA
www.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

Q³ DA TORRE DE QUINTELA
luisplacerda@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@solaresdepor.tugal.pt

QUINTA DA FREIRA
jcorreiabarras@hotmail.com

QUINTA DAS FONTES
encontrodasfontes@gmail.com

QUINTA DE LUOU
www.luou.pt

QUINTA DO AMEAL
www.quintadoameal.com

QUINTA DO CRUZEIRO ESC. PROF. AGRÍCOLA E DE DESENVOLVIMENTO RURAL DE PONTE DE LIMA
www.eppl.pt

Q³ DO PAÇO DE CALHEIROS
info@pacodecalheiros.com

LETHES - GLATLÂNTICO CONSULTORES
apm-porto@gla.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 MASSORRA
www.quintadamassorra.com

QUINTA DO FORMIGAL
rafaelmonteiro@sapo.pt

QUINTA DO OUTEIRO
adriano.pinto@outeirorocaille.com

QUINTA DAS FONTALTAS
geral@namora.pt

TERRUS DOURO
safofy@gmail.com

QUINTA DE FORNELOS
joel_truta@hotmail.com

SABROSA

ADEGA COOP. DE SABROSA
www.adegacooperativadesabrosa.pt

CASAL DOS CADAIAS
FB/casadadonelo

DECA WINE
www.decawine.com

LAVRADORES DE FEITORIA
www.lavradoresdefeitoria.pt

MORGADIO DA CALÇADA
www.morgadiodacalçada.com

QUINTA DA CAVADINHA SYMINGTON FAMILY
www.portfoliiovinhos.pt

QUINTA DA FOZ
www.quintadafoz.pt

QUINTA DA MARKA
www.quintademarkadouro.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 CHAQUEDAS
quintadaschaquedas.wixsite.com/site

Q³ DO ALTO/CASA DOS MIGUÉIS
pedro.casadosmigueis@gmail.com

QUINTA DA CUMIEIRA
www.quintadacumieira.pt

QUINTA DA GAIVOSA
www.alvesdesousa.com

QUINTA DA PORTELA
www.rolasdaportela.pt

QUINTA DO ESPINHO
www.bornviver.com

QUINTA DO LICOR
www.vazdecarvalho.wines.com

QUINTA DO PÉ FRANCO
gloriasantos@hotmail.com

QUINTA DOS AVIDAGOS
www.quintadosavidagos.com

QUINTA SRA. DA GRAÇA
quintasenhoraadagrac@live.com.pt

DONA OTÍLIA
info@donaotilia.pt

MARTHA'S WINE & SPIRITS
info@marthasgroup.com

SODIVINI
sodivini@gmail.com

SOLAR DA PORTELA
www.solarlaportela.com

VINHOS MARTHA
pedro.marta@marthasgroup.com

QUINTA FORA DA LEI
www.foradalei.pt

Qª NO VALLE DA ESTRADA
madureiravalledaestrada@gmail.com

NOGUEIRAS LDA
nogueiraslda@sapo.pt

QUINTA DA SERPE
armino.martinho@hotmail.com

W3 WINE AO CUBO LDA
wineaocubo@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.quintadonadoroteia.com

QUINTA DA FONTE NOVA
www.quintadafontenova.com

QUINTA DA MATA MACEDA
jblqueiroz@yahoo.com

QUINTA DAS TECEDEIRAS
www.tecedeiras.com

QUINTA DE S. JOSÉ
www.quintasjose.com

QUINTA DO CADÃO
www.cadao.pt

QUINTA DO PENEDO DO SALTO
www.quintapenedosalto.com

QUINTA DO PESSEGUIRO
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

TABUAÇÃO

ADEGA CASA DO BRASÃO
www.casadobrasao.com

ADEGA VINHOS FILÔCO
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 TRAVESSE
www.quintadomontetravesso.com

QUINTA Sª 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
ruinta.da.deserta@gmail.com

RUMO AO DOURO
www.rumoaodouro.com

QUINTA DA CÔRTE
www.quintadacorte.com

QUINTA DA AVELEIRA
www.quintadaaveleira.com

CASA CIMEIRA
www.casacimeira-douro.com

QUINTA DE SÃO LUIZ
www.kopke1638.com/tourism

QUINTA DO CONVENTO DE SÃO PEDRO DAS ÁGUIAS
www.kranemannestates.com

QUINTA DO BOM RETIRO
www.ramospinto.pt

COBALTO DOURO
www.cobaltodouro.pt

QUINTA DA MOITA
www.quintadamoita.com

TORRE DE MONCORVO

**MJP - QUINTA DE VILA MAIOR/
CASA 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

VALONGO

QUINTA DAS ARCAS
www.quintadasarcas.com.pt

VALPAÇOS

ADEGA COOP. DE VALPAÇOS
www.acv.pt

CASAL CORDEIRO
carloscordeiro@neuf.fr

ENCOSTAS DE SONIM
www.encostasdesonim.pt

ENCOSTAS DE VASSAL
encostasdevassal.blogspot.pt

PERSISTENTE
vinhospersistente@gmail.com

QUINTA DO ERMEIRO
www.quinta-ermeiro.com

QUINTA DO GAGO
vinhosxalana@hotmail.com

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA
www.pmc-wine.com

QUINTA DO SALVANTE
terrasdosalvante@iol.pt

DE SOUSA WINES
fonteferrada@hotmail.com

VALPAÇO-Lo-VELHO
geral@cmv.pt

VALE MADRUGA
tribeiro@norcep.pt

VIANA DO CASTELO

CASA DA REINA
www.casadareina.com

SOLAR DO LOUREDO
www.solaradolouredo.pt

SOLAR DE MERUFE
www.solardemerufe.com

PAÇO DE ANHA
www.pacoanha.com

VEIRA 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 FAMILIÃO

ADEGA CASA DA TORRE
www.adegacasadatorre.com

QUINTA DE COMPOSTELA
www.casadecompostela.pt

VINHOS CASTRO
www.vinhoscastro.com

VILA NOVA DE FOZ CÔA

ADEGA DO SÁVEL
www.mateusnicolaudealmeida.com

PALATO DO CÔA
www.palatodocoa.pt

QUINTA DA VINEADOURO
www.vineadouro.com

VALE DA VEIGA
www.valedaveiga.com

VILA NOVA DE GAIA

ADRIANO RAMOS PINTO
www.ramospinto.pt

BURMESTER
www.sogevinus.com

CÁLEM
www.calem.pt

CÁLEM/BURMESTER/KOPKE
www.sogevinus.com

CHURCHILL'S PORT
www.churchills-port.com

COCKBURN'S PORT
www.cockburns.com

CROFT PORT
www.croftport.com

FERREIRA
www.sograpevinhos.com

GRAHAM'S PORT
www.grahams-port.com

NIEPOORT VINHOS
www.niepoort-vinhos.com

OFFLEY FORRESTER
www.sograpevinhos.com

POÇAS JÚNIOR
www.pocas.pt

PORTO CRUZ
www.myportocruz.com

PORTO VASCONCELLOS
www.christiewines.com

QUINTA DA BOEIRA
www.quintadaboeira.pt

QUINTA DE SANTA EUFÉMIA
bc@qtastaeufemia.com

QUINTA DOS CORVOS
info@quintadoscorvos.pt

QUINTA DO NOVAL
www.quintadonoval.com

REAL COMPANHIA VELHA
www.realcompanhiavelha.pt

ROZÉS
www.rozes.pt

SANDEMAN
www.sograpevinhos.com

TAYLOR 'S PORT
www.taylor.pt

VASQUES DE CARVALHO
www.vasquesdecarvalho.com

VILA POUCA DE AGUIAR

QUINTA SERRA D'OURA
FB/HeadRockWine

VILA REAL

CASA AGRÍCOLA DA LEVADA
www.casadalevada.com

FUNDAÇÃO CASA DE MATEUS
www.casademateus.com

**QUINTA DA COSTA/
QUINTA DO CONDE**
www.casademateus.com

QUINTA DO BARREIRO DE CIMA
www.casademateus.com

VILA VERDE

QUINTA DAS FONTAINHAS
pecasoc@sapo.pt

QUINTA DO SALGUEIRO
quintadasalgueiro@gmail.com

Qª DO PICO DE REGALADOS
antonio.leal@lidador.com

QUINTAS DO HOMEM
www.quintasдохомem.com

VIZELA

CAVES DO CASALINHO
www.cavesdocasalinho.com

CINCO QUINTAS
FB/AvicellaVinhoVerde



**rotas dos vinhos
e do enoturismo
do Porto e Norte**



ROTA DOS VINHOS DO DOURO E PORTO

Viaja-se pela Região Demarcada do Douro, pelo Vale do Rio Douro, pelas cidades, vilas e aldeias vinhateiras, e está assegurada, tanto para o enófilo como para o viajante em lazer, uma experiência gratificante. No percurso atravessam-se três locais emblemáticos chancelados como Património Mundial da Humanidade pela UNESCO: o Centro Histórico do Porto (1996), o Vale do Côa (1998) e o Alto Douro Vinhateiro (2001).

Um passeio pela cidade do Porto revela uma arquitetura histórica de relevo, um conjunto de boutiques de artesanato e de edifícios e estátuas impressionantes que captam e retratam a sua história. E, na irreverência histórica que o tem caracterizado ao longo de séculos após a sua fundação, o Porto agita-se hoje também com novos talentos na gastronomia e na oferta artística multivariada, vibrante e renovadora. Atravessar o rio Douro a partir da Ribeira, "...um velho casario..." como canta Rui Veloso, pela Ponte Luís I, permite encontrar em Vila Nova de Gaia as famosas caves de Vinho do Porto. Aqui, os viajantes podem experienciar uma variedade de estilos diferentes deste vinho único antes de subir até ao majestoso Vale do Douro.

O rio Douro alimenta o excelente terroir da região, que produz duas Denominações de Origem Protegidas

(DOP) — Douro e Porto. A região do Douro oferece aos visitantes a oportunidade de explorar e vivenciar práticas ancestrais, num cenário mediterrânico verdadeiramente singular.

Ao viajar pelo Vale do Douro, um dos destinos turísticos mais emblemáticos do mundo, os viajantes podem desfrutar de experiências únicas em torno dos vinhos do Douro e do Porto e da sua gastronomia nas quintas, famosas pela hospitalidade das suas gentes. Mas não só: esta região de beleza natural incomparável, de que fazem parte 21 concelhos, distribuídos pelas 3 sub-regiões, Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior, também tem muito para contar e oferecer a todos aqueles que procuram relaxamento, história, património ou cultura.

À reputação centenária do Vale do Douro associa-se, agora, um destino de aventura ao ar livre: percursos de silêncio, de trilhos pelo vale, ideal para ciclismo de montanha e caminhadas. E sobretudo para sentir! Diversos agentes locais alugam bicicletas e conduzem visitas guiadas através de vinhas, florestas de sobreiros e aldeias vinhateiras históricas. Muitas empresas de viagens especializadas oferecem passeios que duram de uma hora a uma viagem de seis dias que começa no Porto e prossegue via comboio através do Douro, atravessando a mais antiga região demarcada e regulamentada do mundo — a Região

Demarcada do Douro (1756). Algumas incluem uma visita às gravuras rupestres pré-históricas de Vila Nova de Foz Côa e terminam remando de volta ao Porto pelo rio Douro. E haverá melhor maneira de explorar esta região do que mergulhar no seu terroir?

A Rota dos Vinhos do Douro e do Porto proporciona esta oportunidade: desaparecer por alguns dias num ambiente seguro e saudável, sentir uma região única, famosa em todo o mundo pela sua beleza e património vinícola inigualáveis.

Site da Rota dos VDP

www.ivdp.pt/pt/rota-enoturismo/rota-dos-vinhos-do-douro-e-do-porto

Site da Rota

www.portoandnorthwineroutes.pt/

Rota dos Vinhos do Douro e Porto Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P.

Rua Ferreira Borges, 27
4050-253 Porto
tel: +351 222 071 600
e-mail: ivdp@ivdp.pt
site: www.ivdp.pt



Távora-Varosa
VINHOS E ESPUMANTES



ROTA DOS VINHOS E DOS ESPUMANTES DA REGIÃO DO TÁVORA VAROSA

A história de produção de vinho em Távora Varosa remonta ao séc. VII, com a primeira instalação dos Monges de Cister na região. As condições geográficas da região, marcadas por duas linhas principais de água (Távora e Varosa) e a orografia do vale proporcionam um isolamento natural da região, condições ideais para que no século XII os Monges Brancos, ligados à Abadia Mãe de Claraval, em França, escolhessem esta região para se instalarem, trazendo consigo as técnicas de vitivinicultura de Borgonha. O primeiro mosteiro foi construído em 1138, Mosteiro de São João de Tarouca. Instalados em pleno vale do Varosa, próximo de uma ponte romana, esta Abadia dos Monges de Cister atingiu um poder assinalável a partir do século XII tanto no Douro como na Beira Alta, destacando-se pela sua capacidade organizativa na exploração agrícola e no aproveitamento dos recursos hídricos, sendo considerados verdadeiros engenheiros agrónomos e hidráulicos e enólogos praticantes nas suas adegas. O Mosteiro de São João de Tarouca foi um centro de ciência e inovação agrícola, com destaque para a cultura da vinha.

O triângulo monárquico do Vale do Varosa completa-se com a construção do Mosteiro de Santa Maria de Salzedas no século XIII e a construção do Convento de Ferreirim da Ordem de

São Francisco (Sernancelhe) no século XVI, onde a cultura da vinha e a produção de vinho assumia um papel de relevo na economia monacal.

Região nobre de grandes extensões de vinhedos, foi a primeira região a ser demarcada para espumantes em Portugal em 1989 e aqui nascem alguns dos melhores espumantes nacionais, a par dos aromáticos e frutados vinhos tranquilos, brancos, rosés e tintos.

A Rota dos Vinhos e espumantes Távora-Varosa oferecer um naípe de propostas tentadoras que não deve perder no “Caminho dos Mosteiros”, e num passeio imemorable “Entre vinhas e Castanheiros”.

Delicie-se com o suave e elegante borbulhar de um bom Espumante de Távora-Varosa!

Site da Rota dos VETV

www.vinhoseespumantestavoravarosa.pt/z/rota-dos-vinhos-e-espumantes-de-tavora-varosa

Site da Rota

www.portoandnorthwineroutes.pt/

Comissão Vitivinícola Regional

Távora-Varosa

Casa do Paço – Dálvares

3610-013 Tarouca

Tel. 254 679 000

e-mail: geral@cvrtavora-varosa.pt

Site:

www.vinhoseespumantestavoravarosa.pt



TRÁS-OS-MONTES
Rota do Enoturismo



ROTA DOS VINHOS DA REGIÃO DE TRÁS-OS-MONTES

Situada no canto Nordeste de Portugal a Região Vitivinícola de Trás-os-Montes revela-se por entre montes e pronunciados vales numa grande área de extensão, de Chaves ao Planalto Mirandês, passando pelo coração da terra quente transmontana, as diferenças repetem-se uma após outra, num ritual que marca a enorme diversidade existente na região. Esta é uma região única e com características especiais, na qual o cenário muda rapidamente, entre exuberantes vales verdejantes, ou colinas antigas cobertas por uma colcha de retalhos de bosques, olivais verde-cinza ou extensas vinhas verdes brilhantes, amendoeiras floridas ou outras árvores de fruto.

A tradição do cultivo da vinha e da produção de vinho na Região de Trás-os-Montes tem origem secular, fazendo esta também parte da riqueza Cultural desta Região. Para além dos surgimentos de vários produtores de vinho na Região, tem sido feito um esforço por manter bem viva esta tradição e cultura, uma vez que se tem procedido à recuperação de vários lagares cavados na rocha, usados pelos romanos para o fabrico de tão abençoado néctar.

A Rota dos Vinhos de Trás-os-Montes coloca em evidência no mosaico perfeito da paisagem com a sua his-

tória, as suas gentes, as tradições usos e costumes, onde o vinho, o azeite e o acervo gastronómico secular merece uma visita prolongada.

Perca-se no segredo mais bem guardado do Norte de Portugal. Seja Feliz!

[Comissão Vitivinícola Regional](#)

[de Trás-os-Montes](#)

Casa do Vinho

Av. Eng. Luís Castro Saraiva, 42 C

5430 - 472 Valpaços

Tel. 278 729 678 / 965 521 227

e-mail: cvrtm@sapo.pt

site: www.cvrtm.pt

Site da Rota dos VTM

www.cvrtm.pt

Site da Rota

www.portoandnorthwineroutes.pt

ROTA DOS VINHOS VERDES

A impressionante beleza da região do Minho serve de cenário à Rota dos Vinhos Verdes. Percorrer esses caminhos é descobrir as origens e sabores da milenar cultura vinícola e mergulhar a fundo na História de Portugal.

Quintas, adegas, restaurantes, unidades de alojamento e empresas de animação turística, uniram-se para oferecer múltiplas atividades e itinerários, proporcionando experiências únicas e memoráveis na Rota dos Vinhos Verdes, num destino de vinho por excelência.

Ao longo de 49 concelhos, que abrangem todo o noroeste de Portugal, é possível desfrutar de praias e montanhas, vales e rios, e de uma paisagem única onde o verde, que dá nome ao vinho, é a cor dominante.

Cidades Património da Humanidade e um valioso conjunto de monumentos de várias épocas, salpicam a região e são, por si só, um motivo para a visitar. A tradição e a modernidade na cultura e produção do Vinho Verde aliam-se para proporcionar momentos de prazer em quintas modernas, seculares ou familiares, onde a hospitalidade das gentes não deixará de seduzir os visitantes.

Parta à descoberta da Rota dos Vinhos Verdes e deixe-se apaixonar por um vinho único!

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes

Rua da Restauração, 318

4050-501 Porto

Tel. + 351 226 077 302

FAX + 351 226 077 320

e-mail: info@vinhoverde.pt

site: www.vinhoverde.pt

Site da rota dos VV

www.rota.vinhoverde.pt/pt/rota-dos-vinhos-verdes

Site da Rota

www.portoandnorthwineroutes.pt

ALFÂNDEGA DA FÉ

Posto de Turismo de Alfândega da Fé

Largo de S. Sebastião, s/n
5350 – 013 Alfândega da Fé
279 462 739 / 279 460 020
turismo.alfandegafe@gmail.com
www.cm-alfandegadafe.pt

ALIJÓ

Loja Interativa de Turismo de Alijó

Av. Conselheiro Teixeira de Sousa
5070 – 012 Alijó
259 950 095
turismo@cm-alijo.pt
www.cm-alijo.pt

AMARANTE

Loja Interativa de Turismo de Amarante

Largo Conselheiro António Cândido
4600 – 552 Amarante
255 420 246
turismo@cm-amarante.pt
www.cm-amarante.pt/turismo/

AMARES

Loja Interativa do Turismo de Caldelas

Av. Afonso Manuel Pereira
de Azevedo, nº 211
4720 – 249 Amares
253 368 540
geral@municipioamares.pt
www.cm-amares.pt

ARCOS DE VALDEVEZ

Loja Interativa de Turismo de Arcos de Valdevez

Rua Prof. Dr. Mário Júlio B. A. Costa
4970 – 606 Arcos de Valdevez
258 520 530
lojaturismo@cmav.pt
www.visitarcos.pt

Posto de Informação e Turismo da Peneda

Peneda – 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 Sisteló

Rua Visconde de Sisteló
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@arouceopark.pt
www.arouceopark.pt

BAIÃO

Loja Interativa de Turismo de Baião

Jardim Dr. José Teixeira da Silva
4640 – 158 Baião
255 540 562
turismo@cm-baiiao.pt
www.visitbaiiao.pt

BARCELOS

Posto de Turismo de Barcelos

Largo Dr. José Novais, nº 27
4750 – 310 Barcelos
253 811 882
turismo@cm-barcelos.pt
www.cm-barcelos.pt

BOTICAS

Loja Interativa de Turismo de Boticas

Rua Gomes Monteiro, nº 3
5460 – 304 Boticas
276 410 200 / 925 973 843
turismo@cm-boticas.pt
www.cm-boticas.pt

BRAGA

Loja Interativa de Turismo de Braga

Avenida da Liberdade, nº 1
4710 – 305 Braga
253 262 550
turismo@cm-braga.pt
https://visitbraga.travel/

Loja Interativa de Turismo da Estação

Largo da Estação
4720 – 223 Braga
258 820 270
turismo@portoente.pt

BRAGANÇA

Posto de Turismo de Bragança

Av. Cidade de Zamora
5300 – 111 Bragança
273 381 273
turismo@cm-braganca.pt
www.cm-braganca.pt

Loja Interativa de Turismo de Bragança
Rua Abílio Beça, nº 104
5300 – 011 Bragança
273 304 200 / 273 240 020
cmb@cm-braganca.pt
www.cm-braganca.pt

CABECEIRAS DE BASTO
Posto de Turismo de Cabeceiras de Basto
Praça da República, nº 203
4860 – 355 Cabeceiras de Basto
253 669 100 / 253 669 070
pturismo@cabeceirasdebasto.pt
www.cabeceirasdebasto.pt

CAMINHA
Loja Interativa de Turismo de Caminha
Praça Conselheiro Silva Torres
4910 – 122 Caminha
258 921 952
turismo@cm-caminha.pt
www.cmca.pt

CARRAZEDA DE ANSIÃES
Loja Interativa de Turismo de Carrazeda de Ansiães
Praça do CITICA
5140 – 085 Carrazeda de Ansiães
278 098 507
lit@cmca.pt
www.cmca.pt

CASTELO DE PAIVA
Loja Interativa de Turismo de Castelo de Paiva
Largo do Conde
4550 – 102 Castelo de Paiva
255 699 405
pit.castelopaiva@portoente.pt
www.cm-castelo-paiva.pt

CELORICO DE BASTO
Loja Interativa de Turismo de Celorico de Basto
Praça Cardeal D. António Ribeiro
4890 – 220 Celorico de Basto
255 323 100
lojaturismo@cm-celoricodebasto.pt
/turismo@mun-celoricodebasto.pt
www.mun-celoricodebasto.pt

CHAVES
Posto de Turismo de Chaves
Terreiro de Cavalaria
5400 – 193 Chaves
276 348 180
municipio@chaves.pt /
pitchaves@portoente.pt
www.chaves.pt

CINFÃES
Loja Interativa de Turismo de Cinfães
Rua Capitão Salgueiro Lemos, nº 23
4690 – 038 Cinfães
255 561 051
turismo@cm-cinfaes.pt
www.cm-cinfaes.pt /
www.redescobrircinfaes.pt

ESPINHO
Loja Interativa de Turismo de Espinho
Alameda 8 - Centro Comercial
Solverde II
4500 – 901 Espinho
227 321 089
turismo@cm-espino.pt
www.visit.espino.pt/pt/

ESPOSENDE
Loja Interativa de Turismo de Esposende
Av. Eduardo Arantes de Oliveira, nº 62
4740 – 204 Esposende
253 961 354 / 253 960 100
cit.esposende@cm-esposende.pt
www.visiteseosende.com/pt

FAFE
Loja Interativa de Turismo de Fafe
Praça 25 de Abril
4820 – 142 Fafe
253 504 294 / 962 118 946
turismo@cm-fafe.pt
www.cm-fafe.pt

FELGUEIRAS
Loja Interativa de Turismo de Felgueiras
Casa das Torres
Av. Dr. Magalhães Lemos, nº 23
4610 – 106 Felgueiras
255 925 468
lojadeturismo@cm-felgueiras.pt
www.cm-felgueiras.pt

FREIXO DE ESPADA À CINTA
Posto de Turismo de Freixo de Espada à Cinta
Praça Jorge Alvares
– Edifício Biblioteca Municipal
5180 – 125 Freixo de Espada à Cinta
279 653 480
turismo@cm-fec.pt
www.visit.freixoepadacinta.pt

GONDOMAR
Loja Interativa de Turismo de Gondomar
Trav. da Convenção de Gramido, nº 41
4420 – 416 Valbom
224 664 310 / 932 003 358
turismo@cm-gondomar.pt
www.visitgondomar.cm-gondomar.pt

GUIMARÃES
Loja Interativa de Turismo de Guimarães
Praça de S. Tiago
4810 – 300 Guimarães
253 421 221
info@visitguimaraes.travel
www.guimaraesturismo.com

LAMEGO
Loja Interativa de Turismo de Lamego
Rua Regimento de Infantaria, nº 9
5100 – 147 Lamego
254 099 000
lojaturismo@cm-lamego.pt
www.cm-lamego.pt

LOUSADA
Loja Interativa de Turismo de Lousada
Praça Dr. António Meireles, nº 21
4620-009 Lousada
255 820 580
turismo@cm-lousada.pt
www.cm-lousada.pt

MACEDO DE CAVALEIROS
Posto de Turismo de Macedo de Cavaleiros
Casa Falcão
Largo Manuel Pinto de Azevedo
5340 – 218 Macedo de Cavaleiros
278 099 166
turismo@cm-macedodecavaleiros.pt
www.cm-macedodecavaleiros.pt

MAIA WELCOME CENTER
Loja Interativa de Turismo da Maia
Parque Central da Maia, 1º Piso - Lj. 19
Rua Simão Bolívar
4470 – 214 Maia
229 444 732
turismo@cm-maia.pt
www.visitmaia.pt

MARCO DE CANAVESES
Loja Interativa de Turismo de Marco de Canaveses
Alameda Dr. Miranda da Rocha
4630 – 219 Marco de Canaveses
255 538 800
turismo@cm-marco-canaveses.pt
www.visit.marcodecanaveses.pt

MATOSINHOS
Loja Interativa de Turismo de Matosinhos
Av. General Norton de Matos
254 099 000
229 382 412
turismo@cm-matosinhos.pt
www.matosinhoswbf.pt /
www.cm-matosinhos.pt

Posto de Turismo de Leça da Palmeira
R. Hintze Ribeiro, nº 13
4450 – 609 Leça da Palmeira
229 382 413
turismo@cm-matosinhos.pt
www.matosinhoswbf.pt /
www.cm-matosinhos.pt

MELGAÇO
Loja Interativa de Turismo de Melgaço
Praça da República, nº 133
4960 – 567 Melgaço
251 402 440
turismo@cm-melgaco.pt
www.cm-melgaco.pt

MESÃO FRIO
Posto de Turismo de Mesão Frio
Av. Cons. José Maria Alpoim, nº 49
5040 – 310 Mesão Frio
254 890 100
turismo@cm-mesaofrio.pt
www.cm-mesaofrio.pt

MIRANDA DOURO
Posto de Turismo de Miranda do Douro
Lg do Menino Jesus da Cartolinha
5210 – 191 Miranda do Douro
273 430 025
turismo@cm-mdouro.pt
www.cm-mdouro.pt

MIRANDELA
Posto de Turismo de Mirandela
Rua D. Afonso III
(Junto ao edifício da Estação da CP)
5370 – 408 Mirandela
278 203 143
postodeturismo@cm-mirandela.pt
www.cm-mirandela.pt

MOGADOURO
Loja Interativa do Turismo de Mogadouro
Avenida dos Comandos
5200 – 206 Mogadouro
279 340 501
turismo@mogadouro.pt
www.cm-mogadouro.pt

MOIMENTA DA BEIRA

Loja Interativa do Turismo de Moimenta da Beira

Terreiro das Freiras
3620 – 356 Moimenta da Beira
254 520 103
posto-turismo@cm-moimenta.pt
www.cm-moimenta.pt

MONÇÃO

Loja Interativa de Turismo de Monção

Praça Deu-la-Deu Martins
4950 – 452 Monção
251 649 013
turismo@cm-moncao.pt
www.cm-moncao.pt

MONDIM DE BASTO

Loja Interativa do Turismo de Mondim de Basto

Praça do Município
4880 – 236 Mondim de Basto
255 389 370
turismo@cm-mondimdebasto.pt
https://municipio.mondimdebasto.pt/

MONTALEGRE

Loja Interativa de Turismo de Montalegre

Ecomuseu de Barroso – Espaço Padre Fontes
Terreiro do Açougue, nº 11
5470 – 250 Montalegre
276 510 203
litmontalegre@cm-montalegre.pt /
otelorodrigues@ecomuseu.org
www.cm-montalegre.pt

MURÇA

Posto de Turismo de Murça

Parque Urbano
5090 – 149 Murça
259 510 139
turismo@cm-murca.pt
www.cm-murca.pt

OLIVEIRA DE AZEMÉIS

Loja Interativa de Turismo de Oliveira de Azeméis

Rua. Dr. Ernesto Soares dos Reis,
nº 156
3720 – 256 Oliveira de Azeméis
256 674 463
turismo@cm-oaz.pt
www.cm-oaz.pt

PAÇOS DE FERREIRA

Posto de Turismo de Paços de Ferreira

Praça da República, nº 46
4590-527 Paços de Ferreira
255 860 700
geral@cm-pacosdeferreira.pt
www.cm-pacosdeferreira.pt

PAREDES

Loja Interativa de Turismo de Paredes

Largo da Estação, nº 227
4580 – 196 Paredes
255 788 952
turismo@cm-paredes.pt
www.cm-paredes.pt

PAREDES DE COURA

Loja Interativa de Turismo de Paredes de Coura

Largo Visconde de Moselos
4940 – 534 Paredes de Coura
251 780 168
turismo@paredesdecoura.pt
www.cm-paredes-coura.pt

PENAFIEL

Loja Interativa de Turismo de Penafiel

Largo Padre Américo
4560 – 002 Penafiel
255 710 700 / 255 710 722
turismo.penafiel@cm-penafiel.pt
www.cm-penafiel.pt

PENEDONO

Loja Interativa de Turismo de Penedono

Praça 25 de Abril
3630 – 246 Penedono
254 508 174 / 925 200 170
turismo@cm-penedono.pt
www.cm-penedono.pt

PESO DA RÉGUA

Loja Interativa de Turismo de Peso da Régua

Avenida do Douro
254 318 152
turismo@cmpr.pt
www.cm-pesoregua.pt

PONTE DA BARCA

Loja Interativa de Turismo de Ponte da Barca

Rua Conselheiro Rocha Peixoto, nº 9
4980 – 626 Ponte da Barca
258 455 246
lojaturismo@cm-pb.pt
www.cm-pb.pt

PONTE DE LIMA

Loja Interativa de Turismo de Ponte de Lima

Torre da Cadeia Velha,
Passo 25 de Abril, nº 29
4990 – 058 Ponte de Lima
258 240 208
lojaturismo@cm-pontedelima.pt
www.cm-pontedelima.pt

PORTO (CENTRO)

Posto de Turismo do Porto

Rua Clube dos Fenianos, nº 25
4000 – 172 Porto
223 393 472
visitporto@cm-porto.pt
www.visitporto.travel

PÓVOA DE LANHOSO

Posto de Turismo da Póvoa de Lanhoso

Av. da República
4830 – 518 Póvoa de Lanhoso
Tel. 253 639 708
e-mail: turismo@mun-planhoso.pt
site: www.povoadelanhoso.pt

PÓVOA DE VARZIM

Loja Interativa de Turismo da Póvoa de Varzim

Largo do Passeio Alegre
4490 – 428 Póvoa de Varzim
252 090 190
pturismo@cm-pvarzim.pt
www.cm-pvarzim.pt

RESENDE

Loja Interativa de Turismo de Resende

Rua José Pereira Monteiro
4660 – 228 Resende
254 871 031
geral@cm-resende.pt
www.cm-resende.pt

RIBEIRA DE PENA

Posto de Turismo de Ribeira de Pena

Rua Manuel José de Carvalho, nº 14
4870 – 162 Ribeira de Pena.
259 490 507
geral@cm-rpena.pt
www.cm-rpena.pt

SABROSA

Loja Interativa de Turismo de Sabrosa

Rua do Loreto
5060 – 328 Sabrosa
259 939 575
turismo@cm-sabrosa.pt
www.sabrosa.pt

SANTA MARIA DA FEIRA

Loja Interativa de Turismo de Santa Maria da Feira

Rua Dr. Roberto Alves, nº 52
4524 – 909 Santa Maria da Feira
256 370 802
gab.turismo@cm-feira.pt
www.cm-feira.pt

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

Loja Interativa de Turismo de Santa Marta de Penaguião

Avenida Primeiro de Maio, nº 21
5030 – 477 S.ta Marta de Penaguião
254 828 125
turismo@cm-smpenaguiao.pt
www.cm-smpenaguiao.pt

SANTO TIRSO

Loja Interativa de Turismo de Santo Tirso

Largo Coronel Batista Coelho, nº 54
4780 – 370 Santo Tirso
252 830 411
turismo@cm-stirso.pt
www.cm-stirso.pt

SÃO JOÃO DA MADEIRA

Loja Interativa de Turismo de S. João da Madeira

Rua Oliveira Júnior, nº 591
3700 – 204 São João da Madeira
256 200 204 / 916 515 822
turismoindustrial@cm-sjm.pt /
turismosjm@cm-sjm.pt
https://turismoindustrial.cm-sjm.pt/

SÃO JOÃO DA PESQUEIRA

Loja Interativa de Turismo de S. João da Pesqueira

Avenida Marques de Soveral, nº 79
5130 – 321 São João da Pesqueira
300 400 996
turismo@sjpesqueira.pt
www.sjpesqueira.pt

SERNANCELHE

Loja Interativa de Turismo de Sernancelhe

Av. Doutor Oliveira Serrão, nº 96
3640 – 240 Sernancelhe
254 598 300
sasc@cm-sernancelhe.pt
www.cm-sernancelhe.pt

TABUAÇO

Loja Interativa de Turismo de Tabuaço

Jardim Conde Ferreira
5120 – 400 Tabuaço
254 789 049
turismo@cm-tabuaco.pt
www.cm-tabuaco.pt

TAROUCA

Loja Interativa de Turismo de Tarouca

Av. Prof. Leite Vasconcelos
3610 – 022 Tarouca
254 677 420
turismo@cm-tarouca.pt
https://www.cm-tarouca.pt/

TERRAS DE BOURO

Posto de Turismo de Terras de Bouro

Av. Dr. Paulo Marcelino, nº 33
4840 – 100 Terras de Bouro
253 351 404
turismo@cm-terrasdebouro.pt
www.cm-terrasdebouro.pt

Posto de Turismo Vila do Gerês

Av. 20 de Junho, nº 45-A
4845 – 067 Vila do Gerês
253 392 096
turismo.geres@cm-terrasdebouro.pt
www.cm-terrasdebouro.pt

Posto de Turismo de Rio Caldo

Av. São Bento da Porta Aberta, nº 30
Lugar de Paredes
4845 – 024 Rio Caldo
253 391 503
turismo.riocaldo@cm-terrasdebouro.pt
www.cm-terrasdebouro.pt

TORRE DE MONCORVO

Loja Interativa de Turismo de Torre de Moncorvo

Rua dos Sapateiros, nº 15
5160 – 278 Torre de Moncorvo
279 252 289
turismo@torredemoncorvo.pt
www.torredemoncorvo.pt

TROFA

Loja Interativa de Turismo da Trofa

M. Parques N. Sra. das Dores
e Dr. Lima Carneiro
Rua Padre Joaquim Augusto da
Fonseca Pedrosa, Fórum Trofa XXI,
n.º 92
4785 – 419 Trofa
252 409 290
turismo@mun-trofa.pt
www.mun-trofa.pt

VALE DE CAMBRA

Loja Interativa de Turismo de Vale de Cambra

Av. Camilo Tavares de Matos, nº 458
3730 – 901 Vale de Cambra
256 420 510
turismo@cm-valedecambra.pt
www.cm-valedecambra.pt

VALENÇA DO MINHO

Posto de Turismo de Valença do Minho

Portas do Sol
4930 – 717 Valença
251 823 329
turismo@visitvalenca.com
www.visitvalenca.com

VALONGO

Loja Interativa de Turismo de Valongo

Rua de S. Mamede
4440 – 597 Valongo
222 426 490 / 911 042 398
turismo@cm-valongo.pt
www.cm-valongo.pt

VALPAÇOS

Loja Interativa de Turismo de Valpaços

Av. Eng.º Luís de Castro Saraiva
5430 – 472 Valpaços
278 710 138
turismo@valpacos.pt
https://valpacos.pt/

VIANA DO CASTELO

Viana Welcome Centre – Posto Municipal de Turismo

Praça do Eixo Atlântico
4900 – 040 Viana do Castelo
258 098 415 / 913 348 813
vwc@vivexperiencia.pt
FB/vivexperiencia.pt

VEIRA DO MINHO

Loja Interativa de Turismo de Vieira do Minho

Praça do Bombeiro Voluntário, nº 42
4850-010 Vieira do Minho
253 649 240
postodeturismo@cm-vminho.pt
www.cm-vminho.pt

VILA DO CONDE

Loja Interativa de Turismo de Vila do Conde

Rua Cais das Lavandeiras
4480 – 789 Vila do Conde
252 248 445
turismo@cm-viladoconde.pt
www.cm-viladoconde.pt

VILA FLOR

Posto de Turismo de Vila Flor

Avenida Marechal Carmona
5360 – 303 Vila Flor
278 510 100
geral@cm-vilafior.pt
www.cm-vilafior.pt

VILA NOVA DE CERVEIRA

Loja Interativa de Turismo de Vila Nova de Cerveira

P. do Município, Edif. Casa do Turismo
4920 – 284 Vila Nova de Cerveira
251 708 023
turismo@cm-vncerveira.pt
www.cm-vncerveira.pt

VILA NOVA DE FAMILIÇÃO

Loja de Turismo de Vila Nova de Famalicão

Rua Capitão Manuel Carvalho, nº 6
4760 – 020 Vila Nova de Famalicão
252 315 950
famaliaoturismo@famalicao.pt
www.famalicao.pt

VILA NOVA DE FOZ CÔA

Centro de Informação Turística de Vila Nova de Foz Côa

Av. Gago Coutinho
e Sacadura Cabral, nº 9/13
5150 – 610 Vila Nova de Foz Côa
924 448 312
turismo@cm-fozcoa.pt
www.cm-fozcoa.pt

VILA NOVA DE GAIA

Loja Interativa de Turismo de Vila Nova de Gaia

Av. Diogo Leite, nº 135
4400 – 111 Vila Nova de Gaia
223 742 422
turismo@cm-gaia.pt
www.cm-gaia.pt

VILA POUCA DE AGUIAR

Loja Interativa de Turismo de Vila Pouca de Aguiar

Rua Henrique Maia, Pedras Salgadas
5450-156 Bornes de Aguiar
(Junto à Estrada Nacional 2)
259 439 000 / 961 537 588
turismo@cm-vpaguiar.pt
www.cm-vpaguiar.pt

VILA REAL

Loja Interativa de Turismo de Vila Real

Av. Carvalho Araújo, nº 94
5000 – 657 Vila Real
259 322 819
rtsmarao@gmail.com
www.rtsmarao.pt

VILA VERDE

Loja Interativa de Turismo de Vila Verde

Praça da República
4730 – 733 Vila Verde
253 310 500
lit@cm-vilaverde.pt
site: www.cm-vilaverde.pt

VIMIOSO

Posto de Turismo de Vimioso

Largo Mendo Rufino
5230 – 314 Vimioso
273 518 120
gi.cmv@cm-vimioso.pt
www.cm-vimioso.pt

VINHAI

Posto de Turismo de Vinhais

Praça do Município
5320 – 326 Vinhais
273 770 309
turismo@cm-vinhais.pt
www.cm-vinhais.pt

VIZELA

Loja Interativa de Turismo de Vizela

Rua Dr. Alfredo Pinto, nº 42 - Caldas
4815 – 397 Vizela
253 489 644
turismo@cm-vizela.pt
www.cm-vizela.pt

AEROPORTO DE SÁ CARNEIRO

Loja Interativa de Turismo do Aeroporto Sá Carneiro

Aeroporto do Porto - Pedras Rubras
4470 – 558 Maia
258 820 270
loja.aeroporto@portoente.pt
www.portoente.pt

PORTO

Porto Welcome Center

Praça Almeida Garrett, nº 27
4000 – 069 Porto
258 820 270 / 962 201 530
/ 927 411 817
loja.pwc@portoente.pt
www.portoente.pt

SANTIAGO DE COMPOSTELA

Loja Interativa de Turismo de Santiago de Compostela

Rua do Vilar 30-32 - Baixo D
15705 Santiago de Compostela
(0034) 981 565 590
loja.santiago@portoente.pt
www.portoente.pt

Ficha Técnica

execução

Turismo Porto Norte Portugal, ER

textos e fotografias

Municípios representados

TPNP

www.stocksnap.io

www.foodiesfeed.com

Porto Convention & Visitors Bureau

edição

tpnp©2023

TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

portoenorte^{TEM}



Turismo do Porto
e Norte de Portugal, E.R.
Castelo Santiago da Barra
4900-360 Viana do Castelo



www.portoenorte.pt
turismo@portoenorte.pt
tel.: +351 258 820 270

WWW.FINSESEMANAGASTRONOMICOS.PT



TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

portoenorte^{TEM}

