



# FIN S DE SEM ANA GASTRO NÓMICOS

4 MARÇO A  
18 DEZEMBRO '22  
XIII EDIÇÃO  
[WWW.FINSDESEMANA  
GASTRONOMICOS.PT](http://WWW.FINSDESEMANA<br/>GASTRONOMICOS.PT)

TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

**porto enorte**<sup>TEM</sup>



## Restaurantes

Oferta de um copo de vinho da Região Norte de Portugal

## Alojamento 10%

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

**OFERTAS  
&  
DESCONTOS**

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

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

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

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

## FINS-DE-SEMANA GASTRONÓMICOS 2022



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

A XIII edição dos FINS-DE-SEMANA GASTRONÓMICOS do Porto e Norte, realiza-se de 4 de março a 18 de dezembro de 2022, numa clara estratégia de impulsar, a gastronomia e sobretudo as empresas do Turismo da fileira da restauração e do alojamento turístico, após dois anos de perdas terríveis par o setor, devido à pandemia provocada pela Covid 19. O Turismo do Porto e Norte de Portugal, como sempre, privilegia os municípios como seus parceiros para o desenvolvimento deste projeto e que constitui a maior iniciativa público privada na área da Gastronomia e dos Vinhos em Portugal. Nesta ação concertada participam nos Fins-de-Semana Gastronómicos, 76 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 através dos inesquecíveis aromas e sabores ancestrais que esta Região, "onde tudo começou", soube sempre preservar.

É no âmbito da diversidade cultural, na riqueza histórica desta região, nas tradições, usos e costumes, festas, feiras e romarias, traduzidos na excelência dos seus Produtos Locais, que o Turismo do Porto e Norte de Portugal e os Municípios contam com um envolvimento efetivo de 924 Restaurantes, que merecem aqui o nosso reconhecimento público pela resiliência de continuar o legado de gerações e gerações de empresários que construíram 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 também abraçou este projeto com muito afino, traduzido na participação de 567 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 casamento perfeito com o Turismo. É neste quadro conceptual que todas as parcerias aqui descritas que desenvolverão esta enorme e gratificante iniciativa em prol da total felicidade de quem nos visita e pretende deliciar-se no mundo infindável e maravilhoso do receituário do norte de Portugal, bem

complementado pelo extraordinário portefólio vínico que tem para oferecer nas 5 Denominações de Origem existentes.

Um excelente Cartão de Visita que nos vai abrir o apetite para visitarmos cada um dos 76 Municípios, para sentirmos o sabor das iguarias gastronómicas, dos bons vinhos, da cultura, da animação e da festa dos sentidos. Que no cumprimento desta missão, os Fins-de-Semana Gastronómicos sejam, sobretudo, um momento de partilha de exaltação dos sabores em autênticos saberes. Fica assim marcado, um expressivo encontro para cada um dos Fins-de-Semana Gastronómicos, para celebrarmos a autenticidade da nossa cultura e da nossa vivência em proximidade com os sabores e com os aromas que definem a memória coletiva do Porto e Norte de Portugal.

Desejo-vos boas experiências gastronómicas e vínicas a NORTE DE PORTUGAL. Disfrutem!

- 4, 5 e 6 MAR**  
**ESPOSENDE**  
 Lampreia  
 Clarinhas de Fão
- 12 **GONDOMAR**  
 Arroz de Lampreia  
 Coração de Gondomar
- 14 **MONÇÃO**  
 Arroz de Lampreia  
 Roscas de Monção
- 16 **PONTE DE LIMA**  
 Rojões à Minhota  
 Arroz de Sarrabulho  
 à Moda de Ponte de Lima  
 Leite Creme
- 18 **RIBEIRA DE PENA**  
 Milhos Ricos  
 Chila no Forno
- 20 **TORRE DE MONCORVO**  
 Folhado de Borrego da Churra  
 Borrego Terrincho  
 Bolo de Amêndoa
- 11, 12 e 13 MAR.**  
**BARCELOS**  
 Papas de Sarrabulho  
 à moda de Barcelos  
 Galo à moda de Barcelos
- 24 **LOUSADA**  
 Cozido à Portuguesa  
 Leite-creme Queimado
- 26 **PENAFIEL**  
 Pataniscas  
 Arroz de Lampreia  
 Bolinhos de Amor
- 28 **SÃO JOÃO DA PESQUEIRA**  
 Cabrito Assado  
 com Batata Assada e Couve  
 Arroz-Doce
- 18, 19 e 20 MAR.**  
**BOTICAS**  
 Salpicão de Boticas  
 Trutas à moda de Boticas  
 Leite Creme à Barrosã
- 32 **CAMINHA**  
 Pataniscas de Bacalhau  
 Robalo do Mar da Ínsua  
 Leite Creme Queimado
- 34 **MONDIM DE BASTO**  
 Pataniscas de Bacalhau  
 Cabrito Assado  
 com Arroz de Forno  
 Pão de Ló Húmido
- 36 **PÓVOA DE LANHOSO**  
 Cabrito à S. José  
 Rochas do Pilar
- 38 **TABUAÇÃO**  
 Fumeiros e Carnes Fumadas  
 Cabrito Assado com Batata  
 Assada e Arroz de Forno  
 Pudim de Ovos
- 25, 26 e 27 MAR.**  
**AMARES**  
 Pataniscas de Bacalhau  
 Papas de Sarrabulho  
 Pudim de Laranja
- 42 **MIRANDELA**  
 Bogalho de Alheira  
 Alheira de Mirandela  
 Pudim de Azeite
- 44 **TERRAS DE BOURO**  
 Pataniscas de Bacalhau  
 Cozido de Couves com Feijão  
 à Terras de Bouro  
 Aletria
- 1, 2 e 3 ABR.**  
**ARMAMAR**  
 Tábua de Enchidos Tradicionais  
 Grelhados na Brasa  
 Cabritinho de Armamar  
 Bolinhos de maçã
- 50 **MELGAÇO**  
 Bifes de Presunto  
 Cabrito do Monte  
 Assado no Forno  
 Bucho Doce
- 52 **PENEDONO**  
 Tábua de Enchidos  
 Marrã  
 Pudim de Castanhas
- 54 **VILA NOVA DE FOZ CÔA**  
 Omelete de Espargos  
 ou Revolto de Espargos  
 Esmagado de Batata  
 com Azedas  
 Telha de Amêndoa com Gelado
- 8, 9 e 10 ABR.**  
**FELGUEIRAS**  
 Presunto com Broa  
 Bacalhau à Felgueiras  
 Pão de Ló de Margaride
- 58 **GUIMARÃES**  
 Sopa de Nabos  
 Bacalhau com Broa  
 Leite-creme Queimado
- 60 **SANTO TIRSO**  
 Peixinhos da Horta  
 Arroz de Cabidela  
 Pudim Condessa Aldara
- 62 **VALPAÇOS**  
 Folar IGP de Valpaços  
 Feijoada à Transmontana  
 Bolo de Castanha
- 64 **VIANA DO CASTELO**  
 Patanisca de Bacalhau  
 Bacalhau à Viana  
 Torta de Viana
- 15, 16 e 17 ABR.**  
**CARRAZEDA DE ANSIÃES**  
 Alheira Assada  
 Cabrito Assado no Forno  
 acompanhado por Batata  
 Assada e Arroz Branco  
 Arroz doce
- 68 **ESPINHO**  
 Camarão de Espinho  
 Peixe na Brasa  
 Leite-creme
- 70 **MIRANDA DO DOURO**  
 Tabafeira Assada na Brasa  
 Cordeiro Mirandês / Canhono  
 (DOP) Assado na Brasa  
 Bola Doce Mirandesa
- 72 **VINHAIIS**  
 Alheira de Vinhais Assada  
 Costeletas de Cordeiro  
 Queijo acompanhado com  
 Compotas de Frutas da Região
- 74 **29, 30 ABR. e 1 MAI.**  
**ARCOS DE VALDEVEZ**  
 Alheira de Carne da Cachena  
 Carne da Cachena com Arroz  
 de Feijão Tarreste  
 Bolo de Discos
- 76 **AROUCA**  
 Entradas com Produtos Locais  
 e Tradicionais  
 Posta de Vitela de Arouca  
 Grelhada, acompanhada com  
 Batata e Arroz.  
 Doces Conventuais de Arouca
- 29, 30 ABR. e 1 MAI.**  
**VILA NOVA DE CERVEIRA**  
 Sável de Escabeche  
 Debulho de Sável do Rio Minho  
 Leite creme
- 6, 7 e 8 MAI.**  
**MAIA**  
 Bola de Cebola  
 Bacalhau à Lidador  
 Leite Creme de Milho
- 84 **MURÇA**  
 Cozido à Portuguesa  
 Cabrito Assado no Forno  
 à Transmontana  
 Toucinho-do-céu
- 13, 14 e 15 MAI.**  
**FAFE**  
 Vitela Assada à Moda de Fafe  
 Doces de Gema
- 88 **MONTALEGRE**  
 Presunto e Alheira  
 Posta Barrosã  
 Doce de Abóbora com Queijo

- 90 **PAREDES DE COURA**  
Cozido à Moda de Coura  
Formigos/Rabanadas de Coura
- 92 **PONTE DA BARCA**  
Posta Barrosã  
Rabanadas de Mel
- 20, 21 e 22 MAI.**
- 94 **MARCO DE CANAVESES**  
Verde/Bazulaque  
Anho Assado  
com Arroz de Forno  
Fatias do Freixo
- 96 **MATOSINHOS**  
Pataniscas de Bacalhau  
Peixe Grelhado e Marisco  
Leite Creme
- 98 **RESENDE**  
Petiscos Diversos  
Anho Assado em Forno a Lenha  
Cavacas de Resende
- 100 **SÃO JOÃO DA MADEIRA**  
Indústria à Mesa - A Cartola  
Coelho à Caçador  
Delícia de Cenoura
- 27, 28 e 29 MAI.**
- 102 **CHAVES**  
Presunto de Chaves  
Bacalhau na Brasa  
com Pimentos e Batata  
Pudim de Ovos Caramelizado
- 104 **PÓVOA DE VARZIM**  
Cambitos de Raia  
Arroz de Sardinha  
Rabanada à Poveira
- 106 **SABROSA**  
Favas com Enchidos  
Bolo Borrachão
- 10, 11 e 12 JUN.**
- 110 **ALFANDEGA DA FÉ**  
Sopa das Segadas  
Queijo e Compota das Terras  
de Alfândega da Fé
- 112 **VILA DO CONDE**  
Petinga Frita  
Cabrito Assado  
Doçaria Conventual
- 114 **VILA NOVA DE FAMALICÃO**  
Bolinho de Bacalhau  
Galinha Mourisca  
Leite Creme
- 116 **VIZELA**  
Bacalhau à Zé do Pipo  
Bolinhol de Vizela
- 17, 18 e 19 JUN.**
- 118 **PAREDES**  
Tremeço  
Cabrito Assado no Forno  
a Lenha acompanhado de  
Arroz e Batatas Assadas  
Sopa Seca Doce
- 120 **VEIEIRA DO MINHO**  
Pastelão com Chouriço  
Anho Bordaleiro  
à Vieira do Minho  
Salada de Frutos Vermelhos
- 122 **VILA REAL**  
Covilhete  
Tripas aos Molhos  
Crista de Galo  
(Pastel de Toucinho)
- 124 **24, 25 e 26 JUN.**  
**CINFÃES**  
Enchidos  
Posta de Vitela Arouquesa  
Bolinhos de Manteiga  
(Matulos)
- 9, 10 e 11 SET.**
- 128 **ALIJÓ**  
Bacalhau Frito  
Massa à Lavrador  
Filhoses da Vindima
- 130 **VILA NOVA DE GAIA**  
Peixinhos da Horta  
acompanhados c/ Cubinhos  
de Broa d'Avintes  
Papas de Nabiça  
Caldeirada de Peixe  
Sopa Seca
- 16, 17 e 18 SET.**
- 132 **CASTELO DE PAIVA**  
Fumeiro Tradicional  
Bife à Romaria  
Rabanadas
- 23, 24 e 25 SET.**
- 134 **OLIVEIRA DE AZEMÉIS**  
Tosta "Sabores de Azeméis"  
Arroz de Ossos da Suã  
Rabanadas de Pão de Ul  
(vinho ou leite)
- 30 SET., 1 e 2 OUT.**
- 136 **BRAGA**  
Bolinhos de Bacalhau  
Bacalhau à Braga  
Pudim Abade de Priscos
- 138 **SANTA MARTA DE PENAGUIÃO**  
Seleção de Enchidos Regionais  
Massa à Lavrador  
Leite-creme
- 7, 8 e 9 OUT.**
- 142 **BAIÃO**  
Pastelão de Ovos  
com Salpicão  
Arroz de Favas  
com Frango Alourado  
Creme de Água
- 144 **MOIMENTA DA BEIRA**  
Fumeiros e Queijos da Região  
com Doce de Abóbora  
Marrã de S. Francisco  
Arroz Doce (servido na cesta)
- 14, 15 e 16 OUT.**
- 146 **AMARANTE**  
Cogumelos  
Cabrito Assado  
Doces Conventuais  
de Amarante – Lérias
- 148 **FREIXO DE ESPADA À CINTA**  
Cogumelo Recheado  
Secretos de Porco  
Pudim de Castanha
- 28, 29 e 30 OUT.**
- 150 **MOGADOURO**  
Torrada com Setas de Cardo  
Posta à Mogadourense  
com Boletus  
Requeijão de Cabra  
com Compotas
- 152 **VILA POUCA DE AGUIAR**  
Miscarada - Cogumelos  
Silvestres Estufados  
Cabrito à Serrana  
Assado no Forno  
Pudim de Castanha
- 4, 5 e 6 NOV.**
- 156 **VALENÇA**  
Caldo Verde  
Lombelo de Porco no Forno  
com Molho de Pericos  
Pericos Assados com Mel  
e Tomilho
- 11, 12 e 13 NOV.**
- 158 **CABECEIRAS DE BASTO**  
Prancha de Fumeiro com Broa  
Posta Barrosã  
com Arroz de Grelos  
Codornos assados
- 160 **MACEDO DE CAVALEIROS**  
Tábua de Enchidos  
Javali no Pote com Castanhas  
Pudim de Castanhas
- 162 **SERNANCELHE**  
Caldo de Castanha  
Cabrito no Forno com  
Castanha, Arroz de Miúdos  
e Verdes Salteados  
Tarte de castanha
- 18, 19 e 20 NOV.**
- 164 **VIMIOSO**  
Cogumelos Silvestres  
Salteados com Castanhas  
Posta Mirandesa  
acompanhada  
de Cogumelos Silvestres  
Pudim de Castanhas
- 25, 26 e 27 NOV.**
- 166 **CELORICO DE BASTO**  
Pataniscas de Bacalhau  
Cabrito Assado no Forno  
Flor Camélia
- 168 **VILA VERDE**  
Arroz de Pica no Chão  
à moda de Vila Verde  
Pudim Abade Priscos
- 2, 3 e 4 DEZ.**
- 172 **MESÃO FRIO**  
Marrã  
Biscoito de Donsumil
- 9, 10 e 11 DEZ.**
- 174 **PAÇOS DE FERREIRA**  
Capão à Freamunde
- 190 **DOÇARIA TRADICIONAL E CONVENTUAL**
- 181 **PRODUTOS QUALIFICADOS**
- 190 **RESTAURANTES**
- 246 **ALOJAMENTO**
- 284 **AZEITES A NORTE DE PORTUGAL**
- 286 **COISAS DO VINHO**  
Locais a visitar
- 295 **VINHOS**  
Denominações de origem
- 272 **VINHOS**  
Castas típicas
- 302 **ENOTURISMO**
- 310 **ROTAS DOS VINHOS E DO ENOTURISMO**
- 319 **INFORMAÇÃO TURÍSTICA**

**março**

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

provérbio popular



Em Esposende, a gastronomia tradicional portuguesa tem lugar cativo à mesa dos nossos restaurantes. O esmero colocado na arte de bem confeccionar e servir grandes repastos, "verdadeiros manjares dos Deuses", refletem a pureza, variedade, genuinidade e tradição da nossa cozinha onde pontificam os produtos alimentares endógenos que caracterizam a nossa dieta atlântica, baseada nos peixes do nosso mar e rios.

Nesta "Terra de Mar" despontam nas ementas, entre outras iguarias, o suculento 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

#### **Lampreia**

Ingredientes: 1 lampreia; 1 cebola grande; 2dl. de azeite bom; 1 ramo de salsa; 2dl. de vinho tinto; 2 dentes de alho; 3 rodela de chouriço de carne; sal, pimenta e cravinho q.b.

Preparação: A lampreia sangra-se suspensa, retirando a tripa e abre-se a cabeça, tira-se o fígado, as ovas e corta-se o rabo. Limpa-se cuidadosamente e corta-se às postas (toros) mergulhando-se em vinho. O sangue deve ser recolhido numa tigela de loiça e emulsionado em vinagre e vinho. Deixa-se marinar 2h com o sangue, vinho, sal, pimenta, alho e salsa. No tacho coloca-se a cebola picada, água, chouriço e os toros da lampreia escorridos. Refoga 10min. Retira-se a lampreia e acrescenta-se a calda com água. Quando ferver, lança-se o arroz e quando estiver quase pronto deita-se o sangue. Ao ir para a mesa junta-se a lampreia. Deixa-se ficar um "arroz a fugir".

#### **Clarinhas de Fão**

Ingredientes: chila; açúcar; 6 gemas de ovos; farinha; manteiga; sal; pingue, rilada; açúcar moído ou "icing sugar".

Preparação: Coze-se a chila depois de descascada e tirada a "tripa". Esfia-se e deixa-se de molho 2 dias. Em seguida espreme-se, pesa-se e põe-se igual porção de açúcar. Vai ao lume o açúcar até ganhar ponto de rebuçado, seguidamente deita-se a 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](http://www.visitesposende.com)

**ESPOSENDE**

4, 5 e 6 MAR.

[www.visitesposende.com](http://www.visitesposende.com)







A gastronomia de Gondomar expressa os recursos naturais do território e retrata os usos, costumes e tradições de um povo, numa conjugação perfeita entre a boa mesa e o bem receber.

A gastronomia é valorizada, preservada e transmitida às gerações atuais e vindouras, uma herança de sábios cozinheiros que apuraram com sabedoria os aromas da terra e os sabores do rio.

Nos braços do rio Douro, emoldurado por uma paisagem de beleza inigualável, Gondomar espera por si no mês de março em que decorre o Festival do Sável e da Lampreia, convidando-o a saborear os sabores tradicionais da nossa Gastronomia.

#### **Arroz de Lampreia**

Ingredientes: lampreia, vinho maduro tinto, alho, louro, salsa, sal, cravinho e pimenta, cebola, azeite, arroz

Preparação: Amanha-se a lampreia e faz-se uma vinha de alhos 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.

**Período sazonal em que este prato é consumido - janeiro a abril**

#### **Coração de Gondomar**

Doce tradicional de Gondomar.

#### **Animação**

"Rota da Filigrana"  
Descubra as oficinas tradicionais de filigrana e todo o processo produtivo manual por detrás de um artigo de luxo. A visita é gratuita, mas requer uma marcação prévia de 3 dias úteis de antecedência em [www.rotadafiligrana.pt](http://www.rotadafiligrana.pt); [turismo@cm-gondomar.pt](mailto:turismo@cm-gondomar.pt)

Casa Branca de Gramido –  
Exposição "A Alquimia da Filigrana", Tel.: 224 664 310, [cultura@cm-gondomar.pt](mailto:cultura@cm-gondomar.pt),  
Entrada gratuita para visita à exposição patente

Biblioteca Municipal de Gondomar,  
Tel.: 224 664 770,  
[cultura@cm-gondomar.pt](mailto:cultura@cm-gondomar.pt)  
Entrada gratuita para visita à Exposição integrada no XXIII PortoCartoon World Festival - Prémio Especial de Caricatura Martin Luther King

Auditório Municipal de Gondomar,  
Tel.: 224 664 775,  
[cultura@cm-gondomar.pt](mailto:cultura@cm-gondomar.pt)  
Entrada gratuita para visita às exposições patentes

Centro Cultural Amália Rodrigues,  
Tel.: 224 833 685,  
[cultura@cm-gondomar.pt](mailto:cultura@cm-gondomar.pt)  
Entrada gratuita para visita às exposições patentes

Casa da Malta | Museu Mineiro de S. Pedro da Cova, Tel.: 935 663 998  
[museu.mineiro@fanzeres-saopedrodacova.pt](mailto:museu.mineiro@fanzeres-saopedrodacova.pt)  
Entrada gratuita.

Quinta do Passal - Centro de Educação Ambiental,  
Tel.: 224 837 065  
[quintadopassal@cm-gondomar.pt](mailto:quintadopassal@cm-gondomar.pt)  
Entrada gratuita para visita à quinta, hortas biológicas  
Utilização gratuita das bicicletas.

# GONDOMAR

4, 5 e 6 MAR.  
[www.cm-gondomar.pt](http://www.cm-gondomar.pt)







A cozinha monçanense, é simples, mas de grande qualidade, havendo uma relação direta entre os produtos endógenos e os pratos típicos tradicionais.

Nos peixes e no que respeita à Lampreia, pode deliciar-se com o famoso Arroz de Lampreia, Lampreia à Bordalesa; o Sável frito acompanhado com a tradicional e típica broa de milho frita e o Salmão grelhado. Já nas carnes, Monção deve a sua fama ao Cordeiro à moda de Monção assado em forno de lenha. Na doçaria as Barrigas de Freira e as Roscas, fazem as delícias dos paladares mais requintados.

#### **Arroz de Lampreia**

Ingredientes: Cebola, alho, banha, sal, pimenta, cravinho, salsa picada,

vinagre tinto, vinho verde tinto, azeite e presunto picado.

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 loura 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.

**Período sazonal em que este prato é consumido - 15 de janeiro a 15 de abril**

#### **Roscas de Monção**

Ingredientes: Farinha triga, água, açafraão, essência de anis, açúcar em ponto de pérola e ovos  
Preparação: Batem-se os ovos com a mão aberta e junta-se a farinha triga e água, à qual se junta o açafraão 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 rosclas 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 rosclas ou separadas.

#### **Animação**

Visita guiada aos Museus:

- Monção & Memórias
- Viagem no Tempo – Alto Minho 4D | Rota dos Castros
- Torre de Lapela – Núcleo Museológico
- Museu Alvarinho – neste Museu, a aquisição de um copo, dá direito à prova de Vinho Alvarinho e degustação do doce tradicional de festas e romarias de Monção
- As Roscas de Monção

# MONÇÃO

4, 5 e 6 MAR.

[www.moncao.pt](http://www.moncao.pt)





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

#### Rojões à Minhota

Ingredientes: 1 colher (sobremesa) de colorau, 100 g de fígado de porco, 100 g de sangue cozido, 2 folhas de louro, 20 castanhas assadas, 3 colheres (sopa) de banha, 350 g de

belouras, 350 g de tripa enfarinhada, 350 ml de vinho verde branco, 4 dentes de alho, 800 g de perna de porco sem pele, mas com gordura, sal e pimenta a gosto.

Preparação: Corte a carne de porco em cubos com cerca de 10 cm de lado. Ponha a carne a marinar, durante 2 horas, com o vinho, os dentes de alho esmagados, o louro, sal e pimenta a gosto. Leve a cozer em lume forte até o vinho se evaporar. Junte, então, a banha e, em lume brando, deixe cozer os rojões até alourarem bem. Junte, então, ao molho, o colorau dissolvido num pouco de vinho verde.

Retire um pouco da gordura de cozer os rojões para uma 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 assuã fresco, 150 g. de chouriço de carne (caseiro), 1/2 coração de porco, 1/4 kg. de bofe

de porco, 1 kg. de arroz, 1/4 de litro aproximadamente de sangue de porco (ao que se junta um pouquinho de vinagre para não coagular).

Preparação: Num tacho, põem-se as carnes todas a ferver em três litros aproximadamente de água fria, junta-se um pouco de louro, cravinho, noz-moscada, sal e pimenta. Deixam-se cozer as carnes muito bem retirando a espuma que se forma na superfície. Logo que as carnes estejam bem cozidas, retira-se tudo do lume.

As carnes depois de arrefecidas são desfiadas.

#### Leite Creme

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

Preparação: Juntar tudo em frio e mexer. Colocar ao lume a ferver, durante cerca de 10 minutos, em lume brando. Depois colocar em travessas e cobrir com açúcar e queimar, ou com canela.

(Receita de Cândida Castelo Branco)

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)

#### Animação

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

PONTE DE LIMA

4, 5 e 6 MAR.

[www.visitepontedelima.pt](http://www.visitepontedelima.pt)





O concelho de Ribeira de Pena afirma-se como um destino turístico abrangente na sua diversidade assim como na sua simplicidade.

A sua cultura gastronómica assenta no crescimento da sua economia rural agrícola. O que a torna simples, autêntica e muito rica em sabores da terra.

A abundância de milho por todo o território, 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".

Não esquecendo o cabrito assado, as couves com feijões e a saborosa carne maronesa que merecem o devido destaque, assim como as sobremesas nas quais não podia faltar a reconfortante chila no forno.

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

beíça, e 1 galinha pequena. Para os milhos: 2 tigelas grandes de milhos limpos (triturado), 1 cebola, 2 dentes de alho, 3 colheres de sopa de azeite e sal.

Preparação: Cozer a galinha em água e sal, bem como todas as carnes depois de bem limpas. Quando estiverem cozidas, introduzem-se na mesma panela os chouriços e o salpicão. Para os milhos: põe-se ao 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.

Período sazonal em que este prato é consumido - Inverno

#### Chila no Forno

Ingredientes: 800 gramas de chila, 1 almoçadeira de água, 1 chavena 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, coloca um prato de ir ao forno e polvilha-se com canela. Coloca amêndoa a gosto. Vai ao forno a gratinar.

#### Animação

- Entrada gratuita em todos os museus;
- Entrada gratuita no parque ambiental;
- Caminhada dos Milhos;
- 10% de desconto em todas as atividades no Pena Aventura Park.



RIBEIRA  
DE PENHA

4, 5 e 6 MAR.  
www.cm-rpena.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 manejo tradicional destes animais, que se alimentam sobretudo de ervas espontâneas, confere à carne características degustação 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.

Preparação: O borrego é estufado com a cebola, alho, tomate, azeite, vinho branco durante aproximadamente 1 hora para ficar macio e poder desfiar. Depois de desfiado, estende-se a massa folhada, recheia-se com o borrego, pré aquece-se o forno a 180º, pincela-se a massa folhada depois de fechada, com gema de ovo batido e com o forno quente vai 20 minutos a cozer.

#### **Borrego Terrincho**

Ingredientes: borrego; azeite; dentes de alho; sal e pimenta branca.

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.

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) e Museu do Ferro e da Região de Moncorvo (Largo Dr. Balbino Rego). (Marcação prévia)

**TORRE DE  
MONCORVO**

4, 5 e 6 MAR.

[www.cm-moncorvo.pt](http://www.cm-moncorvo.pt)





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

cozido e, claro, o galo assado à moda de Barcelos que rememora a Lenda do Galo e traz à mesa o cerimonial, a história e o simbolismo dos caminhos de Santiago.

#### **Papas de Sarrabulho à moda de Barcelos**

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

Preparação: Cozer as carnes de porco, os ossos da suã ou os da pá, a costela e a carne fêvera. Quando as carnes estiverem cozidas, retirá-las da panela e separar a carne do osso. Cortar as carnes em pequenos

pedaços e colocar novamente na panela tudo a cozer. Adicionar os milharos e deixar cozer. Depois, adicionar a farinha milha para engrossar as 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.

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). Período sazonal em que este prato é consumido – Todo o ano

#### **Animação**

Percursos Pedestres e Rota Criativa do Vinho e da Vinha  
Museus Gratuitos: Museu de Olaria  
Horário: Terça a Sexta:  
10h00 – 17h30  
Sábado e Domingo:  
10h00 – 12h00 / 14h00 - 17h30

Torre Medieval  
– Centro de Interpretação do Galo e da Cidade de Barcelos  
Horário: Segunda a Sexta:  
10h00 – 18h00  
Sábado e Domingo:  
10h00 – 13h00 / 14h30 – 17h30

**BARCELOS**

11, 12 e 13 MAR.

[www.cm-barcelos.pt](http://www.cm-barcelos.pt)





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

convívios familiares e nos mais importantes eventos sociais. À sobremesa, os beijinhos e bolinhos de amor, pão-de-ló, rosquilhos e o leite-creme queimado surgem como os exemplos mais tentadores de uma doçaria variada, que se estende aos bolos de abóbora, sonhos, rabanadas ou formigos, especialmente recomendados na época natalícia.

#### **Cozido à Portuguesa**

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, 12 colheres de açúcar, 2 colheres de farinha maizena, 1 casca de limão.  
Preparação: Num recipiente junta-se um pouco de leite com as gemas, a farinha e o açúcar. Mistura-se tudo muito bem.

O restante leite é colocado a aquecer juntamente com a casca do limão. Quando levantar fervura, junta-se aos poucos a mistura, mexendo sempre até estar no ponto.

## LOUSADA

11, 12 e 13 MAR.

[www.cm-lousada.pt](http://www.cm-lousada.pt)

#### **Animação**

Previsto e Lista de Museus e espaços de interesse turístico (com entradas gratuitas, de preferência);  
XII Festival Internacional de Camélias de Lousada  
– 12 e 13 de março de 2022







A riqueza Gastronómica do município de Penafiel tem referências ancestrais no produto Gastronomia e Vinhos.

Já desde a idade média se consumiam alimentos que ainda hoje integram a gastronomia tradicional penafidelense, ou seja, a lampreia e o sável são exemplos categóricos. Em Penafiel, os pratos mais típicos são o cabrito ou o anho assado com arroz de forno, o cozido, o sável frito ou de escabeche e ainda a lampreia à bordalesa ou arroz de lampreia à moda de Entre-os-Rios, tudo bem acompanhado com o excelente vinho verde da região.

Venha sentir Penafiel e os seus sabores.

#### **Pataniscas**

Ingredientes: 400 g bacalhau, 3 ovos, 300 g farinha sem fermento, 1 dl de água, 1 ramo salsa, 1 cebola, pimenta (qb), sal (qb) óleo para fritar  
Preparação : Desfia-se o bacalhau previamente demolhado, retirando-lhe a pele e s 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.

#### **Arroz de Lampreia**

Ingredientes: lampreia; alho, vinagre de vinho tinto; sal; pimenta; azeite; arroz, cebola salsa.

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 lísmo 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.

**Período sazonal em que este prato é consumido – janeiro a abril.**

#### **Bolinhos de Amor**

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

#### **Animação**

[www.cm-penafiel.pt](http://www.cm-penafiel.pt)

## **PENAFIEL**

11, 12 e 13 MAR.

[www.cm-penafiel.pt](http://www.cm-penafiel.pt)





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

#### **Cabrito Assado com Batata Assada e Couve**

Ingredientes (Para 6 a 8 pessoas): 1 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/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 rodela), 1 kg de batatas pequenas, couve, 3 alhos, 1/2 folha de louro, 2 gemas de ovo, vinagre, 1/2 colheres de sopa de farinha sem fermento, sal, 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). Levantar 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.

Preparação da Couve: Levantar as couves cortadas e lavadas a cozer (não cozer demasiado) com o sal, um alho e o louro. Escorrer. Colocar num tacho com o azeite, os 2 alhos e deixar refogar (não deixar queimar os alhos). Juntar as couves cozidas e escorridas. Deixar refogar, ir mexendo para não queimar, juntar um pouco de farinha envolvendo muito bem nas couves. Bater as 2 gemas com um pouco de vinagre, mexer bem e acrescentar nas couves em lume brando mexendo sempre.

Nota:

Se o cabrito não for pequeno (superior a 5kg) deve deixá-lo a marinar numa bacia com água, limão às rodelas, alhos, folhas de louro, vinho branco e um pouco de sal, durante umas horas.

Também pode fazer o mesmo para um cabrito pequeno.

#### **Arroz-Doce**

Ingredientes (6 pessoas): 150 g arroz-doce, 5 dl leite, 200 g açúcar, 50 g manteiga, 4 gema(s) de ovo (a gosto), 1 limão  
Preparação: Cobre-se o arroz com água (só o mínimo de água até ficar coberto). Vai a lume brando até o arroz absorver por completo a água. Acrescenta-se então, a manteiga, o leite já quente com uma casca de

limão e um pau de canela, deixa-se cozer bem, mexendo sempre para que não agarre no fundo. Por fim adoça-se a gosto. Fora do lume, misturam-se as gemas batidas (a gosto) com um pouco de leite e acrescenta-se à mistura. Ferve mais 2 minutos, retire a casca do limão e o pau de canela. Coloque em taças ou travessa larga e ainda e polvilha-se ainda em quente com canela.

#### **Animação**

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



# S. JOÃO DA PESQUEIRA

11, 12 e 13 MAR.

[www.sjpesqueira.pt](http://www.sjpesqueira.pt)



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

#### **Salpicão de Boticas**

Servido com pão centeio às fatias  
Ingredientes: Carnes de Porco  
Preparação: Para a elaboração do salpicão são utilizadas carnes do

lombo e lombelo do porco. Cortadas em pedaços, são colocadas num recipiente, onde são condimentadas e misturadas. Adiciona-se sal, vinho tinto e alho e a 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, as trutas, sem serem escamadas. Dá-se-lhes um pequeno

golpe junto às guelras para as limpar. Depois de bem limpas, coloca se na barriga um naco de presunto entremeado. Fritam se em azeite ou banha de porco até ficarem loirinhas. Servem se com batatinhas novas cozidas ou com batatas fritas às rodelas e um pouco de salada. Para uma experiência perfeita, acompanhe a refeição com Vinho dos Mortos.

**Período sazonal em que este prato é consumido – Primavera**

#### **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

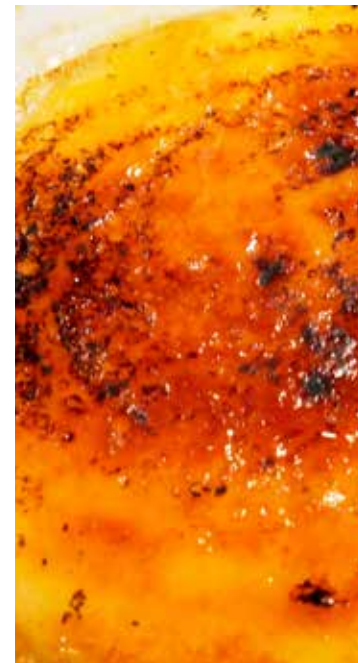
gemas de ovo caseiro com o açúcar e a farinha, junta-se ao leite quente e leva-se ao lume, mexendo sempre até engrossar.

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.

**Período sazonal em que este prato é consumido – Primavera**

#### **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







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.

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 dos mares da Ínsua, os nossos cozinheiros juntam apenas o tempero necessário, pois as águas do mar fazem o resto. Acompanha com a batata murro e os frescos e deliciosos legumes salteados, oriundos das mãos calejadas do nosso agricultor, ou se preferirem a fusão cria-se à medida da escolha do cliente.

**Período sazonal em que este prato é consumido – novembro a abril.**

#### **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**

Feirão de tradições - os sabores do campo, Produtos hortícolas da época, genuínos do concelho de Caminha, 19 de março | sábado | 09h00 às 13h00 | Praça da República, Vila Praia de Âncora.

Espaços Museológicos de visitaçã gratuita, com marcação prévia:

Núcleo Museológico da Memória, Artes e Ofícios de Riba de Ancora e Moinhos D'Apardal,

Visita gratuita\* com marcação prévia em [jfribadeancora@gmail.com](mailto:jfribadeancora@gmail.com) ou 96 415 49 20

Centro de Interpretação Museológica

do Vale do Ancora, Centro Social e Cultural de Vila Praia de Âncora, Visita gratuita\*, com marcação prévia em [cscvpa.cultural@mail.telepac.pt](mailto:cscvpa.cultural@mail.telepac.pt) ou 936 351 458

Núcleo Museológico do Centro Histórico de Caminha, Praça Conselheiro Silva Torres, Caminha Visita gratuita\* com marcação prévia em [museu@cm-caminha.pt](mailto:museu@cm-caminha.pt) ou 258 023 178



**CAMINHA**  
18, 19 e 20 MAR.  
[www.cm-caminha.pt](http://www.cm-caminha.pt)



É na riqueza do património natural que a gastronomia de Mondim de Basto vai buscar os seus principais valores. Dos prados naturais de altitude e da vegetação espontânea dos montes vem a carne do cabrito, tradicional produto gastronómico do concelho e reconhecido como raça autóctone. Nos lameiros verdejantes das freguesias de montanha “nasce” a carne bovina maronesa, produto com características sensoriais e nutritivas de elevada qualidade. Aconselha-se vivamente a degustação destes dois produtos de excelência. Com o Pão de Ló Húmido se adoça quem nos visita. E se da altitude vêm as carnes das raças autóctones, das meias encostas do vale do Tâmega vêm os Vinhos Verdes de Mondim, brancos e tintos,

qual “bênção divina”, capazes de dar alma ao corpo da gastronomia local. Não parta de Mondim sem um brinde à Nossa Senhora da Graça!

#### **Pataniscas de Bacalhau**

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

Preparação: Depois de demolido, 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

cabalhau. Por fim tempere com sal e pimenta e frite colheradas do preparado em óleo bem quente.

#### **Cabrito Assado com Arroz de Forno**

Período sazonal em que este prato é consumido – O cabrito deve ser consumido entre Março a Agosto.

Os rebanhos povoam os rudes penhascos maroneses e o pastor marca com a sua presença a nossa geografia sentimental. É o retrato da ruralidade elevada ao expoente máximo. Daí a tradição do cabrito estar reservada para alturas muito especiais - Páscoa, casamentos, batizados, Romaria de Santiago ...

Ingredientes: 1 cabrito de 6 ou 7 Kg, azeite, 1 copo de vinho verde branco, 2 cebolas grandes, 1 colher de sopa

de sal grosso, 1 colher de sopa de pimentão doce, 5 dentes de alho, 1 colher de chá de pimenta preta, 2 folhas de louro e 1 ramo de salsa. Preparação: Lava-se o cabrito e deixa-se secar. Entretanto, esmagam-se os alhos com o sal, pica-se a cebola grosseiramente e juntam-se aos restantes ingredientes. Coloca-se o cabrito num tabuleiro, barra-se com esta mistura e deixa-se a marinar durante 24h. No dia seguinte, junta-se a batatinha nova e leva-se ao forno até ficar tudo bem assado. Acompanha com um bom arroz de forno e grelos salteados.

#### **Pão de Ló Húmido**

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

#### **Animação**

Dia 18 e 19 - Festival Internacional de Teatro Miguel Torga

Dia 19 – Caminhada com prova de vinhos e produtos regionais



**MONDIM  
DE BASTO**

18, 19 e 20 MAR.

[www.municipio.mondimdebasto.pt](http://www.municipio.mondimdebasto.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. 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.

**Período sazonal em que este prato é consumido-** Março/Abril

#### **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. Estas festividades, 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 de solenidade, de etnografia e de encontro de gerações. Em 2022, venha as festas de S. José da Póvoa de Lanhoso e sente-se a mesa com a gente.

**PÓVOA DE  
LANHOSO**

18, 19 e 20 MAR.

[www.povoadelanhonhoso.pt](http://www.povoadelanhonhoso.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 esqueçamos 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. Tabuaço: Mais Que D' Ouro!

#### **Fumeiros e Carnes Fumadas**

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

#### **Cabrito Assado com Batata Assada e Arroz de Forno**

Ingredientes: Cabrito, sal, azeite, pasta de pimentão, alho, vinho branco, ervas aromáticas, entre as quais alecrim e folha de louro. Preparação: A carne é assada no forno depois de ficar por várias horas

em marinada de vinho branco e ervas aromáticas. A particularidade do nosso cabrito assado é que os líquidos da assadura servem de tempero também às batatas e ao arroz, igualmente assados no forno. [Período sazonal em que este prato é consumido – Todo o Ano](#)

#### **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 neste Concelho.

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

Museu Abel Botelho, localizado no centro histórico da vila de Tabuaço, é um espaço de difusão da cultura tabuacense e duriense. Este museu é um local de observação, interação e reflexão.

Dia 19 de março | 21h30: Atuação do grupo musical "David Silva

Flamenco guitar Trio"

Local: Anfiteatro da Fonte Luminosa - Tabuaço



**TABUAÇO**  
18, 19 e 20 MAR.  
[www.cm-tabuaco.pt](http://www.cm-tabuaco.pt)



O Fim-de-semana Gastronómico de Amares decorre entre os dias 25, 26 e 27 de Março de 2022. Neste fim-de-semana os restaurantes aderentes à iniciativa colocarão em destaque nas suas ementas as Papas de Sarrabulho, não deixando no esquecimento o Festival das Papas de Sarrabulho que este ano não se irá realizar em recinto próprio. 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.

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

#### **Papas de Sarrabulho**

Ingredientes: Carne de vaca, galinha, osso de suã, presunto, cravinhos, cenoura, cebola, louro, salsa, sal, trigo, cominhos, sumo de limão, pimenta e sangue de porco cozido. Preparação: Cozer a carne de vaca, galinha velha, osso da suã, presunto e cravinhos, uma cenoura pequena, cebola (pequena), louro, salsa e sal. Depois retirar as carnes e

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

**Período sazonal em que este prato é consumido (em meses ou época do ano) - Inverno**

#### **Pudim de Laranja**

Ingredientes: 400g de açúcar, 8 ovos, uma chávina (de chá) de sumo de laranja de Amares  
Preparação: Bata os ovos inteiros,

junte o açúcar e continue a bater um pouco. Junte o sumo de laranja e mexa bem. Coza em banho-maria numa forma previamente caramelizada.

#### **Animação**

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**  
25, 26 e 27 MAR.  
[www.cm-amares.pt](http://www.cm-amares.pt)





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.

#### **Bogalho de Alheira**

Uma alheira de Mirandela Certificada, 200 grs de castanha, 1 cálice de Vinho do Porto, 2 maçãs bravo de Esmolfe, 100 grs de amêndoa laminada, 1 ovo. Com a pasta da Alheira moldar uma esfera adicionando o puré de castanha previamente cozido com o

vinho do porto no interior da esfera. Panar a esfera em ovo e amêndoa laminada e fritar em azeite. Decorar com puré de maçã.

#### **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 batatas a murro e grelos, regado com Azeite DOP Transmontano

*Período sazonal em que este prato é consumido (em meses ou época do ano) - Todo o Ano*

#### **Pudim de Azeite**

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

condensado, 10 dl de azeite virgem extra, 700 gr de açúcar, 1 cálice de vinho do porto, raspa de uma laranja e uma colher de farinha Maizena; mistura-se tudo com uma varinha. Derreter 300 gr de açúcar até ficar em caramelo para barrar a forma. Por fim adicionar o azeite e mexer durante 5 minutos. Cozer em banho-maria durante 20 minutos. Depois de frio retirar da forma.

#### **Animação**

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

**MIRANDELA**

25, 26 e 27 MAR.

[www.cm-mirandela.pt](http://www.cm-mirandela.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 demolhado finas ou 1 posta do lombo; 2 chávena farinha de milho; 1 cebola; 4 ovos; 1 ramo salsa; q.b. sal

e pimenta; azeite ou óleo para fritar.

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

## TERRAS DE BOURO

25, 26 e 27 MAR.

[www.cm-terrasdebouro.pt](http://www.cm-terrasdebouro.pt)

#### **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. Não deixe 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 Nac. da Peneda-Geres



**abril**

**Abril, tempo de cuco, de manhã  
molhado e à tarde enxuto.**

provérbio popular



Os produtos endógenos de Armamar são a riqueza da sua gastronomia e proporcionam momentos únicos de degustação. Continuam a honrar os sabores e saberes de outrora e são ingredientes perfeitos para criação de novos pratos. O cabritinho continua a ser “rei”. Possui, desde tempos imemoriais, uma forte presença à mesa em dias festivos, acompanhado pelos afamados vinhos da região. A maçã sumarenta, doce e crocante é uma boa opção para finalizar o repasto: natural ou incorporada em doces iguarias, vai fazê-lo (a) cair em tentação!

#### **Tábua de Enchidos Tradicionais Grelhados na Brasa**

Ingredientes: Alheira, farinheira, moira, chouriça de carne etc.

Modo de preparação: Feita a seleção dos enchidos, estes devem ser grelhados nas brasas, fatiados e servidos bem quentes. Nada melhor que um pedaço de broa de milho para acompanhar.

#### **Cabritinho de Armamar**

Ingredientes para o tempero do Cabrito: 1 cabrito pequeno, alho: 4 dentes, 1 dl azeite, 1 raminho salsa, sal q.b., colorau q.b., hortelã q.b., 2 copos vinho branco, 3 folhas louro. Junte o alho, a salsa, o azeite, o sal, o colorau e o vinho branco e tempere o cabrito com esta mistura. No fim coloque a hortelã e o louro. Deixe repousar durante 2 horas. Ingredientes para o recheio: 1 dl azeite, 1 cebola, 2 dentes alho, miúdos do cabrito, batatas cortadas

em cubos, azeitonas

Preparação: Leve ao lume um recipiente com o azeite, 1 cebola e 2 dentes de alho picados e deixe refogar. Introduza os miúdos do cabrito cortados aos bocadinhos, batatas cortadas em cubos e as azeitonas.

Deixe refogar, tempere com sal, pimenta, um pouco de noz-moscada e salpique com vinho branco. Deixe cozinhar. Recheie o cabrito com o estufado de miúdos, costure-o e perfure-o em vários lugares com um espeto. Coloque-o no forno já quente até que o cabrito esteja dourado e assado.

**Período sazonal em que este prato é consumido – Durante todo o ano, mas preferencialmente no Natal e na Páscoa.**

#### **Bolinhos de Maçã**

Ingredientes: 1Kg de farinha, 300 g de manteiga, 500 g de açúcar, 3 ovos, 50 g de leite, 75 g de noz moída, 50 g de coco, canela q.b., erva-doce q.b., 600 g. de maçãs  
Preparação: Misture o açúcar com a manteiga e junte os ovos um a um. De seguida, adicione o resto dos ingredientes, exceto as maçãs. Bata com a raquete até obter uma massa homogénea. Por último, envolva a maçã partida aos cubinhos. Finalizado este processo, corte a massa em pequenas porções, enrole-as de modo a formar uma esfera e envolva-as em farinha. Coloque num tabuleiro e leve ao forno por cerca de 15 minutos a uma temperatura de 220º.

#### **Animação**

Consulte a agenda cultural do município em: [www.cm-armamar.pt](http://www.cm-armamar.pt)  
Sugestões de atividades:  
PR Douro e Cister  
Rota da maçã de montanha  
Passeios de Charrete  
Passaporte Douro  
Locais de interesse: Igreja Matriz de São Miguel de Armamar (MN), Monte e capela de São Domingos em Fontelo, Passeadouro da Folgosa, Miradouro e ermida de Nossa Senhora da Piedade.



**ARMAMAR**

1, 2 e 3 ABR.

[www.cm-armamar.pt](http://www.cm-armamar.pt)





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! Típicos são os pratos de cabrito assado no forno de lenha, os bifes de presunto, a lampreia com arroz, à bordalesa, frita com ovos ou assada, as trutas do Rio Minho abafadas, o sarrabulho, os grelos com rojões, a bola da frigideira, o bolo da pedra, a água d'unto, 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 en-

chidos, 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!

#### **Bifes de Presunto**

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 bifes até ficarem loiros dos dois lados. Retiram-se e deitam-se as rodela de cebola até corarem e rega-se com vinho Alvarinho. Empratam-se os bifes com a cebolada.

#### **Cabrito do Monte Assado no Forno**

Ingredientes: 1 cabrito; 4 dentes alho;

1 cebola; salsa; 2 dl de vinagre de vinho; 3 colheres de sal grosso; 4 colheres de banha; 1 colher de colorau; 1 colher de chá de pimenta; 200 g de toucinho. Para o arroz: 1 kg de arroz; 300 g de presunto gordo; os miúdos do cabrito; 1 chouriço de carne; 1 colher de chá de açafraão; 2 cebolas; salsa e louro; 2 colheres de sopa de banha.

Preparação: De véspera retiram-se os miúdos ao cabrito e, depois de lavado, pendura-se para escorrer. Esmagam-se os dentes de alho e junta-se a cebola picada, o vinagre, o sal grosso, o colorau e a pimenta. Esfrega-se o cabrito com esta papa e deixa-se ficar assim até ao dia seguinte. 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 rodelas, o açafraão, um ramo de salsa, uma folha de louro e o arroz. Este coze no forno ao mesmo tempo que se assa o cabrito. Serve-se o arroz numa travessa contornada pelas rodela de chouriço, tirinhas de presunto e os miúdos cortados aos bocados. Noutra travessa, coloca-se o cabrito inteiro e enfeita-se com salsa.

**Período sazonal em que este prato é consumido – Todo ano**

#### **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.

Preparação: Partir o pão em bocados muito pequeninos. Noutro recipiente juntar os ovos com o açúcar e mexer bem. Adicionar o açafraão (para dar cor), o sumo de limão, a canela, a farinha e o sal. Entretanto, colocar o leite previamente aquecido por cima do pão para o ajudar a amolecer.

Juntar o pão à massa e mexer muito bem para que o pão deixe de se ver. Colocar o bucho dentro de um saco plástico e este dentro de um saco de pano. Fechar bem o saco e levar a cozer (numa panela suficientemente grande) durante pelo menos 2h/2h e 30. Pode servir-se às fatias acompanhado de compota, gelado ou fruta

#### **Animação**

- Turismo de aventura ver em [www.melgacoww.pt](http://www.melgacoww.pt), descontos: 10% sobre PVP  
[www.montesdelaboreiro.pt](http://www.montesdelaboreiro.pt), marcação prévia. Descontos: 10% sobre PVP  
[www.melgacoradical.com](http://www.melgacoradical.com). Descontos 20% sobre PVP  
 - Workshop plantas aromáticas e medicinais do PNPg,

## MELGAÇO

1, 2 e 3 ABR.

[www.cm-melgaco.pt](http://www.cm-melgaco.pt)

[www.justnatur.com](http://www.justnatur.com).

- Pacote turístico "a lampreia e as pesqueiras do rio Minho", experiência muito focada no "storytelling",

(Sujeito a marcação prévia), [www.montesdelaboreiro.pt](http://www.montesdelaboreiro.pt).

- Experiência com o apicultor – [www.abelhadebuckfast.blogspot.com](http://www.abelhadebuckfast.blogspot.com)

- Queijaria prados de Melgaço, visita e prova - 936 678 165,

[www.pradosdemelgaco.pt](http://www.pradosdemelgaco.pt).

- Quinta de folga - fumeiro tradicional de Melgaço (raça bísara), 967 076 079,

[www.quintadefolga.com](http://www.quintadefolga.com).

Nota – algumas atividades necessitam de marcação prévia

Consulte a parte museus em: [www.cm-melgaco.pt](http://www.cm-melgaco.pt)



No Concelho de Penedono, a gastronomia inspira-se na simplicidade e genuinidade dos seus costumes, da sua agricultura com uma presença cada vez mais 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:** Farinheira, moira (de sangue), chouriça de carne, etc...

**Preparação:** Feita a seleção dos enchidos a colocar na mesa, são assados nas brasas e servidos bem quentes.

#### **Marrã**

**Ingredientes:** Aproximadamente 750gr de carne de porco da barriga com coiro (entremeada ou soventre), uma parte pode ser da pá; 3 colheres de banha de porco; 1 copo de vinho tinto, alho, sal e pimenta.

**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).

Período sazonal em que este prato é consumido - 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.

#### **Pudim de Castanhas**

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

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

#### **Animação**

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.

**PENEDONO**

1, 2 e 3 ABR.

[www.cm-penedono.pt](http://www.cm-penedono.pt)





Vila Nova do Foz Côa é conhecida pelos excelentes vinhos, azeites e amêndoa, mas também produz outros produtos de excelência como o pão, que é a base de muitos pratos locais, azeitonas, alcaparras, alheiras e queijos. Da sua gastronomia fazem ainda parte o peixe do rio, a caça e um conjunto de produtos endógenos, diferenciadores, doados pela natureza, carregados de história e cultura, 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 ou Revolto de Espargos**

Ingredientes: Espargos, ovos, cogumelos, presunto

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, como salada simples ou acompanhada de batatas esmagadas, como acompanhamento de pratos de carne ou peixe do rio,

outra iguaria característica da região, pela proximidade com o Rios Douro e Côa.

**Período sazonal em que este prato é consumido – abril e maio**

#### **Telha de Amêndoa com Gelado**

Ingredientes: Amêndoa

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 saboreada em telha a acompanhar o gelado.

#### **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.

**VILA NOVA  
DE FOZ CÔA**

1, 2 e 3 ABR.  
www.cm-fozcoa.pt







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

#### **Presunto com Broa**

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

#### **Bacalhau à Felgueiras**

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

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

de Felgueiras (vinhão); 1 colher de mel de Felgueiras; 20 g de pimento amarelo; 20g de pimento verde; 20g de pimento vermelho; 200ml de vinagre de vinho tinto de Felgueiras; 100g de espargos verdes frescos de Felgueiras; 20g de kiwi (desidratado) de Felgueiras; sal; pimenta; 2 amores-perfeitos com as cores da bandeira de Felgueiras: amarelo e púrpura.

Preparação: levar ao forno as 4 postas de bacalhau sobre uma camada de cebola, com azeite e alho em forno a 170 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 saltear os grelos em azeite e alho. Reduzir o vinhão com o mel e deixar arrefecer. Fazer o vinagrete

com azeite, vinagre, pimentos, cebola, alho em cubinhos (brunsa), juntar espargos laminados na diagonal e 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 vidrada, forrada em papel adequado e meter ao forno a 280 graus. Aguardar 50 'e estará pronto a ser apreciado!

#### **Animação**

Festival do pão-de-ló – 13.ª mostra internacional de doces tradicionais – 09 e 10 de abril 2022 na cidade de Felgueiras: O programa é rico e diversificado: degustações de doçaria, showcookings, vinhos e licores; ateliers de artes, concertos e espetáculos infantis; visitas guiadas às rotas do românico e do turismo industrial, entre outras "experiências" que lhe dedicamos!

**FELGUEIRAS**

8, 9 e 10 ABR.

[www.visitfelgueiras.com](http://www.visitfelgueiras.com)





Guimarães por mais vezes que seja visitado, não deixa de impressionar pela história que traz na bagagem. A qualidade e genuinidade da Gastronomia 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 vimaranesa com a sopa de nabos, o bacalhau com broa e o leite-creme queimado.

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

#### **Sopa de Nabos**

Ingredientes: 600/700 gr. de batatas, 1 cebola pequena, 50 gr. de feijão verde, 1 molho de nabos com rama, sal q.b., azeite q.b.

Preparação: Cozem-se as batatas partidas, juntamente com a cebola. Seguidamente passa-se pela varinha e adicionam-se os nabos, devidamente cortados. À parte, coze-se o feijão e deita-se na panela, temperando com sal e azeite.

#### **Bacalhau com Broa**

ingredientes (mínimo 2 pessoas): 1 posta de bacalhau gordo da Noruega (800/900 gr), broa caseira, batatas, cebolas, alho louro, colorau e piri-piri (malagueta) q.b.

Preparação: Demolhar o bacalhau e pré-cozer sem sal, dando-lhe uma

entaladela. Fazer uma pasta de broa caseira, temperada com azeite, um pouco de louro e de piri-piri (malagueta), acrescentando colorau e alho, até obter uma pasta espessa e homogénea. Colocar a cebola cortada em rodelas no fundo da caçarola de barro, para não agarrar, e o bacalhau e as batatas, pré-cozidas, em cima, regando com bastante azeite. Sobrepor a pasta da broa no bacalhau e levar ao forno durante 15 minutos. Retirar do forno quando o bacalhau estiver alourado.

Servir com grelos salteados e azeite.

**Período sazonal em que este prato é consumido – todo o ano**

#### **Leite Creme Queimado**

ingredientes (8 pessoas): 1 litro de leite, 6 gemas, 6 colheres de

açúcar, 1 casca de limão, 4 colheres de sopa de farinha.

Preparação: Colocar o leite num tacho junto com a 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.

#### **Animação**

Quintas de enoturismo - open days Casa de Sezim, visita guiada às vinhas, prova de vinhos da quinta, horário: 8 de abril: visitas e provas abertas - 9 e 10 de abril: visitas e provas mediante marcação prévia, duração: 1h (nº mín/máx.: 2/8 pessoas/por grupo), tel.: 965 707 496,

e-mail: geral@sezim.pt  
Quinta da Cancela "Small is Beautiful", provas de vinhos tintos e rosés e visitas à vinha, adega e lagar, horário: 8 a 10 de abril, visitas e provas: 10h00 às 12h00 /14h00 às 17h00, duração: 45min. (nº mín/máx.: 1/10 pessoas/grupo), tel.: 919 199 299, e-mail: info@quintadacancela.com

Quinta Pousada de Fora, visita guiada às vinhas, prova de 2 vinhos da quinta, horário: 8 de abril - 10h00; 11h00; 14h30; 15h30 e 16h30, 9 de abril - 10h00; 11h00; 14h30; 15h30; 16h30 e 17h30  
duração do programa: 1h, (nº mín/máx.: 2/10 pessoas/grupo), tel.: 929 252 016, e-mail: geral@quintapousadadefora.com  
Festival Westway LAB, Concertos Residências Artísticas, Talks, Showcases, Conferências PRO 6 a 9 abril, informações: FB/WestwayLAB.Portugal/ www.westwaylab.com

# GUIMARÃES

8, 9 e 10 ABR.

[www.visitguimaraes.travel](http://www.visitguimaraes.travel)





Em Santo Tirso come-se à mesa, demoradamente, entre amigos e familiares. Somos um território amigo dos bons comensais. Preservamos os valores tradicionais e condimentamos com pitadas de contemporaneidade. Relevamos o convívio à mesa. Temos hortas, pomares e floresta, que encaixam nos pratos levados à mesa. Temos vinho, que é um bom verde, para acompanhar o deleite. O prato eleito, na edição de 2022, goza de um robusto estatuto popular. O famoso Arroz de Cabidela. Precisa de aves de capoeira e muita sabedoria (a mão certa, no momento certo, garante o sabor singular). A experiência fica completa com os doces e pastéis. O seu a seu dono... decida o tamanho do prazer...! A escolha é vasta! Pastel Jesuíta e/ou Limonete, Tarte São

Bento e/ou Pudim Condessa Aldara. Brinde à saúde, à esperança, com o Licor de Singeverga.

#### **Peixinhos da Horta**

Ingredientes: 400g feijão-verde, 125g farinha com fermento, azeite 1colher de sopa, 1dl cerveja ou leite, 2 ovos inteiros, sal e pimenta q.b.

Preparação: Lavar o feijão-verde e eliminar as pontas. Cortar as vagens ao meio e volte a cortar cada metade em duas partes iguais, no sentido do comprimento. Cozer o feijão-verde durante cinco minutos em água a ferver, temperada com uma colher de chá de sal. Devem ficar mal cozidos. Escorrem-se e deixam-se arrefecer. Deitar a farinha numa tigela e ao centro abrir uma cavidade na qual se deita o azeite, uma pitada de sal, pi-

menta, a cerveja ou leite, e começa-se a mexer aos poucos do meio para as pontas. Juntar os ovos um a um. Bater bem a massa para ligar. Deixar repousar meia hora. Envolver os pedacos de feijão verde na massa um a um (pode ser com a ajuda de um garfo) e fritar em azeite bem quente.

#### **Arroz de Cabidela**

Ingredientes; frango, azeite, vinagre, toucinho, touro, arroz carolino, sal, pimenta, cebola, alho, salsa.

Preparação: Num tacho refugar com azeite a cebola e os dentes de alho picados, a folha de louro e o toucinho. Juntar o frango cortado em pedaços, temperar com uma colher de sopa de sal e deixar cozinhar, com o tacho tapado, durante cerca de dez minutos, em lume brando. Adicionar a água

quente até cobrir o frango, tapar e deixar ferver, suavemente, durante mais vinte minutos. Acrescentar um pouco mais de água a ferver, de modo a ficar com cerca de três vezes e meia o volume do arroz. Retificar os temperos, se necessário, e, assim, que retomar fervura introduzir o arroz. Mexer e tapar. Passados dez minutos, acrescentar o sangue, previamente dissolvido com o vinagre. Misturar bem e deixar ferver mais um a dois minutos. Retirar do lume e servir de imediato, polvilhado com salsa picada.

#### **Animação**

Quinta de Gomariz - Sunset, Dia 08, sex abril <> 18h30, marcação prévia. Termas das Caldas da Saúde Desconto especial (10%) nos serviços de Bem-Estar Dia 08, sex abril : 15H00 às 19H00. Escola Profissional Agrícola Conde de São Bento - Jantar Vínico, Dia 08, sex abril <> 19H00, Casa da Eira – Quinta de Fora, Entrada: 20€ pax Mosteiro de Singeverga - Visita & Degustação Licor de Singeverga Dia 09, sab abril : 5€ pax. Escola Profissional Agrícola Conde

#### **Pudim Condessa Aldara**

Ingredientes: 400g açúcar (em ponto), 500ml água, 1colher de sopa de licor de Singeverga, 1colher de chá de mel, 8 ovos (gema), 1 pitada de canela

Preparação: Colocar o açúcar na água e deixar ferver durante dez minutos. Após a fervura reservar. Numa caçarola adicionar as gemas de ovos, o licor de Singeverga, o mel e a canela. Mexer tudo muito bem, com recurso a uma colher de varas.

Por último, acrescentar a água fervida com o açúcar. Mexer o preparado novamente.

A cozedura, em banho-maria, deverá aproximar-se dos sessenta minutos. Untar a forma com caramelo.

de São Bento\*, Visita & Degustação Vinho Verde. Entrada: 5€ pax GEMA – mercado de iguarias, Mercados & Mostras Urbanos, Dia 09, sáb abril - 17H00 às 22H00, Dia 10, dom abril <> 10H00 às 19H00, Local <> Mercado Municipal Workshop - Pudim Conde São Bento, Confeção & Degustação, Dia 08, sex abril - 18H00 Local - Casa Rosae – Quinta de Fora, Inscrição: 5,00euros por pessoa. Workshop - Bolachas Artesanais, Confeção & Degustação c/ Chá, Dia 09, sáb abril - 15H00 às 17H00, Local - CAID FBS – Rua Ferreira de Lemos, 279, Inscrição: 5€ pax \*todas as atividades necessitam de marcação prévia Consultar - [www.cm-stirso.pt](http://www.cm-stirso.pt)

# SANTO TIRSO

8, 9 e 10 ABR.

[www.cm-stirso.pt](http://www.cm-stirso.pt)





A gastronomia reflete a identidade de um povo. Em Valpaços está muito relacionada com os produtos regionais, repletos de características próprias do mundo rural. A gastronomia Valpacense destaca-se por reunir a riqueza, diversidade e a qualidade da terra fria e da terra quente transmontana. O melhor azeite do mundo é aqui produzido sendo ingrediente de eleição, que compõe a base da gastronomia local. O afamado Folar de Valpaços IGP dispensa apresentações, bem como os milhos, o fumeiro, as várias receitas de bacalhau, a posta, entre outros que quem prova não esquece.

#### **Folar IGP de Valpaços**

Ingredientes: farinha trigo; ovos; sal; fermento de padeiro; azeite; manteiga; linguiça, salpicão, presunto, toucinho cortados a gosto. Preparação: Falando de especialidades gastronómicas de Valpaços, no topo da lista surge, inevitavelmente, o folar de Valpaços. Num recipiente junte o sal e os ovos e bata tudo. Numa taça, dissolva o fermento com um pouco de água morna. Adicione a farinha à mistura de sal e ovos. Junte depois os restantes ingredientes. Misture tudo e bata energicamente 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 cerca de 200º durante 30 a 40 minutos.

#### **Feijoada à Transmontana**

Ingredientes: cebola, alho, louro, feijão, linguiça, pé de porco, presunto, salpicão, azeite, foinho e orelha de porco, malagueta e sal. Preparação: É um prato tradicional da cozinha portuguesa, típico de Valpaços. Na véspera deve colocar o feijão de molho em água fria. As carnes fumadas mantêm-se num recipiente à parte. No dia da confeção deve-se cozer o

feijão demolhado. 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.

Período sazonal em que este prato é consumido - Outono, Inverno, Primavera

#### **Bolo de Castanha**

Ingredientes: castanhas, açúcar, ovos, fermento em pó, margarina, chocolate. Preparação: Cozem-se as castanhas DOP (Denominação de Origem Protegida) da Padrela. Retira-se da água depois de cozidas, reduz-se a puré, que deve equivaler a 500 gr. Numa tjeira, 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 super 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**

8, 9 e 10 ABR.

[www.valpacos.pt](http://www.valpacos.pt)



A gastronomia e o património monumental e ambiental fazem de Viana do Castelo um destino turístico que oferece, a quem a visita, vastos motivos de encanto e brinda o paladar com requintados e substanciados prazeres. Viana do Castelo está, desde sempre, ligada ao fiel amigo, o bacalhau. Daqui partiam para a Terra Nova e Gronelândia, os bacalhoeiros carregados de fé e com esperança numa boa faina. Por lá ficavam seis meses, regressando depois às suas terras. E o bacalhau assentou arraiais, gastronomicamente, neste concelho, fazendo dele o centro de todas as atenções dos gastrónomos fiéis a uma boa bacalhoada.

#### **Patanisca de Bacalhau**

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

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

Preparação: Confitar o bacalhau com a cebola em meia-lua, alho picado e pimentão-doce (cozer em baixa temperatura no azeite). Cozer a batata com pele e alourar no mesmo azeite (às rodela grossas). Cortar uma fatia de broa e fritar em azeite. Saltear

a couve cozida em azeite e alho. Dispor no prato ou travessa com disposição adequada. Decorar com azeitona (pasta de azeitona) e salsa. **Período sazonal em que este prato é consumido (em meses ou época do ano) – Todo o ano.**

#### **Torta de Viana**

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

Preparação: Batem-se as gemas com o açúcar e deita-se a raspa de limão ou laranja, conforme o gosto. Batem-

se também as claras em castelo e junta-se à massa. A seguir, deita-se a farinha, que deve ser peneirada, bate-se levemente, e vai ao forno em tabuleiro forrado com papel. Não se deve deixar cozer de mais para não ser difícil de enrolar.

Recheio: 4 gemas, 100gr de açúcar. O açúcar é posto em ponto branco, 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**

9 abril  
- Feira da Patanisca, Venda de produtos gastronómicos tradicionais e animação por Grupos Folclóricos

locais, Praça da República, das 10h00 às 17h00.

- Feira de Palmitos, com artesãos a trabalhar ao Vivo, Praça da República, das 10h00 às 17h00.

Org.: VianaFestas. Apoio: Câmara Municipal de Viana do Castelo

- Visita a Adegas de Produtores locais e Provas de Vinho, Limitado a 10 pessoas.

10h00 – Solar de Merufe |

Santa Maria de Geraz do Lima |

reservas através do n.º 966 125 666 ou 258 731 525

11h30 – Solar de Louredo |

Santa Leocádia de Geraz do Lima | reservas através do n.º 914 915 457  
15h00 - Casa da Reina | Chafé | reservas através dos n. 962 893 944 | 925 001 161

Concerto da Orquestra Con Spirito – Os Sopros Portugueses, Porta Mexia Galvão, às 18h.

10 abril

- Trail de Santa Luzia,

Viana do Castelo.

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**

**8, 9 e 10 ABR.**

www.cm-viana-castelo.pt





O paladar aguça o apetite, daí que Carrazeda 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 dispor 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.

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.

Período sazonal em que este prato é - Primavera

#### **Arroz Doce**

Ingredientes: água, arroz, sal, leite, pau de canela, casca de limão, açúcar, gemas e manteiga

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 14 a 16 de abril de 2022. Lista de 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  
Lista de Museus sem entradas gratuitas: Centro Interpretativo do Vale do Tua (entrada: 2€)

## **CARRAZEDA DE ANSIÃES**

15, 16 e 17 ABR.

[www.cm-carrazedadeansiaes.pt](http://www.cm-carrazedadeansiaes.pt)







Neste desafio da Porto e Norte, sugerimos-lhe uma escapada à "quadrícula" para apreciar a diversidade de pratos com sabores e aromas deliciosos.

Espinho elege para prato principal o Peixe na Brasa, confeccionado com arte, sabedoria e mestria nos Restaurantes Locais.

Comece esta rota gastronómica com o famoso Camarão de Espinho e termine com o Leite-Creme, servidos em ambiente acolhedor nos restaurantes aderentes, que se distinguem pela qualidade da confeção, do atendimento e das instalações.

De seguida, não perca a oportunidade de visitar a cidade e de usufruir das condições especiais dos nossos empreendimentos turísticos. Permaneça até segunda-feira e

conheça o maior mercado tradicional de Portugal, a famosa Feira de Espinho.

#### **Camarão de Espinho**

**Ingredientes:** Camarão, água (de preferência do mar), sal (se não for água do mar) e piri-piri (opcional).

**Preparação:** Involuntariamente saboroso, transportando no seu pequeno corpo transparente e rosado, um sabor inigualável a mar, é ex-libris gastronómico de Espinho. A faina permite muitas vezes abundância deste fresco de mar, levando ao alargamento das suas vendas na capital, ganhando fama e tradição além-fronteiras. O camarão de Espinho, de sabor único, é trabalho de capturar, mas fácil de confeccionar para os nossos criativos mestres gastronómicos locais.

#### **Peixe na Brasa**

**Ingredientes:** Peixe fresco, sal

**Preparação:** Peixe fresco é produto de qualidade! Para a brasa, limpar as vísceras e remover as escamas e escalar (cortar a meio, junto à espinha, no sentido da barriga para o lombo sem separar (em livro). Temperar com sal q.b. Diversos temperos são dispensáveis e alteram o sabor a mar, tão natural e característico. O tamanho influi no tempo de assadura. Testar o ponto ideal com uma faca e virar quando esta perpassar suavemente toda a sua carne. Servindo com a pele, manter as escamas, pois conferem consistência à assadura e ter em atenção a temperatura e vivacidade das brasas, de forma a evitar que se queime. Servindo sem a pele, poder-se-á gostar mais.

## ESPINHO

15, 16 e 17 ABR.

[www.portal.cm-espinho.pt](http://www.portal.cm-espinho.pt)

**Período sazonal em que este prato é consumido – Todo o ano**

#### **Leite-creme**

**Ingredientes:** Leite, açúcar, maisena, canela, casca de limão, vinho do porto (opcional), gemas de ovos.

**Preparação:** Leve ao lume o leite com a canela e a casca de limão e deixe ferver. Elimine os sólidos e reserve. Envolve numa taça as gemas com o açúcar, a farinha e, de seguida, acrescente o leite. Passe para um tacho e leve ao lume até engrossar e formar um creme, sem parar de mexer. Distribua o creme por taças individuais e leve ao frigorífico até arrefecer. Antes de servir, polvilhe com o açúcar demerara e queime com um maçarico ou ferro próprio ou polvilhado com canela

#### **Animação**

Aproveite que está em Espinho e dê um passeio à beira-mar, prossiga até à reserva natural da Lagoa de Paramos. Visite o nosso Museu instalado numa antiga Fábrica Conserveira, mesmo em frente à Praia dos Pescadores onde ainda se pratica a Arte Xávega. Se tiver oportunidade, fique a conhecer a Estação Arqueológica do Castro de Ovil. Assista a um espetáculo no Casino ou a um concerto na Academia de Música ou envolva-se numa verdadeira experiência imersiva no Planetário. Usufrua do programa de animação que a Câmara Municipal está a preparar para este fim de semana. Aceite a nossa sugestão e disfrute de bons momentos à mesa!







“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**

Ingredientes/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.

#### **Cordeiro Mirandês/ Canhão (DOP) Assado na Brasa**

Ingredientes: 4 colheres (sopa) de vinagre de vinho branco, 2 colheres (chá) de sal, 1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino, 3 dentes de alho, picados, 1 cebola, cortada bem fina, 2 colheres (sopa) de azeite, 1 galho de alecrim fresco, 1 kg de costeleta de

cordeiro Acompanhamentos: batata pequena, 1 molho de grelos ou legumes a gosto, azeite a gosto, 2 dentes de alho picado Sal q.b.

Preparação: Prepare a marinada colocando o vinagre, o sal, a pimenta, o alho, a cebola e o azeite num saco tipo Zip. Agite-o até que o sal tenha dissolvido. Pode optar por uma de duas opções: 1. Colocar a carne dentro do saco e agitar novamente para que ela fique coberta pelo molho e deixar marinhar no frigorífico por 1 hora; 2. Para quem gosta de sentir todo o sabor da carne de cordeiro pode reservar a marinada para ir regando a carne com o galho de alecrim à medida que vai assando na grelha.

Deverá ter a brasa bem viva e bastará grelhar aproximadamente 3 minutos de cada lado.

Para acompanhar, coloque duas panelas com água a ferver com sal q.b. para cozer as batatas com pele e os grelos. As batatas poderão passar pela grelha para defumar e tostar a pele antes de finalizar a murro. Os grelos devem ser retirados após escaudados na água fervente (aprox. 5 min) e devem ser bem escorridos. Num tacho colocar azeite em abundância e alho picado e adicionar os grelos para saltear. Sirva de seguida juntamente com as batatas a murro e o Cordeiro assado, podendo aromatizar com azeite.

Período sazonal em que este prato é consumido -**Todo o ano**

#### **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.

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**

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



**MIRANDA  
DO DOURO**  
15, 16 e 17 ABR.  
www.cm-mdouro.pt



Vinhais situado no extremo Nordeste Transmontano, envolvido pela serra da Coroa e grande parte deste Concelho integrado na área do Parque Natural de Montesinho, apresenta condições de clima e solo únicas que associadas com a ocupação humana proporcionam uma paisagem extremamente rica e variada. A fauna e a flora, uma das maiores atrações turísticas, harmonizada com a atividade agrícola, oferecem um leque de beleza paisagística inigualável no centro do meio rural. A gastronomia muito apreciada, desde pratos tipos e entradas, alheira assada, chouriça de carne ou o conhecido salpicão de Vinhais, produtos confeccionado com a carne de porco bísaro. Os deliciosos pratos típicos elaborados à base de produtos endó-

genos destacando, as costeletas de cordeiro, o cozido à moda de Vinhais, o leitão bísaro assado em forno de lenha, o cabrito, entre outros, acompanhados com um vinho da região e terminar com uma doce sobremesa típica deste Concelho.

#### **Alheira de Vinhais Assada**

Ingredientes: Pão, Azeite, carne de porco bísaro, alho e colorau.

#### **Costeletas de Cordeiro**

Ingredientes: Costeletas de cordeiro, sal e pimenta

Preparação: Temperar com sal, pimenta e assar na brasa ou na chapa.

**Período sazonal em que este prato é consumido - Todo ano.**

#### **Queijo Acompanhado com Compotas de Frutas da Região**

Ingredientes: 1 queijo e 1 frasco de compota de frutas, feitas tradicionalmente.

#### **Animação**

Entrada livre nos eventos a decorrer.

## VINHAIS

15, 16 e 17 ABR.

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

as carnes partidas em bocados.

Período sazonal em que este prato é consumido – todo o ano

#### 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

Preparação: bata as claras em castelo. Adicione pouco a pouco o açúcar e continue a bater até a massa estar bem firme. Moa a amêndoa sem lhe tirar a pele e adicione-a ao preparado. Unte com manteiga formas redondas baixas, todas iguais e cubra cada uma delas com uma camada fina desta massa. Espalhe com uma espátula para alisar a superfície. Coza em forno de temperatura média (cerca de 180°). 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

## ARCOS DE VALDEVEZ

29, 30 ABR. e 1 MAI.

[www.visitarcos.pt](http://www.visitarcos.pt)

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.avvez@gmail.com](mailto:Vinhos.avvez@gmail.com))
- . Prova/Degustação da Carne Cachena
- . Apresentação do Roteiro Gastronómico da Cachena: "Delicie-se, Cozinhe Carne da Cachena"
- . Música: MOISÉS (Auditório da Casa das Artes)
- . Lista de Museus e espaços de interesse turístico – consultar [www.visitarcos.pt](http://www.visitarcos.pt)



Quem chega ao Arouca Geopark, 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.

#### **Entradas com 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.

#### **Posta de Vitela de Arouca Grelhada, acompanhada com Batata e Arroz**

Carne de Raça Arouquesa DOP – Denominação de Origem Protegida, temperada com sal e grelhada. Não deixe de acompanhar a sua refeição com os vinhos verdes da região.  
Ingredientes: Nacos de Vitela de Arouca, arroz, legumes e batata.

#### **Doces Conventuais 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, terminando a viagem à mesa e prolongando o descanso numa das unidades de alojamento local. Beneficie de descontos apelativos, e parta à descoberta das mais belas paisagens do Arouca Geopark.

Aproveite também para levar um pouco de nós, visitando as nossas feirinhas 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**

29, 30 ABR. e 1 MAI.

[www.cm-arouca.pt](http://www.cm-arouca.pt)





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

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

#### **Sável de Escabeche**

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

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

#### **Debulho de Sável do Rio Minho**

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

Preparação: Depois do Sável limpo e arranjado, o debulho deve marinar algumas horas numa calda com vinho verde tinto, sal, salsa, pimenta, alho, cravinho e vinagre. Pica-se uma cebola grande, junta-se um pouco de azeite, o debulho e a respetiva calda. Vai ao lume e, cozido o peixe, retira-se para um recipiente. À calda inicial junta-se a água necessária para cozer o arroz. Logo que o arroz esteja cozido, junta-se o debulho e retificam-se os temperos. Deixa-se repousar uns minutos, serve-se o arroz a fugir pelo prato. Acompanha-se

do debulho com as postas maiores do sável, cortadas fininhas e fritas.

**Período sazonal em que este prato é consumido – Março a Maio**

#### **Leite Creme**

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

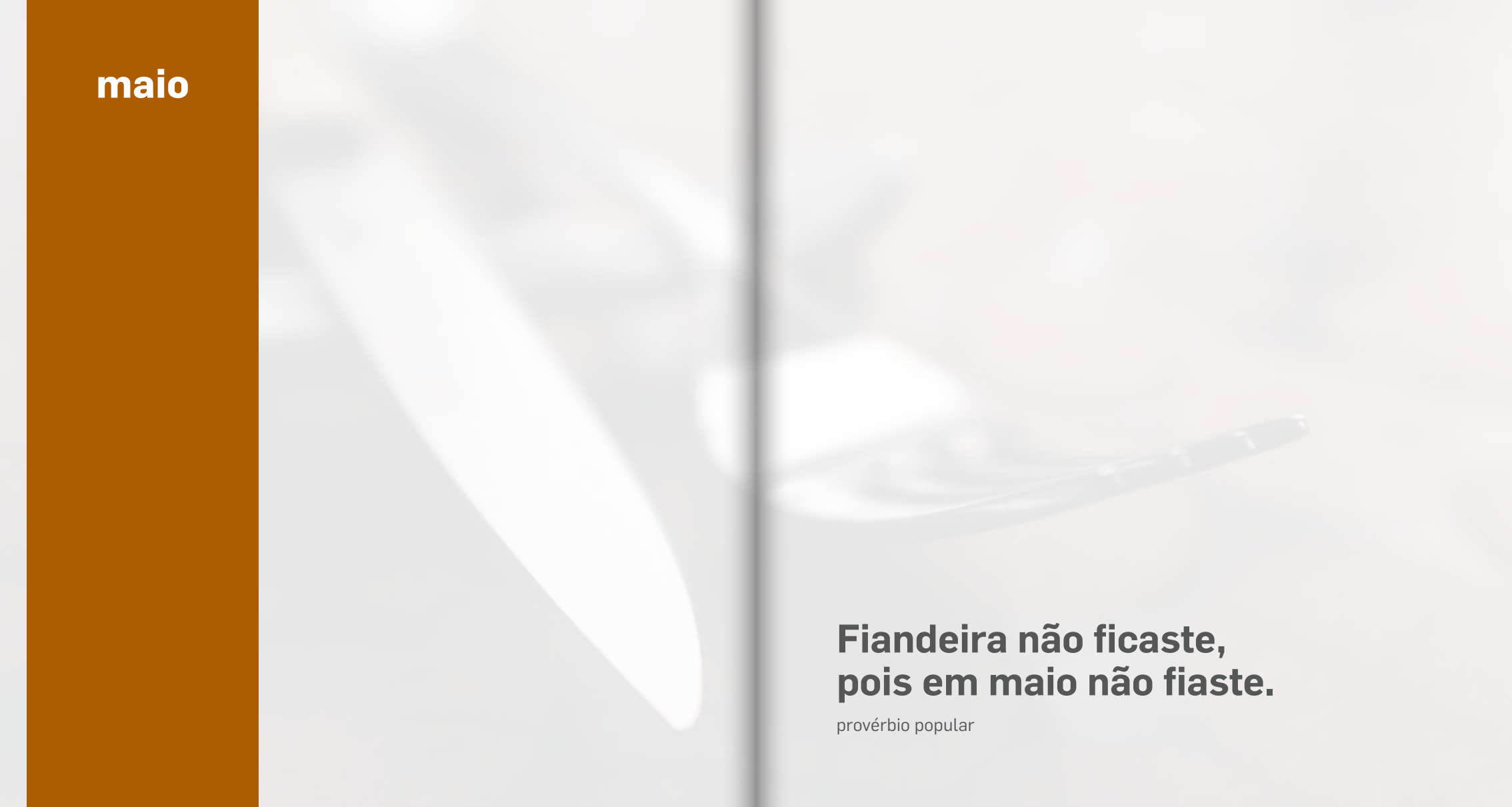
Preparação: Leve ao lume 75dl de leite com a canela e a casca de limão e deixe ferver. Elimine os sólidos e reserve. Num tacho envolva as gemas com o açúcar, a farinha e, de seguida, acrescente 25 dl do leite restante. Leve ao lume ao começar a engrossar junta-se o leite quente, sem parar de mexer, até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

de servir, polvilhe com o açúcar demerara e queime com um maçarico ou ferro próprio.



**VILA NOVA  
DE CERVEIRA**  
29, 30 ABR. e 1 MAI.  
[www.cm-vncerveira.pt](http://www.cm-vncerveira.pt)

**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 apresentam-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 pi-

mentos em tiras finas. Levantar a cebola a refogar em azeite. Depois acrescentar o alho, o pimento, a folha de loureiro, um pouco de sal e pimenta. Deixar refogar, no final acrescentar um pouco de vinagre e a salsa picada. Montagem - Estender a massa num quadrado e rechear com a cebolada em metade do quadrado. Pincele as bordas da massa com água e feche a massa calcando bem. Pincele a bola com gema de ovo e leve ao forno a 200°, cerca de 25 minutos.

#### **Bacalhau à Lidador**

Ingredientes: 6 postas de bacalhau demolhado, 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.

**Período sazonal em que este prato é consumido - Todo o ano**

#### **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 aromatizantes (limão, baunilha, canela) e levar ao lume. Baixar calor quando verificar que vai come-

çar 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.

- Sons no Caminho
- Capela Senhora Mãe dos Homens - concerto interpretado pelo "Opus Quartet", dia 7 de maio pelas 21:30 horas
- Espetáculo de Ballet/dança no Parque Central no dia 8 de maio pelas 11:00 horas. Entrada Gratuita. Consultar o [www.visitmaia.pt](http://www.visitmaia.pt) para escolher a rica programação que vai decorrer durante o mês de maio.



**MAIA**  
6, 7 e 8 MAIO  
[www.visitmaia.pt](http://www.visitmaia.pt)



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

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

tempos. Deixado pela mão certa das Freiras Beneditinas. Nesta terra de grandes contrastes, o douro é, douro puro. Os "Vinhos de Murça" retratam o que de melhor se faz nesta Região Demarcada, a primeira do mundo. Provem-se os excelentes vinhos de mesa, ou os adamados vinhos generosos, néctares da terra quente. Tudo se perpetua por obra e raça das gentes de Murça...

#### **Cozido à Portuguesa**

Ingredientes: Carnes de porco (todas as partes), carne de vaca para cozer, galinha, linguiça, salpicão, chouriço de sangue, couve, cenoura, batata. Preparação: Cozer todas as carnes e enchidos numa panela grande. As carnes que forem mais salgadas devem ficar de molho previamente

umas horas e só depois se colocam a cozer. Regue a água da cozedura com um fio de azeite e tempere a gosto. Por ordem de cozedura, vão-se tirando os enchidos, depois as carnes de porco, e só no fim é que se retira a carne de vaca e a galinha velha, depois de bem cozida. Aproveitando a mesma água de cozer as carnes, coloque os legumes e a batata. Quando servir não esqueça o galheteiro com o bom azeite de Murça.

#### **Cabrito Assado no Forno à Transmontana**

Ingredientes: cabrito, batatas pequenas, banha de porco. Preparação: O cabrito e o anho criados nos montes da Terra Fria e de Montanha são carnes de caça que proporcionam um sabor riquíssimo,

permitindo então degustar o saber e o sabor de outros tempos. Normalmente acompanhado com batatas e castanhas assadas e/ou cogumelos da época, sem esquecer a banha de porco por esta ter sido a gordura mais utilizada noutros tempos para a confeção de pratos típicos em Trás-os-Montes. É tradicionalmente confeccionado em forno a lenha, e desta forma se apura um sabor incomparável.

#### **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.

#### **Animação**

Caso a situação pandémica o permita, haverá noite com muita animação e música. Pelo que a seu tempo, o programa detalhado poderá ser consultado em: [www.cm-murca.pt](http://www.cm-murca.pt).



**MURÇA**  
6, 7 e 8 MAIO  
[www.cm-murca.pt](http://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 comeres 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, adi-

cionam-se outros temperos como a pimenta, piri-piri ou salsa em ramos e por último os nacos de vitela (nispo;ilhada/costela mendinha; bico da pá e acém). Misturam-se todos os ingredientes por forma a que os temperos fiquem bem envolvidos com a vitela, até 12 horas. Assadura da vitela – no forno/fogão de lenha, entre 2h30 a 3h30 horas. A vitela pode ser assada numa assadeira ou pingadeira de barro, que é o mais tradicional. Começa-se por preparar a "cama" da vitela, onde numa assadeira coloca-se, a cebola cortada às rodellas 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

cos 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.

uniformemente, dourada/tostada e não queimada. Uma assadura lenta garante que todos os ingredientes ficam "impregnados" na vitela, tornando a vitela tenra e suculenta. 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.

**Período sazonal em que este prato é consumido – Todo o ano**

#### **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 pou-

#### **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).



**FAFE**  
13, 14 e 15 MAIO  
www.cm-fafe.pt



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

Os produtos gastronómicos de referência estão ligados á 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**

Ingredientes: carne de galinha, carne de coelho, carne de porco, carne de vitela, alho, cebola, louro, pimentão (pimento vermelho), sal-

sa (q.b), pão de trigo fatiado, tripas de porco

Preparação: Lava-se as tripas em água corrente e reserva-se. As carnes, depois de serem cozidas todas juntas, são desfiadas e preservadas. 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 cozadura, 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.

#### **Posta Barrosã**

Ingredientes: batatas, carne de vitela (rabada), couve, cenoura, azeite q.b., sal q.b.

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.

## **MONTALEGRE**

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

#### **Aminação**

Noite das Bruxas - 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, Pitões das Júnias, Ecomuseu de Barroso - Avifauna da Região, Tourém.

#### **Doce de Abóbora com Queijo**

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

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



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**

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 confecionado com o caldo de cozer as carnes.

#### **Formigos/Rabanadas de Coura**

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

#### **Animação**

Sáb - 14/05 - BTT challenge – Barcelos-Paredes de Coura.

Dom - 15/05 - 14h

Descida de carrinhos de rolamentos Museu Regional de Paredes de Coura - Sáb e Domingo 13h30-17h00

## **PAREDES DE COURA**

13, 14 e 15 MAIO  
[www.paredesdecoura.pt](http://www.paredesdecoura.pt)







Ponte da Barca é um concelho que preserva orgulhosamente o seu património no que toca à gastronomia. Neste território podemos encontrar o mais tradicional sabor, fruto da utilização dos mais variados e ricos produtos da região para a confeção das mais diversas especialidades. Merecem destaque o Cabrito da Serra Amarela, as Papas de Sarrabulho, o Arroz de Sarrabulho, a Posta Barrosã, o Sável e a Lampreia; nos doces podemos destacar o Leite-creme, as Rabanadas de Mel que com facilidade se podem encontrar nas ementas dos restaurantes. Destacamos também na doçaria as Queijadas de Laranja e os Magalhães concebidos em homenagem ao navegador com raízes barquenses.

#### **Posta Barrosã**

Ingredientes: Posta da rabada de vitela Barrosã, sal, alho, azeite, vinho branco, vinagre, pimenta e alecrim. Batata, arroz, feijão, cebola picada, azeite, salsa, louro e alecrim e hortaliças.

Preparação: Posta da rabada de vitela Barrosã, com uma espessura de 3 a 4 centímetros, é temperada apenas com sal na altura de grelhar. Grelha-se na brasa com carvão forte até ganhar cor, após grelhada é passada por um molho constituído por azeite, vinho branco, vinagre, alho, pimenta e alecrim. É servida malpassada acompanhada com batata "a murro" e arroz de feijão malandro. Para o arroz, faz-se o refogado com cebola picada, azeite, salsa, louro e alecrim. À parte deverá ser cozido o

feijão em lume brando, depois de cozido acrescentar-se-á ao refogado, juntando-lhe a água da cozedura. Deite o arroz e as hortaliças (brócolos, repolho ou couve-galega), deixe cozer durante 15 minutos.

*Período sazonal em que este prato é consumido (em meses ou época do ano) – Todo o ano*

#### **Rabanadas de Mel**

Ingredientes: pão de trigo, leite, água, canela, limão, mel, açúcar, manteiga fresca, ovos, vinho do porto e flores de laranja.

Preparação: Cortam-se fatias de pão de trigo que se deixou endurecer, com dois centímetros de espessura. Numa panela põe-se a ferver 1 litro de leite, 1 litro de água, 2 paus de canela, casca de um limão, 3 colhe-

res de mel, 3 colheres de açúcar, 1 noz de manteiga fresca. Em travessa funda, põe-se o pão a demolhar e passa-se por ovos batidos. Frita-se em azeite fino. Tiradas as rabanadas bem loiras, ficam algum tempo a escorrer e servem-se polvilhadas com açúcar e canela. Para acompanhar as rabanadas, também se pode fazer uma calda: 1/4 de litro de água, ¼ de litro de vinho do Porto, 4 colheres de mel, 4 colheres de açúcar amarelo, 2 paus de canela e 6 flores de laranja frescas.

## **PONTE DA BARCA**

13, 14 e 15 MAIO  
[www.cmpb.pt](http://www.cmpb.pt)







A cozinha regional marcuense traz a identidade das gentes do Douro Verde e celebra a sabedoria, compondo-se de elementos ligados às culturas mais antigas. O Anho Assado com Arroz de Forno, o Verde ou a Lampreia são sabores copiosos, eternizados por excelentes vinhos verdes do Marco de Canaveses. Mas, em Terras de Cármen Miranda, a doçaria seduz até os mais incrédulos, com as Fatias do Freixo, o Pão de Ló, os Rosquilhos, o Pão-Podre e os Biscoitos de Soalhões, aqui tudo nos recorda um passado que queremos preservar. 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.

#### **Verde/Bazulaque**

O Verde é um prato típico, servido tanto em casamentos como pela Páscoa ou no Carnaval. Uma entrada que permitia 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 deleitoso, de cor

dourada e apetitosa, profundamente inspirada nos produtos endógenos.

**Período sazonal em que este prato é consumido (em meses ou época do ano) -janeiro a dezembro**

#### **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: [parochia.fornos@gmail.com](mailto:parochia.fornos@gmail.com))
- Visitas à Igreja de Santa Maria (marcação prévia: [tongobriga@culturanorte.gov.pt](mailto:tongobriga@culturanorte.gov.pt))
- Visitas ao Museu do Linho e do Vinho de Maureles (marcação prévia: [ccpdemaureles@hotmail.com](mailto:ccpdemaureles@hotmail.com))

**MARCO DE CANAVESES**

20, 21 e 22 MAIO

[www.cm-marco-canaveses.pt](http://www.cm-marco-canaveses.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. Preparação: Depois de demolhado, coza o bacalhau. De seguida escorra-o e lasque-o retirando também todas as peles e espinhas. Faça a polme juntando os ovos com a farinha até obter um creme. Se achar necessário pode acrescentar um pouco da água onde cozeu o bacalhau.

Pique a cebola finamente, bem como a salsa, e junte no polme acrescentando também o bacalhau. Por fim tempere a seu gosto e frite colheradas do preparado em óleo bem quente.

#### **Peixe Grelhado e Marisco**

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

*Período sazonal em que este prato é consumido – Todo o ano*

#### **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.

**MATOSINHOS**

20, 21 e 22 MAIO  
[www.cm-matosinhos.pt](http://www.cm-matosinhos.pt)





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

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

Iguarias da nossa região que farão, com toda a certeza a delícia de quem nos visita, acompanhadas do melhor vinho que pode ser um madduro do Douro vinhateiro ou um verde das encostas do "Douro Verde".

#### **Petiscos Diversos**

Resende faz justiça à tradição do petiscar nos palcos da boa restauração local.

#### **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.

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 almofa-

riz. 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.

*Período sazonal em que este prato é consumido – Todo o ano*

#### **Cavacas de Resende**

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

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.

**RESENDE**

20, 21 e 22 MAIO

[www.cm-resende.pt](http://www.cm-resende.pt)







A história da cidade de S. João da Madeira está intrinsecamente relacionada com a indústria e com as relações comerciais que, por ali, se fizeram durante anos.

Não havendo grandes acessibilidades rodoviárias, como há hoje, em 1970, era necessário atravessar S. João da Madeira pela Estrada Nacional Nº 1. Foi, nessa altura, que surgiu uma das primeiras iniciativas do concelho em criar um doce local. Um bolinho que pudesse ser vendido a quem passasse pela cidade!

Foi a ideia de uma senhora chamada Ermelinda que criou a receita e começou a habituar os viajantes a aproveitarem a passagem pela cidade levando o seu homónimo doce. Hoje, há menos gente a fazer longas distâncias por aquele caminho, mas

na Confeitaria Concha Doce, mantém-se a produção das Ermelindas. Reconhecida pela sua criatividade e inovação S. João da Madeira preserva as suas memórias aliando sabores tradicionais que, por um lado, são parte integrante da nossa indústria, como a cenoura e o coelho, por alusão aos chapéus feitos de pelo de coelho, e por outro, às formas dos artigos industriais produzidos no nosso território.

#### **A Cartola**

Comece a sua refeição com um petisco "de se lhe tirar o chapéu", que junta ingredientes clássicos e formas industriais, numa combinação de sabores que lhe vão abrir o apetite. Um folhado de requeijão com espinafres, nozes e um fio de mel

vai, de certeza, abrir o apetite para experimentar mais da nossa gastronomia de Indústria à Mesa.

#### **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

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,

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

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 frite m ligeiramente. Sirva este Coelho à Caçador na companhia de batatas cozidas e do pão frito regado generosamente com um molho bem saboroso. Para sobremesa delicie-se com uma torta de cenoura.

#### **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.

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. 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. Consulte a programação cultural da cidade em: [www.cm-sjm.pt/pt/agenda](http://www.cm-sjm.pt/pt/agenda)

**SÃO JOÃO  
DA MADEIRA**

20, 21 e 22 MAIO

[www.cm-sjm.pt](http://www.cm-sjm.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. Mais informação em [www.chaves.pt](http://www.chaves.pt).

#### **Presunto de Chaves**

Ingredientes: Presunto de Chaves Fatiado.

#### **Bacalhau na Brasa com Pimentos e Batata**

Ingredientes: Bacalhau, pimentos e batatas.

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

**Período sazonal em que este prato é consumido (em meses ou época do ano) – Todo o Ano**

#### **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, caramelo; 5 colheres de sopa de açúcar.

Preparação: Bater no liquidificador os ovos, o açúcar, o amido, o leite, o vinho do porto ou o sumo de laranja. Colocar na forma já caramelizada (com o caramelo frio) e leve em banho-maria ao forno pré-aquecido a 200°C por 1 hora. Desenforme morno. 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**  
27, 28 e 29 MAIO  
[www.chaves.pt](http://www.chaves.pt)

#### **Animação**

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





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. O tradicional Arroz de Sardinha, prato típico da comunidade piscatória poveira, muito comum na época (saffra) da sardinha, reúne o melhor dos sabores locais, numa altura do ano em que já se sente o cheiro a festa dos Santos Populares. Visite-nos e desfrute dos Sabores Poveiros!

#### **Cambitos de Raia**

Ingredientes: raia; farinha de trigo; ovo; sal, limão  
Preparação: Cortam-se as postas de raia com a forma de retângulos, o que é fácil conduzindo a faca entre duas cartilagens. Tempera-se com sal e limão, deixando repousar um pouco. No momento de cozinhar, passam-se por farinha de trigo e ovo batido e, imediatamente depois, fritam-se em azeite bem quente.

#### **Arroz de Sardinha**

Ingredientes: (4 pessoas): 16 sardinhas médias; 2 cebolas de tamanho médio; 1 tomate maduro, médio; 30 gr. de pimento; óleo; 320 gr. de arroz; pimenta, sal e salsa q.b.  
Modo de preparação: Amanham-se as sardinhas e tira-se-lhes a cabe-

ça. Picam-se as cebolas, o tomate e o pimento e deixa-se alourar ligeiramente num pouquinho de óleo. Acrescenta-se uma pequena porção de água e sal e juntam-se as sardinhas para serem pré-cozinhadas, sendo retiradas logo que a água começa a ferver. Adiciona-se a água na proporção necessária para que o arroz fique solto e quando esta levantar fervura junta-se o arroz. Pouco antes deste estar cozido, colocam-se por cima as sardinhas, a salsa e um pouco de pimenta. Deixa-se levantar novamente fervura e está pronto a servir.

#### **Rabanada à Poveira**

Ingredientes: Pão «trigo» (bijou) de preferência seco e de qualidade, com massa bem fermentada; leite q.b.

para que os pães fiquem a «nadar»; ovos, em média 1 ovo por pão; açúcar; canela em pó e pau de canela; sal; casca de limão  
Preparação: aparar e cortar o pão ao meio. Aquecer o leite com sal, pau de canela, casca de limão, canela em pó e açúcar. Adicionar metade dos ovos batidos ao leite já frio. Demolhar os pães no leite e depois no ovo. Fritar em óleo abundante. Retirar e polvilhar com açúcar misturado com canela.

#### **Animação**

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

**PÓVOA DE  
VARZIM**

27, 28 e 29 MAIO  
[www.cm-pvarzim.pt](http://www.cm-pvarzim.pt)





A Gastronomia do concelho de Sabrosa é muito succulenta tal como a bola de carne, milhos, cabrito assado com batata assada e arroz no foro, arroz de feijão com pataniscas de bacalhau e a massa a lavrador. Como doçaria temos as cavas altas e as cavaquinhas, bolo borrachão e as peras bêbedas. Sabrosa possui um variadíssimo leque de vinhos Doc Douro e Porto classificados como os melhores do mundo.

#### **Favas com Enchidos**

Ingredientes: 500g de batatinhas novas, sal q.b, 1 kg de favas descascadas, 1 fatia grossa de toucinho de porco salgado, 1 salpicão ou uma chouriça de carne, 2 dl de azeite, 2 dentes de alho, 4 folhas de ramo de alho, 2 colheres de vinagre.

#### **Bolo Borrachão**

Ingredientes: 325g de açúcar, o peso de 4 ovos de farinha, 4 ovos, 6 gemas, 140g de manteiga, 180g de farinha, 1 colher (sobremesa) de fermento em pó, ½ cálice de vinho do porto. Para a calda: 100g de açúcar, 6 colheres (sopa) de vinho do porto e 0,5dl de água.

**SABROSA**

27, 28 e 29 MAIO

[www.sabrosa.pt](http://www.sabrosa.pt)



**junho**

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

provérbio popular





O "Alfândega da Fé à Mesa" é um projeto gastronómico que pretende aproximar receitas tradicionais e os produtores regionais dos restaurantes aderentes, que passam a ter pratos típicos do concelho nas suas ementas.

**Tábua fria de enchidos  
(Salpicão, Chouriça e Presunto)**

Chouriça de Alfândega da Fé grelhada.

**Sopa das Segadas**

Uma iguaria que noutros tempos foi alimento dos segadores, que de sol a sol recolhiam o cereal dos campos.

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

Período sazonal em que este prato é consumido – antigamente era na altura das Segadas maio/junho (atividade agrícola de ceifar o cereal)

**Queijo e Compota  
(com selo de garantia  
Terras de Alfândega da Fé)**

Homenageando as compotas artesanais que gravitam pelo concelho e o queijo local.

**Animação**

Mercadinho da Cereja e Companhia

**ALFÂNDEGA  
DA FÉ**

10, 11 e 12 JUN.  
[www.cm-alfandegadafe.pt](http://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 apreciado o cabrito assado e uma grande 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**

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.

#### **Cabrito Assado**

Para fazer o Cabrito Assado, lava-se bem, salga-se e tempera-se com alho, cebola, louro, salsa, colorau, vinho verde branco e azeite. Deixa-se marinar um dia. Leva-se ao forno a assar. Acompanha com arroz de forno e batata assada.

*Período sazonal em que este prato é consumido – Domingo de Páscoa*

*e durante o mês de junho, por altura das Festas de S. João, padroeiro da cidade de Vila do Conde, bem como a 24 de junho, Dia de São João Baptista.*

#### **Doçaria Conventual**

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

## VILA DO CONDE

10, 11 e 12 JUN.  
[www.cm-viladoconde.pt](http://www.cm-viladoconde.pt)

#### **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](http://www.visitviladoconde.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 den-

tes 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

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 baca-

lhau 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, pescoço, 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 (gindungu); 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  
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 corar. 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.

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.  
Preparação: Num tacho, misture muito bem as gemas com a farinha maizena. Junte o açúcar e misture tudo. Aos poucos, acrescente o lei-

**VILA NOVA DE  
FAMALICÃO**

**10, 11 e 12 JUN.**

[www.famalicao.pt](http://www.famalicao.pt)

te. 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



Vizela preserva os usos e costumes da boa mesa portuguesa. O Bacalhau à Zé do Pipo destaca-se como prato típico, servido nos muitos restaurantes do concelho. Criado em 1940 no Porto por José Valentim, chegou a Vizela em meados do século passado, quando Carlos Alberto Cabral (2º Conde de Vizela, que concebeu a Casa e o Parque de Serralves) e Delfim Ferreira (2º proprietário da Casa de Serralves) recrutaram um cozinheiro para Vizela, para que lhes pudesse confeccionar esta especialidade.

#### **Bacalhau à Zé do Pipo**

Ingredientes: Bacalhau (para 4 pessoas): 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,

Puré: 750 gr de batatas em puré, azeitonas pretas q.b., 1 kg de batatas, 75 g de manteiga, 1,5 dl de leite, sal, pimenta, noz-moscada.

Preparação: Corta-se o bacalhau em postas. Depois as cebolas e levam-se com azeite, 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 e cobre-se completamente com a maionese misturada com

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

#### **Bolinhol de Vizela**

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

Preparação: Bater as gemas e as claras com o açúcar até obter um preparado espesso e quase branco. Juntar a farinha que foi peneirada várias vezes. Deve apenas misturar sem bater. Forrar formas retangulares ou quadradas com cartolina. Distribuir a massa pelas formas e levar a cozer em forno pré-aqueci-

do a 220 graus. A meio da cozedura reduzir o calor acabando de cozer o pão-de-ló. Quando sair do forno tirar o papel e deixar arrefecer. Com os 200g de açúcar fazer uma calda forte e trabalhar o pão-de-ló molhando uma colher de pau na calda, 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" sábado, das 11:00 às 13:00, dia 11 de junho, sobre a gastronomia vizelense e a importância da mesma na dinâmica turística | formato misto (presencial e online) Visita às Capelas e Miradouros do Santuário de S. Bento das Peras

(visita livre)

Visita ao Parque das Termas e Marginal Ribeirinha (visita livre)  
Visita ao Museu dos Bombeiros Voluntários de Vizela. Horário: sexta-feira: das 09h00 às 17h00; sábado e domingo: das 09h00 às 12h00 (entrada gratuita; marcação prévia obrigatória; tlf. 253 489 100)

**VIZELA**  
10, 11 e 12 JUN.  
[www.vizela.pt](http://www.vizela.pt)







O Município de Paredes, os estabelecimentos de restauração e empreendimentos turísticos aderentes, volta 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, numa oportunidade para os visitantes desfrutarem da beleza das nossas paisagens e da riqueza do nosso património. Prevista para o fim-de-semana de 17,18,19 de junho de 2022, 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**

Cada vez mais nas mesas dos restaurantes de Paredes.

#### **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  
Preparação: Na véspera, esfolia-se o cabrito, retiram-se os miúdos e, depois de impecavelmente lavado, pendura-se para escorrer. Entretanto, esmagam-se os dentes de alho e

junta-se a cebola picada, um ramo de salsa também picada, o vinagre, o sal grosso, o colorau e a pimenta. 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. Introdz-se açafão no forno, embrulhado num papel para torrã 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 caraterístico (em forma de chapéu). Junta-se ao caldo uma cebola cortada às rodellas, o açafão, 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 rodellas

épocas festivas e junho é altura de festas e romarias.

#### **Sopa Seca Doce**

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

#### **Animação**

O fim de semana Gastronómico vai coincidir com o Festival de Jazz que vai decorrer na Casa da Cultura, sendo por isso uma excelente oportunidade para visitar Paredes e disfrutar dos vários momentos de jazz que serão oferecidos. A proposta pode ser ainda complementada com as seguintes visitas gratuitas: Visita guiada às Minas de Ouro de Castromil mediante marcação prévia (4 dias)

Visita guiada ao Parque da Sr.ª do Salto em Aguiar de Sousa, mediante marcação prévia (4 dias)  
Visita ao Centro Interpretativo do Ciclo do Linho Orgânico Recarei  
Visita ao circuito de Arte Pública de Paredes (3 dias)  
Visita à Casa da Cultura de Paredes e Castrália (2 dias)  
Visita aos Monumentos da Rota do Românico em Paredes – Mosteiro de Cête, Ermida da Sra. do Vale em Cête, Capela da Quintã em Baltar, Torre do Castelo de Aguiar de Sousa e Torre dos Alcoforados em Lordelo (4 dias)

**PAREDES**  
17, 18 e 19 JUN.  
www.cm-paredes.pt



Em Vieira do Minho, terra que vê nascer o Ave, a gastronomia é tão variada quanto o seu património natural e cultural e é um ótimo pretexto para fazer várias paragens em busca de sabores rurais e serranos. O aproveitamento dos produtos endógenos, que possibilitam a confecção de iguarias verdadeiramente tentadoras e pratos regionais, ornaram, todo o ano, as mesas dos restaurantes vieirenses.

#### **Pastelão com Chouriço**

Em Vieira do Minho o fumeiro é rei, e não pode faltar nas ementas dos restaurantes. Para saborear o afamado e muito apreciado fumeiro de Vieira do Minho, os chefes vieirenses abrem o apetite dos comensais com um petisco que conjuga os sabores clássi-

cos da gastronomia minhota muito apetecíveis e que "enchem o olho".

#### **Anho Bordaleiro à Vieira do Minho**

Fiéis aos produtos locais e à gastronomia regional, os restaurantes aderentes a esta iniciativa optaram por brindar os seus clientes com pratos confeccionados com Anho Bordaleiro. Em Vieira do Minho, a valorização da atividade agropecuária marca profundamente o seu território, sendo que é frequente o encontro com gado ovino Bordaleiro nos pastos das colinas e vales da Serra da Cabreira.

#### **Salada de Frutos Vermelhos**

Para finalizar o repasto, delicie-se com uma refrescante salada de frutos vermelhos. Típicos da época, cheios de cores e sabores, os frutos vermelhos são o complemento ideal para uma ementa primaveril que privilegia os produtos locais.

#### **Animação**

Casa da Cultura - Casa de Lamas

**VIEIRA DO  
MINHO**

17, 18 e 19 JUN.

[www.vieiraminhoturismo.com](http://www.vieiraminhoturismo.com)





Visitar Vila Real é descobrir olfatos e sabores através de produtos que constituem uma Marca Gastronómica de referência, reafirmando-se nos concursos públicos das 7 Maravilhas à Mesa em 2018, com produtos como: Covilhetes, Tripas aos Molhos, Maronesa – DOP, vinhos brancos e tintos Premium – Douro da Adega de Vila Real. Em 2019, no mesmo concurso foi a vez da afirmação dos Doces: a Crista de Galo venceu e outros foram reconhecidos: Cavacório, o Pito de Stª Lúzia e a Gancha de S. Brás.

#### **Covilhete**

Ingredientes: Massa - 400g de farinha, água, sal, manteiga. Recheio: 400g carne de vaca, 50g presunto, salsa, 1/2 cebola, 3 colheres de sopa de

azeite, 1 colher de chá de farinha, sal. Preparação: Amasse a farinha 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.

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. 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 (p/ 3 dúzias): 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.

Preparação: Deite a farinha numa taça onde se misturem os ovos e uma pitada de sal. Junte manteiga

derretida, sem que ferva. Misture tudo e deixe a massa descansar 1h. M. P. Recheio: Ponha ao lume o açúcar com pouca água e o toucinho, quando atingir o ponto de pérola junte a amêndoa descascada e moída, deixe ferver bem, junte os ovos e deixe cozer um pouco mais. Tire o preparado do lume, retire dele o toucinho e polvilhe com canela.

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



**VILA REAL**

17, 18 e 19 JUN.

[www.cm-vilareal.pt](http://www.cm-vilareal.pt)





Cinfães é terra de valores históricos e culturais, cujo património vem desde os primórdios.

Destes, mantem-se o rigor gastronómico das encostas que ainda transportam algumas das melhores experiências gastronómicas da região. Atualmente, em plena evolução gastronómica, Cinfães manifesta o requinte que apura a qualidade de qualquer prova.

Nesta edição, apresenta-se a vitela arouquesa, como um dos melhores exemplos da herança local, acompanhada pela típica batata assada (Murro) e arroz do forno. Cozinhada sempre em lume brando, esta maravilha provoca uma infinidade de sensações em cada toque, resultando numa experiência certamente inesquecível. São também vários,

os que reconhecem o potencial do vinho verde local que, com a frescura ideal, transporta os aromas frutados que durante o ano deambulam nos prados que envolvem estas vinhas. E para sobremesa, nada como os nossos bolinhos de manteiga (Matulos), macios, delicados e doces

#### **Enchidos**

Ingredientes: Carne de porco, vinho, alho e sal.

Modo de preparação: Coloca-se a carne de porco em vinho, alho e sal durante 3 dias, em seguida é confeccionado o fumeiro.

#### **Posta de Vitela Arouquesa**

Ingredientes: Carne/Sal

Preparação: Polvilhar a posta de

Vitela com sal grosso e levar às brasas

**Período sazonal em que este prato é consumido – Todo o ano**

#### **Bolinhos de Manteiga (Matulos)**

Ingredientes: Farinha, água, manteiga, fermento açúcar

Preparação: Bater tudo junto com água morna, amassar e deixar repousar até a massa duplicar. Depois de fermentada a massa, moldar os bolinhos e levar ao forno de lenha, até ficarem lourinhos. No final cobrir com calda de açúcar.

# CINFÃES

24, 25 e 26 JUN.

[www.cm-cinfaes.pt](http://www.cm-cinfaes.pt)

#### **Animação**

Programação cultural própria/  
Auditório Municipal de Cinfães





**setembro**

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

provérbio popular



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

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

#### **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. **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.

**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. **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.

*Período sazonal em que este prato é consumido – Vindimas entre agosto e finais de setembro.*

#### **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 leite; 15g de fermento de padeiro; óleo, água, sal, açúcar, canela q.b.

**Preparação:** Desfaz-se o fermento

de padeiro 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 Favaio classificada de Aldeia Vinhateira e Capital do Moscatel. A organização é da Junta de Freguesia de Favaio com o apoio da Câmara Municipal de Alijó e da Adegas Cooperativas de Favaio. 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 de animação tais como a eleição da Miss Moscatel, o Passeio Turístico de Automóveis Clássicos, um Colóquio sobre temas relacionados com vitivinicultura, o tradicional Baile de Vindimas, encontro de ranchos folclóricos e vários concertos musicais com artistas de renome nacional. Outro momento alto deste evento é o famoso Brinde ao Vinho Moscatel.

**ALIJÓ**

9, 10 e 11 SET.  
www.cm-alijo.pt



Vila Nova de Gaia, concelho repleto de tradições e memórias, reflete na sua cumplicidade entre o rio, o mar e a terra, uma vasta riqueza de sabores únicos. É à mesa que o visitante viaja no tempo, ouvindo a estória de Gaia ligada aos costumes de um povo piscatório.

Este é um convite à descoberta do sabor genuíno da gastronomia gaiense, enriquecida pelos saberes singulares, próprios das gentes, que contribuem, ainda hoje, para uma verdadeira conjugação de sabores. Deste modo, durante o Fim de Semana Gastronómico, poderá degustar, nos estabelecimentos de restauração aderentes, "Peixinhos da horta acompanhados com Broa de Avintes", saborear a célebre "Caldeirada de Peixe" e finalizar com

a tradicional sobremesa "Sopa Seca". "É o comer que faz a fome" – Eça de Queiroz

#### **Porto Tónico**

Como servir: Vinho do Porto Branco servido num copo alto com gelo, adicionar água tônica e uma folha de menta fresca.

#### **Papas de Nabiça**

Ingredientes: 4 batatas, 100g feijão branco, 1 chouriço de carne, 600g couratos, 1l água, 1 molho de nabiças, 200g farinha milha, alho picado q.b., azeite q.b., vinagre de vinho tinto q.b. Preparação: Numa panela com água coza as batatas, o courato e o chouriço. Quando as batatas estiverem prontas, retire o courato e o chouriço e reduza a batata a puré. Leve nova-

mente a panela ao lume, adicionando courato, o chouriço e o feijão branco cozido. Deixe ferver e adicione as nabiças. Depois de pronta, a sopa deve repousar para obter umas papas mais cremosas. Para confecionar as papas, comece por ferver a sopa e adicione aos poucos a farinha milha. À medida que vai adicionando, mexa com varas e pare quando perceber que as papas engrossaram. No final, junte alho picado e vinagre a gosto para aromatizar. Termine com um fio de azeite.

#### **Caldeirada de Peixe**

Ingredientes: 1 kg peixe fresco (tamboril, raia, congro, lula, pescada, salmonete, entre outros.), 3 cebolas médias, 4 tomates maduros, 1 pimento verde, 4 dentes de alho, 0,5kg

amêijoas, 1 chávena de chá vinho branco, 1 chávena e meia de café de azeite, 250g camarão, 5 batatas médias, 2 folhas de louro, 1 ramo de salsa, 1 malagueta, pimenta q.b., sal q.b. Preparação: Verdadeira especialidade gastronómica das vilas piscatórias de Gaia, este prato consiste num cozido em que misturam uma variedade de peixes, como o congro, o mais comum na caldeirada, e outros como a raia, tamboril ou a lula. Para a confeção, os vários ingredientes são colocados em camadas variadas, regados por vinho branco maduro e

azeite. Lave bem as amêijoas e deixe-as mergulhadas em água com sal cerca de 1 hora. Entretanto, arranje os peixes e moluscos escolhidos, lave-os bem em água corrente, corte-os em bocados conforme o seu tamanho e tempere com sal. Num tacho de barro, de preferência, coloque azeite suficiente para cobrir o fundo e espalhe as amêijoas já escorridas. Por cima das amêijoas e alternadamente, disponha camadas de cebolas a batatas às rodelas, bocados de peixe, tomate limpo de sementes e cortado, alho picado, salsa e louro. Período sazonal em que este prato é consumido – Todo o ano

#### **Sopa Seca**

Ingredientes: Pão de um ou mais dias; 400 g de açúcar amarelo; 1 litro de

água; raspa de 1 limão; canela q.b.; um cálice de vinho do porto.

Preparação: Corta-se o pão em fatias grossas. Colocar a água a ferver com casca de 1 limão e metade do açúcar. Num alguidar de barro, polvilha-se o fundo de açúcar e canela. Cobre-se com uma camada de pão seco e polvilha-se novamente com açúcar e canela (abundante) até o alguidar ficar cheio. Deitar o caldo de açúcar pressionando levemente o pão para absorver o mesmo. Levar ao forno bem quente (200 °C) cerca de 1 hora. Quando tostar por cima, está pronto. Deixe arrefecer um pouco e sirva.

#### **Animação**

Consultar programa específico em: <https://www.cm-gaia.pt/>



**VILA NOVA  
DE GAIA**

9, 10 e 11 SET.

[www.cm-gaia.pt](http://www.cm-gaia.pt)



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

#### **Fumeiro Tradicional**

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. Ingredientes: Presunto, Salpicão, vários tipos de enchidos etc.

#### **Bife á Romaria**

Ingredientes: bife (bem altinho), azeite, cebola, batatas, sal, piri-piri (opcional).

Preparação: Temperam-se os bifes (que devem ser grossos e tenros) com sal e vão a fritar em azeite. Corta-se a cebola às rodela 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 bi-

fes numa travessa com as batatas fritas á volta e cobre-se com cebolada. Acompanha com Vinho Verde de Castelo de Paiva.

Período sazonal em que este prato é consumido - Época de verão, este é um prato típico das Festas de Romarias do Município.

#### **Rabanadas**

Ingredientes: Pão (cacete), água, limão, canela, açúcar, ovos

Preparação: Numa panela coloca-se água, uma casca de limão, um pau de canela, açúcar e leva-se ao fogão ate ferver. Corta-se o pão (cacete) em fatias largas. De seguida retiráramos a calda do fogão e coloca-se num recipiente e deixamos arrefecer por uns minutos. Batemos os ovos inteiros noutra recipiente. Depois

passamos as fatias de pão na calda deixando demolhar bem o pão, passamos no ovo e levamos a fritar em óleo que já deve estar bem quente. Depois de fritas as rabanadas, colocam-se numa cama de guardanapos para deixar escorrer bem o restante óleo. No final adicionamos num recipiente açúcar e canela, misturamos bem e polvilhamos as rabanadas com essa mistura.

#### **Animação**

Porque o Vinho também é Cultura...  
... Saborear o excelente Vinho Verde de Paiva, na companhia de um bom livro e da boa música nacional, é o convite que o Município de Castelo de Paiva deixa para a tarde de 18 de setembro, no Payva Wine Welcome Center.

## CASTELO DE PAIVA

16, 17 e 18 SET.

[www.cm-castelo-paiva.pt](http://www.cm-castelo-paiva.pt)







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.

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.

Período sazonal em que este prato é consumido (em meses ou época do ano) – Todo o ano

#### **Rabanadas de Pão de Ul (vinho ou leite)**

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

Preparação: Num tacho, leve ao lume vinho ou leite, açúcar, casca de limão e deixe ferver. Corte 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, dispoña-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 Nossa S<sup>a</sup> de La Salette  
Berço Vidreiro

## OLIVEIRA DE AZEMÉIS

23, 24 e 25 SET.

[www.cm-oaz.pt](http://www.cm-oaz.pt)



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

#### **Pudim Abade de Priscos**

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

canela, casca de limão.

**Preparação:** Parta o toucinho em lascas muito finas. Num tacho, leve ao lume a água, o açúcar, o toucinho, a casca de limão e o pau de canela. Deixe ferver até atingir o ponto de fio. Passe depois a mistura por um coador e deixe arrefecer. Num recipiente, "misture" as gemas muito bem e junte, de seguida, o vinho do Porto. Incorpore esta mistura na calda arrefecida, mexendo sempre. Coloque o pudim numa forma coberta com o caramelo líquido, tape muito bem e leve ao forno quente

a cozer em banho-maria, durante cerca de 45 minutos. Deixe-se convencer pelos sabores 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 contém dois produtos de enorme relevância para a economia local, regional e nacional - o Vinho do Porto e o apontamento do Toucinho, combinados originam uma das melhores ligações gastronómicas que alguma vez este país conheceu.

#### **Animação**

Braga Barroca.

O programa será disponibilizado em [www.cm-braga.pt/pt](http://www.cm-braga.pt/pt)  
Para além da programação, que inclui visitas guiadas, encenações, sessões de história, concertos, conferências entre outros momentos culturais, tem sempre lugar uma pequena Mostra de Doçaria Conventual, Licores e Iguarias Setecentistas, onde podem ser adquiridos doces, pastéis, licores, vinhos, queijos e outros segredos desvendados de receitas e apontamentos de cozinha das famílias mais antigas da cidade e dos livros do Arquivo Distrital de Braga.

**BRAGA**  
30 SET., 1 e 2 OUT.  
[www.visitbraga.travel](http://www.visitbraga.travel)





Em Santa Marta de Penaguião terá a oportunidade de saborear a mais variada gastronomia confeccionada com a tradição que nos caracteriza. Das variadas iguarias, merece especial atenção a Massa a Lavrador, prato característico que dá o sustento ao trabalhador da vinha, que tão arduamente garante que o néctar do Douro possa chegar, com a merecida qualidade, à sua mesa. Venha passar o fim-de-semana connosco e deliciar-se com a verdadeira tradição. Santa Marta D'Ouro!

#### **Seleção de enchidos regionais**

A excelência dos enchidos (chouriços, presunto, moiras e alheiras da região) fazem as delícias dos visitantes e turistas.

#### **Massa à Lavrador**

Ingredientes: 3 colheres de azeite, caldo de carne, 1 folha de louro, 2 cebolas, 4 dentes de alho, 1dl de vinho branco, 3 tomates madurinhos, carne de vaca, chouriço de vinho da região, feijão vermelho, couve portuguesa e massa.

Preparação: fazer o refogado com azeite, alho e cebola cortados aos pedaços. Deixar alourar a cebola colocando de seguida o vinho branco, o caldo de carne, e pouco depois os tomates, pelados e cortados em pedaços. De seguida, colocar a folha de louro e deixar em lume brando durante poucos minutos. Acrescentar a carne cortada aos cubos e o chouriço às rodela. Deixar alguns minutos para que as carnes e o chouriço libertem algum suco. Nessa altura,

colocar a couve e o feijão previamente demolido e ligeiramente cozido. Deixar cozinhar as carnes e os legumes quase por completo, adicionando água se for necessário, e só no final acrescentar a massa e deixar cozinhar cerca de 15 minutos.

Consumido todo o ano em especial nos meses de setembro e outubro (altura das vindimas)

#### **Leite-creme**

Ingredientes: 1 litro de leite, 6 gemas de ovo, 12 colheres (sopa) de açúcar, 2 colheres de farinha maizena, 1 casca de limão e açúcar para queimar a superfície.

Preparação: Ferver o leite com a casca de limão. Bater as gemas com o açúcar e a farinha, juntar ao leite quente e levar ao lume mexendo

sempre até engrossar. Colocar em taças para arrefecer. Na altura de servir, polvilhar com açúcar e queimar com o ferro em brasa.

#### **Animação**

Animação no jantar de sábado à noite – Dia Mundial da Música com os grupos de Cantares do concelho.

**SANTA MARTA  
DE PENAGUIÃO**

30 SET., 1 e 2 OUT.

[www.cm-smpenaguiao.pt](http://www.cm-smpenaguiao.pt)



**outubro**



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

provérbio popular





A gastronomia de Baião é tão especial que até há quem diga que Eça de Queiroz se apaixonou tanto pela paisagem desta terra como pelos sabores da sua cozinha tradicional quando escreveu "A Cidades e as Serras". Obrigatório em dias de festa, casamentos, baptizados e aniversários é o Anho Assado com Arroz do Forno.

O fumeiro tradicional tem características únicas e, tal como o anho assado, dá origem a um festival que todos os anos atrai milhares de visitantes à Vila de Baião.

É claro que a posta de vitela arouquesa, raça autóctone, constitui uma especialidade a não esquecer pelos apreciadores. E que dizer do mais famoso doce, sempre presente em todas as romarias do

Norte de Portugal? É o Biscoito da Teixeira, é claro. Mas tem de ser genuíno!

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

#### **Pastelão de Ovos com Salpicão**

Ingredientes: 6 ovos, 8 fatias de salpicão tradicional

Preparação: Coloque as 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**

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

#### **Creme de Água**

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

Preparação: Leve um litro de água a ferver com o pauzinho de canela e a casca de limão. Deixe ferver por uns breves minutos e deixe repousar durante uns dez minutos. Entretanto, bata as gemas com o açúcar e a farinha. Junte os 7,5 dl de água restantes (esta deve estar a uma temperatura tépida). Mexa bem. Coe a água fervente e junte à mistura de gemas, mexendo sempre. Leve o preparado de gemas a lume brando e, sem parar de mexer, deixe espessar. Retire do lume, coe por um passador de rede fina e distribua o creme por taças individuais. Deixe arrefecer. Mantenha

no frigorífico até ao momento de servir. Nessa altura, polvilhe de açúcar e queime com um 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**  
7, 8 e 9 OUT.  
[www.visitbaiao.pt](http://www.visitbaiao.pt)



Moimenta da Beira, audaz na sua herança gastronómica, é conhecida pela diversidade de ementas que compõem a nossa gastronomia. Os sabores e saberes tradicionais permanecem na nossa região e em cada prato como vínculo entre a vida do Homem e a labuta a que o cultivo das terras obriga.

Foi através da singular riqueza do seu vocabulário, que Aquilino Ribeiro, oriundo de uma forte identidade cultural, ilustra a nossa intensidade territorial, demonstrando um conhecimento profundo da região, e como um bom beirão, o escritor é devoto das iguarias regionais em que a presença do vinho é uma constante.

A cozinha tradicional Moimentense, assume várias facetas conforme as épocas festivas, os usos, os costu-

mes e as colheitas, qual deles o mais opulento em sabedoria popular. Visite-nos e desfrute de todas as iguarias que temos para lhe apresentar.

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

#### **Fumeiros e Queijos da Região com Doce de Abóbora**

Ingredientes: Fumeiro variado (alheira, chouriço, farinheira, moiro, morcela, moira, etc.)

Preparação: Os enchidos devem ser grelhados e cortados em rodajas. Enquanto isso, fatie o salpicão e o presunto, sirva-os a gosto. Os Queijos da Região devem ser servidos fatiados acompanhados com o Doce de Abóbora.

#### **Marrã de S. Francisco**

Ingredientes: Carne de porco (da barriga e da pá, costela); redanho; fígado; moiro de sangue; alhos; vinho tinto; banha de porco ou azeite; sal q.b.; louro

Preparação: Cortar a carne aos pedaços e temperar com os ingredientes acima mencionados; deixar cerca de 2h para tomar o gosto do tempero;

Numa frigideira colocar a banha de porco ou o azeite e, em lume brando, começar a fritar a carne, fritam-se o redanho, o fígado e o moiro. Depois de tudo frito, retirar a carne e colocar o molho do tempero; assim que o molho comece a engrossar, juntar outra vez a carne, deixar ferver para apurar e está pronto a servir. Sugestão: servir com batata cozida

Período sazonal em que este prato é consumido – Mês de Outubro

#### **Arroz Doce (servido na cesta)**

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

Preparação: Escolha o arroz, sem o lavar e ponha-o a abrir na água com uma pitada de sal. Quando a água tiver evaporado, adicione o leite e leve a cozer. Entretanto, misture as gemas com o açúcar e junte ao arroz cozido, já fora do lume. Este procedi-

mento deixa o arroz-doce com uma textura particularmente cremosa, porém tem de levar novamente o preparado ao lume para cozer as gemas.

Forre um cesto com uma toalha branca de linho e coloque nele o arroz-doce, pode optar também por colocar em pratos individuais ou num recipiente para o efeito.

Enfeite com canela a gosto (tradicionalmente, são desenhados traços, letras, corações).

#### **Animação**

O Município de Moimenta da Beira irá promover durante o mês de outubro "A Gastronomia do Demo". Durante todos os Fins-de-Semana, poderá degustar as iguarias da nossa região adaptada à nova

gastronomia e à inovação do receituário Aquiliniano.

A Autarquia irá promover Showcookings desenvolvidos por diversos Chefs de cozinha convidados, que irão enaltecer a gastronomia Aquiliniana, estimulando a qualidade dos produtos típicos da região.

O Município de Moimenta da Beira é arrojado na sua herança gastronómica e detentor de matérias-primas de excelência. É através da gastronomia que proporcionamos verdadeiras viagens ao passado.

Visite-nos!

**MOIMENTA  
DA BEIRA**

7, 8 e 9 OUT.

[www.cm-moimenta.pt](http://www.cm-moimenta.pt)





Foi a situação geográfica de Amarante que condicionou a sua gastronomia. Por um lado, está situada na charneira entre o Minho e Trás-os-Montes. A sua comida comunga assim das características de ambas as províncias. O facto é que, ainda hoje, a cozinha amarantina é baseada em pratos substanciosos, como o cabrito serra-no, a vitela aroúquesa e maronesa, as feijoadas, as tripas, o cozido à portuguesa, o bacalhau... Para variar, a delicadeza de umas trutas pescadas nas cachoeiras do Tâmega e o requinte de um fumeiro bem temperado. Ficaram célebres os bacalhaus à Zé da Calçada e à Custódia que, em tempos idos, eram as duas mais importantes casas que disputavam entre si a clientela, procurando apresentar cada qual o melhor bacalhau. (O ba-

calhou à Custódia não dá hoje por esse nome, mas, sob qualquer outra designação, deve corresponder a uma das muitas maneiras de cozinhar o bacalhau ainda presentes na gastronomia de Amarante). Celebre também o arroz de frango, vulgarizado pelas monjas de Santa Clara, advogada das pessoas com dificuldades de fala, a quem eram oferecidas, em pagamento de promessas, inúmeras aves de capoeira. Os ovos desempenham igualmente um papel importante na confeção da doçaria. As gemas para os doces, as claras para a clarificação do próprio vinho... A doçaria nasce conventual, mas as Invasões Francesas, obrigando à retirada das clarissas, precipitam a sua difusão pelas famílias da vila e pelas lojas próximas do rio.

Uma referência especial às pastelarias, que continuam a garantir a amarantinos e sobretudo a viajantes os deliciosos papos de anjo, foguetes, lérias e brisas do Tâmega que rivalizam em fama (diz-se em Amarante) com o convento e a ponte, sem esquecer, num passado não muito longínquo, Alcino dos Reis e a sua confeitaria "Casa das Lérias". O pão tem também a sua especialidade: o pão de Padronelo, de farinha moída nos moinhos do rio e cozido em fornos a lenha de carqueja que superabunda na região. Finalmente o vinho. Estamos numa sub-região do vinho verde. Muita da vinha é de enforcado, conferindo à paisagem agrária amarantina um ar que a aproxima de certas regiões minhotas.

## Cogumelos

### Cabrito Assado

Desde os caminheiros fatigados de outros tempos aos amantes do bom garfo dos nossos dias, o cabrito assado faz de Amarante um ponto de paragem obrigatório. 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.

trabalha-se a amêndoa, o açúcar escuro e a farinha com água tépida até se obter uma massa homogénea. Molda-se a massa em rolo com a ajuda de um pouco de farinha e cortam-se às rodelas. Espalham-se as rodelas de massa com a mão e colocam-se num tabuleiro polvilhado com farinha. Levam-se a cozer em forno brando. Leva-se o açúcar pilé ao lume com um copo de água até fazer ponto de espada-na. Passam-se as Lérias por açúcar e secam-se em redes.

"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.

**Período sazonal em que este prato é consumido - todo o ano**

### Doces conventuais de Amarante - Lérias

Ingredientes: 1 kg de amêndoas, 1 kg de açúcar escuro, 200 g de farinha, 2 dl de água, 500 g de açúcar pilé, farinha quanto baste para polvilhar.

Preparação: "Pelam-se" e ralam-se as amêndoas. Amorna-se a água e

### Animação

A animação proposta para os Fins-de-semana Gastronómicos insere-se na celebração do centenário do nascimento da escritora Maria Agustina Ferreira Teixeira Bessa-Luís, nascida em Amarante, a 15 de outubro de 1922. Conheça melhor a escritora participando no programa Agustina: "A história é uma ficção controlada", promovido pela Rota do Românico. Neste fim-de-semana, além de Agustina Bessa-Luís, assinalamos também pintor modernista Amadeo de Souza-Cardoso, o escritor saudista Teixeira de Pascoaes e o pintor António Carneiro, em programação cultural dedicada, materializada em exposições disponíveis no Museu Amadeo de Souza-Cardoso e outros espaços culturais do concelho.

**AMARANTE**

14, 15 e 16 OUT.

[www.cm-amarante.pt](http://www.cm-amarante.pt)







Freixo de Espada à Cinta, território que vai para além da História, feito de património de vivências e sabores que a terra dá.

Da eno-gastronomia, rica e variada, homenageiam-se momentos carpe diem, salpicados com a excelência dos produtos endógenos, onde pontificam os vinhos, o fumeiro e o azeite.

#### **Cogumelo Recheado**

Ingredientes: Cogumelo Portobello; presunto; castanha; ou, alheira; queijo de cabra; presunto.

Preparação: coza as castanhas e triture. Salteie os pés dos cogumelos em azeite. Temperar com pimenta e sal. Ligue o forno a 180 °C. Misture o miolo da castanha e o presunto ao refogado. Recheie os cogumelos e leve ao forno. Lave os cogumelos e tempere com sal e pimenta. Recheie com alheira e leve ao forno. Retire e sobreponha uma fatia de queijo de cabra. Coloque novamente para gratinar. Decore com presunto.

#### **Secretos de Porco**

Secretos de Porco acompanhado por feijoada de cogumelos, ou batata frita, com tomate assado brasa.

Ingredientes: carne de porco; feijão; cogumelos; batata e tomate.

Preparação: grelhar a carne na brasa, salteando-a com Flor de Sal. Coza o feijão em água e sal. Lave os cogumelos e reserve. Num tacho coloque azeite, cebola, alho, folha de louro e deixe refogar. Junte os cogumelos temperando-os com pimenta. Acrescente o feijão ao refogado. Enquanto frita a batata, coloque o tomate a assar na brasa.

Período sazonal em que este prato é consumido – Todo o ano

## **FREIXO DE ESPADA À CINTA**

14, 15 e 16 OUT.

[www.cm-freixoespadacinta.pt](http://www.cm-freixoespadacinta.pt)

#### **Pudim de Castanha**

Ingredientes: Castanha; ovos; gemas; canela; açúcar

Preparação: Pudim confeccionado com a mesma base do pudim de ovos, acrescente apenas a castanha moída.







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 Xís, 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.

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.

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

#### **Requeijão de Cabra com Compotas**

Ingredientes: Requeijão de Cabra com Compotas

**MOGADOURO**

28, 29 e 30 OUT.

[www.mogadouro.pt](http://www.mogadouro.pt)

#### **Animação**

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

XIII Semana Gastronómica Micológica.

XXIII Encontro Micológico.





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

como o mel de urze e as compotas caseiras (de abóbora, pêra ou figo, muitas vezes com frutos secos).

#### Miscarada

##### **Cogumelos Silvestres Estufados**

Ingredientes: 1 cebola, 1 dl azeite, 1kg de boletos ou mísscaros (preferencialmente boletus edulis), sal, louro, alho, salsa q.b., 500 gr batatas (preferencialmente batata do Alvão), chouriço ou outro tipo de fumeiro (opcional).

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, tem-

perar com sal e louro. Deixe estufar, quando estiver quase pronto acrescentar salsa picada.

Acompanhe a Miscarada com a batata cozida.

#### **Cabrito à Serrana**

##### **Assado no Forno**

Ingredientes: 500 ml de vinho branco, banha de porco, 20 dentes de alho, 1 folha de louro, colorau, pimenta, salsa, sal, 1 cabrito.

Preparação: Limpar a carne do cabrito e esquentar com água à ferver. Fazer uma mistura com a banha, o alho picado, o sal, o colorau e a pimenta e temperar o cabrito por dentro e por fora com este preparado. Regar tudo com o vinho branco e deixar a marinar para o dia seguinte. No dia seguinte levar a assar em for-

no 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.

#### **Pudim de Castanha**

Ingredientes: 1 kg castanhas, sal, erva doce (opcional), 1/2 chávena de leite, 4 colheres sopeiras de manteiga, 2 chávenas de açúcar, 1 colher de chá de canela em pó, 2 colheres sopeiras de vinho fino branco, 8 ovos.

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, esmagam-se e passa-se o polme através

de uma peneira. Liga-se então o polme de castanhas (que deverá estar reduzido a cerca de meio quilo) com 1/2 chávena de leite, 4 colheres sopeiras de manteiga, duas chávenas de açúcar e uma colher de chá de canela em pó, duas colheres sopeiras de vinho fino branco, oito gemas de ovos, 4 claras batidas em castelo. Coloca-se o preparado na forma de pudim, barrada de manteiga e polvilhada de farinha, e leva-se ao forno a cozer.

#### **Animação**

Feira de Produtos de Outono no Mercado Municipal

**VILA POUCA  
DE AGUIAR**

28, 29 e 30 OUT.

[www.cm-vpaguiar.pt](http://www.cm-vpaguiar.pt)



**novembro**



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

provérbio popular



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

#### **Caldo Verde**

Ingredientes: 2 litros de água, 1dl de azeite, 750 gr de batatas, 3 dentes de alho, 1 couve-galega de bom viço, 1 chouriço, sal q.b.

Preparação: Deitar a água numa panela com um pouco de azeite, as batatas descascadas e cortadas ao meio, a cebola em cubos e os dentes de alho. Tempera-se com sal e deixa-se cozer. Logo que esteja cozido, tira-se do caldo e esmagar tudo muito bem com um garfo, ou passar pelo passe-vite, levar ao lume para apurar. Corta-se a couve-galega o mais fina possível, lava-se para que o caldo não fique esverdeado e deita-se na panela uns quinze minutos antes de servir; deixar ferver com a panela destapada e cinco minutos antes juntar o

chouriço praticamente cozido, para que dê um suave sabor sem marcar muito. Servir o caldo verde em tigelas de barro, com uma rodela de chouriço, umas gotas de fino azeite e um naco de broa.

#### **Lombelo de Porco no Forno com Molho de Pericos**

Ingredientes: 2 uni. Lombelo de porco, ½ copo sumo de pericos, 2 colheres de sopa açúcar mascavado, 1 colher café canela pó qb sal e pimenta de moinho, 1 malagueta bem picada, 1 colher café tomilho picado, 2 dentes alho picados, 1 cebola finamente picada 200 gr pericos cortados ao meio, 200 gr batatinhas novas descascadas.  
Preparação: Pré aqueça o forno a 200. Coloque o lombelo de porco num tabuleiro de ir ao forno.

Misture num recipiente todos os ingredientes descritos a exceção dos pericos. Misture bem.

Barre os lombelos com esta mistura. Coloque no recipiente onde fez a marinada os pericos e as batatas e misture bem com o que ficou da marinada. Coloque as batatas e os pericos no tabuleiro. Regue com azeite. Cubra com papel de alumínio e leve ao forno 3 minutos. Retire o alumínio e leve ao forno por mais 15 minutos.

**Período sazonal em que este prato é consumido – Mês de novembro**

#### **Pericos Assados com Mel e Tomilho**

Ingredientes: Pericos com a casca e cortados ao meio, Manteiga, Sal, Tomilho, Mel, Gelado de baunilha, Folhas de louro.

Preparação: Aqueça o forno a 200 graus. Corte os pericos ao meio, retire cuidadosamente o caroço e coloque num tabuleiro forrado com papel vegetal com a parte branca virada para cima. Pincele cada perico com manteiga amolecida e tempere com sal. Salpique com o tomilho e as folhas de louro e regue com um fio de mel. Leve ao forno cerca de 10 a 12 min. Ou até que os pericos fiquem dourados. Sirva mornos com uma bola de gelado de baunilha.

#### **Animação**

Todas as atividades de cariz cultural e turístico poderão ser consultadas nas redes sociais do município e no site [visitvalenca.com](http://visitvalenca.com)



**VALENÇA**

4, 5 e 6 NOV.

[www.visitvalenca.com](http://www.visitvalenca.com)





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 2022 dos Fins de semana Gastronómicos decorrerá, em Cabeceiras de Basto, nos dias 11, 12 e 13 de novembro. Esta data apresentou-se sempre como um motivo de comemorações no concelho, através das celebrações em honra de S. Martinho, que

para além de um marco religioso, se manifesta também através de uma rica variedade gastronómica, com iguarias típicas e recheadas de sazonalidade. Indo ao encontro do objetivo desta edição dos Fins-de-semana Gastronómicos, Cabeceiras de Basto vai apresentar uma ementa autêntica, baseada em produtos endógenos certificados, tais como o fumeiro confeccionado a partir de carnes de porco de raça Bísara, da posta de vitela Barrosã – Denominação de Origem Protegida (DOP) e dos codornos assados, fruto local ligado às ancestrais tradições de inverno deste território, revelando-se, a par disso, um produto diferenciador.

O prato apresentado harmoniza-se perfeitamente com os excelentes

vinhos verdes das Terras de Basto, sub-região vitícola da Região dos Vinhos Verdes - DOP.

#### **Prancha de fumeiro com broa**

#### **Posta Barrosã com Arroz de Grelos**

Ingredientes: 1 molho de grelos, 4 dentes de alho, 1 cebola, azeite q.b., 1 medida de arroz (por exemplo 1 copo), 3 medidas de água, sal q.b. Preparação: Numa panela com água a ferver e um pouco de sal, junte os grelos e dê-lhe só uma fervura muito rápida. Escolha-os e reserve. Pique os alhos e a cebola, alourando-os num tacho com azeite. Acrescente ao refogado a água, o arroz, os grelos e sal q.b.. Deixe cozer lentamente, mexendo regularmente e contro-

lando a quantidade de água de modo que o arroz fique solto. Tempere a posta de vitela barrosã com sal grosso, antes de a grelhar na brasa.

**Período sazonal em que este prato é consumido – outono / inverno por ser um prato aconchegante.**

#### **Codornos Assados**

Ingredientes: codornos, vinho verde tinto.

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

**Período sazonal em que este prato é consumido (em meses ou época do ano) – outono / inverno – de referir que esta iguaria ainda é, em muitas casas, uma das sobremesas prediletas da ceia de Natal.**

#### **Animação**

Para além das atividades de animação alusivas à temática da Gastronomia e dos vinhos, que poderão vir a ser promovidas, o visitante poderá assistir ao XXI Encontro de Quadras de S. Martinho, no dia 13 de novembro, no qual, através da interpretação de cantigas ouvidas ao longo da tarde, se pretende perpetuar as tradições e a preservação do património cultural imaterial. Poderá ainda visitar o Mosteiro de S. Miguel de Refojos, a Casa do Tempo, o Núcleo Ferroviário de Arco de Baúlhe ou ainda a Casa da Lã, Bucos. Poderão ainda deixar-se conduzir pelo som do caminho da água ao percorrer a Levada da Víbora, revigorar-se na natureza da Serra da Cabreira, ouvindo o seu silêncio.

**CABECEIRAS  
DE BASTO**

11, 12 e 13 NOV.  
[www.visitcabeceiras.pt](http://www.visitcabeceiras.pt)





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 á 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-los à mesa, nos restaurantes aderentes.

#### **Tábua de enchidos**

Ingredientes: Alheira, salpicão e linguça

Enchidos grelhados na brasa

#### **Javali no Pote com Castanhas**

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

Preparação: refoga-se a cebola, com os alhos, o azeite e o louro. Depois junta-se o javali, os tomates e o vinho tinto, deixando-se refogar com o pote tapado até a carne estar tenra. Por fim, juntam-se as castanhas cozidas e serve-se com batata cozida e grelos.

Período sazonal em que este prato é consumido - janeiro

#### **Pudim de Castanhas**

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

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

#### **Animação**

Fazer a Rota dos Museus de Macedo de Cavaleiros é conhecer a história, tradições e costumes da terra e suas gentes. É entrar em contacto com as suas crenças e labutas diárias.

Visite os nossos museus:

- Museu de Arte Sacra;
- Real Filatório de Chacim;
- Museu Martim Gonçalves de Macedo;
- Museu Municipal de Arqueologia Coronel Albino Pereira Lopo;
- Núcleo Museológico do Azeite;
- Casa do Careto;
- Museu Rural de Salselas;
- Museu do Mel e da Apicultura;
- Museu Religioso de Balsamão.

## MACEDO DE CAVALEIROS

11, 12 e 13 NOV.

[www.cm-macedodecavaleiros.pt](http://www.cm-macedodecavaleiros.pt)





Em Sernancelhe, a boa gastronomia está desde sempre associada aos saberes das 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 fãlgaros 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

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 rodelas, 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 com 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 alecrim seco, 1 c. de sobremesa de pimentão-doce, 3 c. de sopa de azeite, 1,5 kg de cabrito cortado em pedaços, pimenta q.b., 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 q.b.

Preparação: Pré-aqueça o forno a 220° 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 180°C e deixe cozinhar 60 minutos. De vez em quando, regue o assado com o caldo que se vai formando. Num tacho pequeno, junte 10 ml de vinho da Madeira, a manteiga e sal e leve ao lume até derreter.

-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.

#### **Animação**

Para dar a conhecer o que há e se faz de melhor em Sernancelhe, poder-se-á proporcionar aos visitantes que vêm descobrir o nosso concelho uma visita guiada ao Centro Histórico de Sernancelhe com destaque para o conjunto monumental composto pela

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. 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-

Igreja Matriz dedicada a São João Baptista, de estilo românico, um dos edifícios mais valiosos do município, o Pelourinho de gaiola do século XVI, a Biblioteca Municipal Abade Vasco Moreira (antiga escola primária), e o Museu Padre Cândido com espólio de arte sacra e arqueologia além de apresentar singular paramentaria religiosa. A visita encerra com o tradicional magusto oferecido pela Autarquia na Loja Interativa de Turismo de Sernancelhe. Museus e espaços de interesse turístico (com entrada gratuita): Igreja Matriz de São João Baptista, Praça da República Museu Paroquial Padre Cândido, Praça da República Espaço da Castanha e do Castanheiro, Rua do Colégio

**SERNANCELHE**

11, 12 e 13 NOV.  
www.cm-sernancelhe.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 reinterpretção. 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 confecio-

gados. Os variados pratos que se podem confeccionar no dia da matança do porco, as sopas da matança, os garrotes no pote de ferro e os enchidos que resultam do porco criado durante o ano, alheiras, chavianas, chouriças, salpicão, butelo, entre outros. Os cogumelos silvestres que podem acompanhar e enriquecer todos estes pratos. A dogaria, 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 e os preciosos folares de carne 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 apetite 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 e 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.

### **Cogumelos Silvestres Salteados com Castanhas**

Ingredientes: 400 gr de cogumelos, 200gr de castanhas, 2 colher de salsa picada, 2 colheres de manteiga, 2 dentes de alho, 1 cebola, sal q.b., pimenta q.b.

Preparação: Numa caçarola coloca-se a manteiga 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, juntam-se as castanhas. Deixa-se ficar a apurar mais

5 minutos. Emprate e delicie-se.

### **Posta Mirandesa acompanhada de Cogumelos Silvestres**

Ingredientes: 2 postas de vitela Mirandesa, 1 chávena (chá) de cogumelos silvestres, 2 dentes de alho, 2 colheres de azeite virgem (Transmontano), 1 colher (chá) de farinha trigo, - ½ chávena (chá) de caldo de galinha caseira com cogumelos.

Preparação: Grelhe as Costeletas/ Postas de Vitela Mirandesa (malpassadas). Numa frigideira, refogue os cogumelos silvestres no azeite virgem, salpique com a farinha e vá adicionando o caldo. Emprate, acompanhe com batata a murro decorada com ervas aromáticas das terras de Vimioso. Pode também acompanhar com risoto de cogumelos.

### **Pudim de Castanhas**

Ingredientes: 750g de castanhas cozidas e picadas (puré de castanhas), 1 lata de leite condensado, 6 ovos, 6 gemas, 1 colher de chá de canela, 150g de açúcar.

Para fazer o puré de castanhas: Coza as castanhas durante 30 minutos em água. Deixe arrefecer um pouco e descasque enquanto ainda estão quentes. De seguida faça puré na picadora ou no passe-vite.

Preparação: Numa forma de pudim, leve ao lume o açúcar e um pouco de água. Deixe ferver até ficar caramelo.

Quando atingir o ponto de caramelo, apague o lume e forre a forma com o caramelo, até o mesmo arrefecer e cobrir a totalidade das paredes da forma. Junte ao puré de castanhas o leite condensado e mexa bem. Junte as gemas e mexa. De seguida, enquanto mexe junte os ovos um a um. Junte a canela em pó. Depois de tudo bem mexido, coloque na forma. Leve a cozer durante 40 minutos nos 200°. Passado os 40 minutos desenforme e deixe arrefecer.

### **Animação**

Programa:

- Passeio de identificação de cogumelos silvestres;
- Work Shop Gastronómico;
- Mercado Rural "O Cachico";
- Música tradicional.

**VIMIOSO**  
18, 19 e 20 NOV.  
www.cm-vimioso.pt







Em Celorico de Basto a gastronomia é muito apreciada, 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 pre-

sunto, 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.

Preparação: Depois de demolhar o bacalhau, coza-o. De seguida escorra-o e lasque-o retirando também todas as peles e espinhas. Junte os ovos com a farinha até obter um creme. Se achar necessário pode acrescentar um pouco da água onde cozeu o bacalhau. Pique a cebola finamente, bem como a salsa, e junte o creme preparado anteriormente acrescentando também o bacalhau. Por fim tempere a seu gosto e frite colheradas do preparado 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.

Preparação: Corta-se o cabrito e pedaços pequenos e lava-se. Depois de lavado e escorrido tempera-se com vinho, alho, salsa, pimenta, louro, sal e azeite. Deixa-se a marinada para o dia seguinte. Numa assadeira colocam-se cebolas às 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. Meia hora antes de servir, retira-se a prata e deixa-se alourar, aumentando o calor do forno.

Período sazonal em que este prato é consumido – durante todo o ano

#### **Flor Camélia**

Ingredientes: ovos, açúcar, farinha, licor de camélia

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

#### **Animação**

Feira centenária da Santa Catarina



**CELORICO  
DE BASTO**

25, 26 e 27 NOV.

[www.mun-celoricodebasto.pt](http://www.mun-celoricodebasto.pt)



Quem visita Vila Verde não fica indiferente à cozinha tradicional servida nos restaurantes, tabernas, feiras e romarias, no alojamento turístico do espaço rural, bem como no aconchego familiar.

Os legados gastronómicos de Vila Verde, marcados pelas raízes do Minho, pela diversidade e riqueza culturais, refletem-se na sua criatividade gastronómica, com velhos sabores e paladares únicos, que surpreendem pela sua autenticidade e succulência que irão certamente marcar a experiência gustativa de quem o visita. Reconhecido como a "capital do Pica no Chão", Vila Verde é palco de mais um Fim de Semana Gastronómico a ter lugar de 25 a 27 de novembro, com a participação dos mais prestigiados restaurantes do concelho.

O frango pica no chão confeccionado de variadas formas, ilustra a riqueza e a intensidade da região, tendo no arroz de cabidela a sua expressão mais emblemática. Como acompanhamento, a sugestão recai nos vinhos verdes típicos, 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 (bran-

co 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, louro. 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

#### **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

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.

Período sazonal em que este prato é consumido - todo o ano

de açúcar queimado e vai a cozer em banho-maria tapada durante cerca de quarenta e cinco minutos.

#### **Animação**

Animação a cargo dos restaurantes aderentes.

Mostra "Doces e Sabores da nossa Terra" - Pastelarias Aderentes. Trilho da Nóbrega.

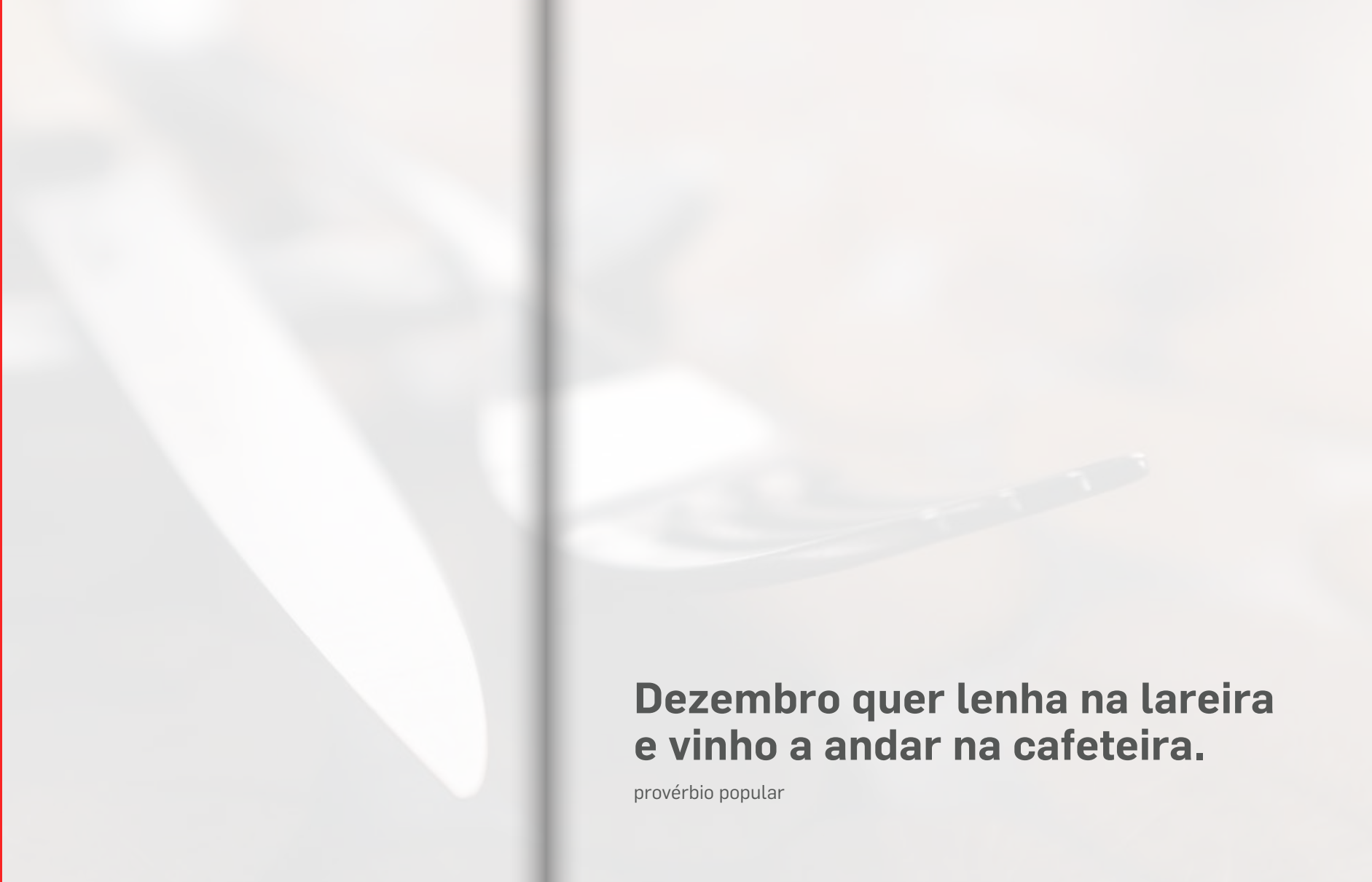
**VILA VERDE**

25, 26 e 27 NOV.

[www.cm-vilaverde.pt](http://www.cm-vilaverde.pt)



**dezembro**



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

provérbio popular



Como toda a gastronomia Duriense, rica e variada, Mesão Frio, não foge à regra. Não fossemos nós, um país de sabores mediterrâneos. O cabrito com arroz e batatas, assados no forno a lenha, adquiriram o lugar de maior relevo na cozinha mesãofriense, que a par com a marrã, refletem a história deste povo e deliciam os seus visitantes.

Para beber, terá à sua escolha excelentes vinhos produzidos em Mesão Frio, brancos e tintos, Douro DOC, Vinhos de Mesa, Vinhos Regionais Durienses e Vinhos do Porto.

#### Marrã

Ingredientes (para 4 pessoas): 750g de carne de porco da barriga com coiro (entremeada ou sovente), 3 colheres de sopa de banha, 1 copo grande de vinho tinto, sal, pimenta.

Preparação: Corta-se a carne em pedaços pequenos deixando o coiro agarrado. Frita-se a carne na banha bem quente e tempera-se com sal e pimenta. Quando a carne estiver bem loira, rega-se com vinho tinto e deixa-se ferver até apurar. Acompanha com batatas cozidas.

**Período sazonal em que este prato é consumido (em meses ou época do ano) - Inverno**

#### Biscoito de Donsumil

Genuíno doce de formato retangular, feito de farinha de trigo, açúcar, água, limão, sal, bicarbonato de sódio e do tradicional segredo transmitido de geração em geração, que nas Feiras, Festas e Romarias do Norte, tem venda assegurada em folhetas equivalentes às dimensões do tabuleiro em

que foi ao forno. O doce de Donsumil é o verdadeiro émulo do biscoito da Teixeira (freguesia do vizinho concelho de Baião), conhecido em todo o País.

Ingredientes: 1 limão, 440g de farinha, 150g de açúcar, 2dl de água, uma colher de café de bicarbonato de sódio, sal.

Preparação: Mistura-se a farinha e o bicarbonato de sódio. Numa tigela coloca-se a água, onde se desfaz o açúcar, a casca de limão ralada e um pouco de sal. Deita-se sobre a farinha que se envolve e se levanta com as mãos, virando sempre para a mesma direção. Quando amassada, formam-se argolas grandes com a ajuda da farinha, em tabuleiros untados previamente com manteiga. Leva-se ao forno médio a cozer.

**MESÃO FRIO**

2, 3 e 4 DEZ.

[www.cm-mesaofr.o.pt](http://www.cm-mesaofr.o.pt)

#### Animação

Feira de Vinhos, Animação/Teatro de Rua e Música Popular  
Noite de Fados  
Caminhada e Passeio Todo o Terreno  
Exposição de Artes Plásticas







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 deliciarse 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.

**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.

**Período sazonal em que este prato é consumido – Outono e Inverno**

#### **Animação**

XVII Semana Gastronómica  
Feira de Santa Luzia  
(Feira dos Capões)  
Concurso de Melhor Capão Vivo  
Concurso Gastronómico de Capão à Freamunde

**PAÇOS DE  
FERREIRA**

9, 10 e 11 DEZ.

[www.cm-pacosdeferreira.pt](http://www.cm-pacosdeferreira.pt)

**doçaria  
tradicional  
e conventual**



## DOÇARIA TRADICIONAL (REGIONAL OU POPULAR) E CONVENTUAL

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

É pelas mãos sabias 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 representavam de forma natural os usos, costumes e tradições da Região Norte de Portugal.

**ALFÂNDEGA DA FÉ**  
Barquinhos e Rochedos

**ALIJÓ**  
Bolo Borrachão

**AMARANTE**  
Doce Fálco de S. Gonçalo

**AMARES**  
Pudim de Laranja

**ARCOS DE VALDEVEZ**  
Charutos dos Arcos\*

**ARMAMAR**  
Bolinhos de Maçã

**BAIÃO**  
Biscoito da Teixeira

**BARCELOS**  
Queijadinhas de Barcelos

**BOTICAS**  
Rabanadas  
com Mel de Barroso

**BRAGA**  
Pudim Abade de Priscos  
Fatias de Braga  
Viúvas de Braga  
Fidalguinhos

**BRAGANÇA**  
Pudim de Castanha

**CASTELO DE PAIVA**  
Rabanadas à Moda de Paiva  
Pão-de-ló do Vale  
de São Domingos  
Melindres

**CELORICO DE BASTO**  
Pão de ló

**CINFÃES**  
Bolos de Manteiga / Matulos

**ESPOSENDE**  
Clarinhs de Fão

**FAFE**  
Pão-de-ló

**FELGUEIRAS**  
Pão de Ló de Margaride

**GONDOMAR**  
Coração de Gondomar  
Mimo D'Ouro

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

**LAMEGO**  
Gradinhas de Lamego

**LOUSADA**  
Pão-de-ló  
Beijinhos de Amor

**MAIA**  
Biscoitos da Maia

**MARCO DE CANAVESES**  
Fatias do Freixo  
Pão-podre  
Rosquilhos Tortos  
Sopa Seca

**MELGAÇO**  
Bucho Doce

**MESÃO FRIO**  
Biscoito de Vila Marim

**MOIMENTA DA BEIRA**  
Arroz Doce

**MONÇÃO**  
Barrigas de Freira  
Roscas de Monção\*

**MONDIM DE BASTO**  
Pão de Ló Húmido

**OLIVEIRA DE AZEMÉIS**  
Zamaçóis  
Regueifa de Ul  
Sopa Seca  
(sobremesa dos pobres)

**PAÇOS DE FERREIRA**  
Rochas da Citânia  
e Brisas do Pilar

**PENAFIEL**  
Bolinhos de Amor  
Tortas de S. Martinho  
Sopa seca

**PENEDONO**  
Cavacas de Castainço  
Biscoitos ou Económicos

**PONTE DA BARCA**  
Bolo de Mel à Terras  
da Nóbrega  
Rabanadas de Mel

**PONTE DE LIMA**  
Leite Creme

**POVOA DE LANHOSO**  
Rochas do Pilar

**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  
Conde Guillon

**SANTO TIRSO**  
Jesuíta  
Tarde de São Bento  
Bolachas Santa Escolástica  
Pudim Condessa Aldara

**SÃO JOÃO DA MADEIRA**  
Ermelindas

**SÃO JOÃO DA PESQUEIRA**  
Milhos Doces

**SERNANCELHE**  
Fálgaros  
Cavacas de Freixinho  
Queijadas de Castanha

**TABUAÇO**  
Bolo Rei  
Folar de Azeite  
Aletria d'Ovos

**TERRAS DE BOURO**  
Pasteis de Santa Eufémia

**TORRE DE MONCORVO**  
Amêndoa Coberta\*

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

**VIANA DO CASTELO**  
Meias Luas  
Torta de Viana  
Manjericos  
Sidónios

**VIEIRA DO MINHO**  
Barquilhaes

**VILA DO CONDE**  
Beijos de Freira

**VILA NOVA DE CERVEIRA**  
Biscoitos de Milho

**VILA NOVA DE FAMILICÃO**  
Bolo de Famicão  
Engano de Senhora

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

## **CARNE CACHENA DA PENEDA – DOP**

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

## **CHOURIÇA DE CARNE DE MELGAÇO – IGP**

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

## **SALPICÃO DE MELGAÇO – IGP**

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

## **CHOURIÇA DE SANGUE DE MELGAÇO – IGP**

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

## **PRESUNTO DE MELGAÇO – IGP**

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

## **MEL DAS TERRAS ALTAS DO MINHO – DOP**

Mel, predominantemente de ericáceas, de cor escura, podendo apresentar-se no estado fluido ou no estado sólido (cristalizado). O mel que possua 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, Cobreançosa 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 bravía (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 vermelho e gordura de cor branca a branco-sujo; *Vaca* - animais com mais de dois anos de idade ou fêmeas que já tenham parido - carne de cor vermelha escura e gordura de cor branca a branco-sujo.

### **CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO OU CARNE DE PORCO TRANSMONTANO – DOP**

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

### **CARNE MIRANDESA – DOP**

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

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

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

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

### **ALHEIRA DE BARROSO-MONTEALEGRE – 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-MONTEALEGRE – 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-MONTEALEGRE – 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 escurida,

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- -MONTALEGRE – IGP**

Enchido tradicional, fumado à base de carne, gordura e sangue de porco\* e fatias finas de pão de trigo, condimentado com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento), colorau doce (pimentão), salsa e cebola picadas e azeite de Trás-os-Montes, cheio em tripa fina de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, de cor preta e aspeto rugoso. Ao corte apresenta cor preta sendo perceptíveis pedaços de carne na massa homogénea. Sabor agradável, muito característico, sendo intenso o sabor a sangue.

### **ALHEIRA VINHAIS – IGP**

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

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

Enchido tradicional, fumado, à base de carne, gordura, ossos e cartilagens (de partes das costelas e colu-

na vertebral) de porco, cheio em estômago (bucha), bexiga ou tripa do intestino grosso (palaio) do porco. As carnes com os ossos e as cartilagens são condimentadas com sal, alho, colorau, louro, água e, opcionalmente, vinho branco ou tinto da região de Trás-os-Montes. Tem forma redonda, oval ou cilíndrica consoante o invólucro utilizado e cor que varia entre o amarelado, avermelhado e castanho-escuro, sendo perceptível a presença de ossos.

### **CHOURIÇA DE CARNE OU LINGUIÇA DE VINHAIS – IGP**

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

### **CHOURIÇA DOCE DE VINHAIS – IGP**

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (da cabeça, barriga, entremeadada) de porco\*, pão regional, sangue de porco, azeite de Trás-os-Montes, mel e nozes ou amêndoas, cheio em tripa delgada de vaca ou porco. Tem forma de ferradura e cor preta não homogénea. Ao cor-

te apresenta cor preta com zonas mais claras e a massa apresenta-se homogénea, apercebendo-se, no entanto, as carnes desfiadas e os frutos secos. Quando cozinhado (cozido em água) apresenta sabor doce, a mel, sendo perceptível o gosto dos frutos secos.

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

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

### **SALPICÃO DE VINHAIS – IGP**

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

sensação de sal muito ténue e aroma agradável ligeiramente fumado.

### **MEL DE BARROSO – DOP**

Mel produzido pela abelha *Apis mellifera mellifera* (sp. Iberica) a partir do néctar das flores da flora característica da região montanhosa do Barroso. Tem cor muito escura, cheiro e sabor reveladores da flora melífera regional, com forte predominância de ericáceas (teor igual ou superior a 15%). Ao mel que possua um teor de pólen de ericáceas superior a 35 % poderá ser atribuída a designação de "Mel de Urze" ou "Mel de Queiro".

### **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 vermelha acastanhada reveladora do tratamento pela mistura de colorau com azeite e da fumagem. Ao corte apre-

senta 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-violetado, luzidia. Consoante o tratamento apresenta-se como Azeitona tipo verde, Azeitona negra tratada e Azeitona madura em salmoura.

### **BORREGO TERRINCHO – DOP**

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

### **CABRITO TRANSMONTANO – DOP**

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

### **CARNE MARONESA – DOP**

Carne de cor rosa escura (vitela) a avermelhada escura (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 longitudinalmente; muito boa aptidão para o descasque e compartimentação muito reduzida.

### **CASTANHA DA PADRELA – DOP**

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

### **CORDEIRO BRAGANÇANO – DOP**

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

### **CORDEIRO MIRANDÊS OU 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 rosmarinho, em predominância, confere sabor específico. Ao mel que possua um teor de pólen de rosmarinho 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*), rosmarinho (*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: Cór 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), branca 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.

### **AMENDOIA COBERTA DE MONCORVO – IGP**

"Amêndoa Coberta de Moncorvo" é um produto de confeitaria obtido a partir de amêndoas doces peladas, torradas e cobertas com uma pasta de açúcar. Podem ser comercializadas três versões: brancas ou comuns; morenas ou de chocolate; peladinhas. A versão comum tem uma cor exterior branca e evidencia os característicos bicos de açúcar formados no decorrer do período de confeção. A versão morena distingue-se da versão comum apenas pela utilização da calda de chocolate na fase final da sua confeção, o que lhe confere uma cor exterior acastanhada ou de chocolate. A versão peladinha tem uma cor exterior esbranquiçada, resultante de uma fina cobertura de açúcar que não chega a evidenciar os bicos de açúcar característicos das outras versões.

### **CASTANHA DOS SOUTOS DA LAPA – DOP**

A Castanha dos Soutos da Lapa DOP distingue-se pelas cores castanha avermelhada e muito brilhante dos frutos da cv Longal e castanha clara com brilho médio dos frutos da cv Martáinha. 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**

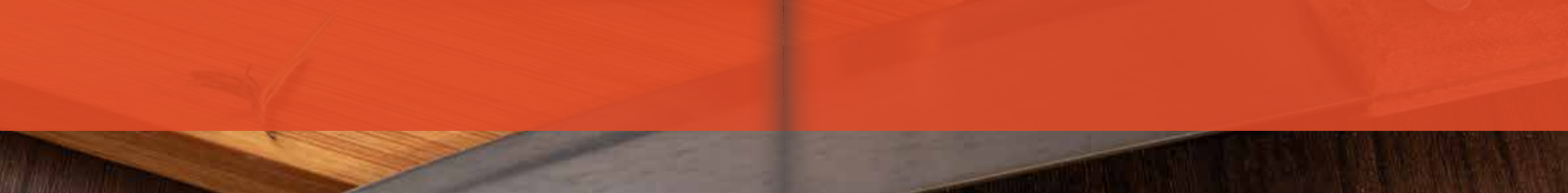
O "Folar de Valpaços" é um produto de padaria, de forma rectangular, obtido a partir de massa de pão de trigo, enriquecida com ovos, azeite de Trás-os-Montes DOP ou similar, banha de porco, recheada com carne de porco gorda e/ou entremeada salgada e seca (não fumada), barriga de porco salgada e seca (não fumada), enchidos de porco fumados (salpicão e linguiça), presunto de porco curado pelo fumo ou de cura natural e/ou pá de porco fumada. Tem uma còdea pouco espessa, lisa e brilhante cuja cor varia entre o amarelo e o castanho claro.

Ao corte, apresenta uma massa fofo e alveolada, de cor amarelada contendo manchas difusas, ligeiramente engorduradas e de tonalidade encarniçada quando circundam pedaços dos produtos de fumeiro (salpicão, linguiça ou outras temperadas com colorau vermelho), entre-meada por pedaços dispersos e irregulares das carnes que compõem o recheio e que visualmente compõem um mosaico colorido em que se distinguem as diferentes cores das mesmas. A massa é perfumada e fofo, ligeiramente salgada, gordurosa e com sabor a ovos e azeite, sendo perceptível o aroma evocativo dos produtos de fumeiro.





restaurantes





## ALFANDEGA DA FÉ

### Restaurante S. Sebastião

Largo S. Sebastião, nº 83  
5350-013 Alfândega da Fé  
tel./t/m.279 462 448

### Restaurante Jardim

Av. Ricardo de Almeida, nº124  
5350 Alfândega da Fé  
tel./t/m. 914 043 247

### Restaurante Garfo 2

Urbanização da Coitada, Bloco A,  
5350-001 Alfândega da Fé  
tel./t/m. 279 462 147

### Restaurante o Pipo

Praça do Jardim Municipal  
5350-013 Alfândega da Fé  
tel./t/m. 279 462 448  
e-mail: atiaagocordeiro@gmail.com

## ALIJÓ\*

### Restaurante O Barão

#### Pousada Barão de Forrester

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

### Restaurante Cêpa Torta

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

### Restaurante Pelourinho

Largo do Pelourinho, nº 8  
5070 – 047 Alijó  
tel./t/m. 918 076 279  
e-mail: ribeirosantos56@hotmail.com  
FB/pelourinho.alijo

### Restaurante O Cleto

Rua de São Domingos, 27 r/c  
5070 - 264 Favaio  
tel. 259 958 282  
e-mail: cleto\_pq@hotmail.com  
FB/Restaurante-o-cleto

### Restaurante/Taberna A Fonte

Rua Central, nº 27  
5070 - 411 - Santa Eugénia  
tel. 259 648 113  
e-mail: carlaavidago@hotmail.com  
FB/taberna.a.fonte

### Restaurante Quinta de Fiães

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

## AMARANTE\*

### Restaurante Monverde

Quinta de Sanguinhedo, 166,  
Castanheiro Redondo  
4600-761 Telões, Amarante  
tel./t/m. 255 143 100  
e-mail: geral@monverde.pt  
site: www.monverde.pt

### Restaurante Varanda da Serra

Freguesia de Gondar, E.N. 101  
4600-679 Amarante  
tel./t/m. 916 821 224  
e-mail: reciclagemfmpc@gmail.com

### Pousada de S. Gonçalo

Serra do Marão  
4604-909 Ansiães Amarante  
tel./t/m. 255 460 030  
e-mail: pousada.marao@gmail.com  
site: www.pousadamarao.com

### Taberna do Coelho

Rua da Boavista, 393  
4600-052 Amarante  
tel./t/m. 255 422 664  
e-mail: tabernadocoelho@gmail.com

## AMARES

### Restaurante Correia

Travessa de Quintã, nº36  
4720-263 Caldelas Amares  
tel. 253 361 278  
e-mail: rest.correia@gmail.com

### Churrasqueira de Caldelas

Av. Afonso Manuel Pereira de Azevedo  
4720-249 Caldelas Amares  
tel. 253 361 236  
e-mail: joseantunes catering@sapo.pt

### Restaurante Recanto da Minhota

Rua de Cavaleiros, nº 9  
4720-116 Amares  
tel. 253 992 578 / t/m. 938 426 111  
e-mail:  
geral@recantodaminhota.com  
site: www.recantodaminhota.com

### Restaurante Troia

Rua 25 de Abril, nº 27  
4720-393 Ferreiros Amares  
tel. 253 993 240  
e-mail: geral@restaurantetroia.com  
site: www.restaurantetroia.com

### Restaurante A Rival

Rua Marques Rêgo, nº 2  
4720-349 Ferreiros Amares  
tel.253 993 247 / t/m. 962 371 874  
e-mail: restaurantearival@gmail.com

### Restaurante Cruzeiro

Largo do Terreiro, nº 316  
4720-633 Bouro Sta. Maria Amares  
tel. 253 371 115  
e-mail: restcruzeiro@sapo.pt

### Restaurante Carias

Rua da Igreja 5,  
4720-022 Goães  
tel./t/m. 253 377 854 / 932 031 145  
e-mail: restaurantecarias@gmail.com

### Restaurante Caseiro Minho

Largo Dom Gualdim Pais, nº 32  
tel./t/m. 253 992 016  
e-mail:  
restaurante@caseirominho.com

### Restaurante Tomada's

Rua da Cintura, nº 67  
tel./t/m. 253 062 504  
e-mail: tasquinhatomada@gmail.com

### Restaurante Pizzaria Nanette

Rua 20 de janeiro, nº 9  
4720-406  
tel./t/m. 235 994 616  
e-mail:  
albertomanuelsilva1968@gmail.com

## ARCOS DE VALDEVEZ \*

### ASH

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

### A Floresta

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

### Alto da Prova

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

### Cantinho do Abade

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

### Churrasqueira do Mercado

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

### Churrasqueira O Brasileiro

Rua Soares Pereira  
4970 – 465 Arcos de Valdevez  
t/m. 258 521 506  
e-mail:  
fernandobfernandes@gmail.com

### Churrasqueira da Ponte Nova

Novelhos – S. Paio, Praça D. Manuel I  
4970 – 595 Arcos de Valdevez  
t/m. 258 522 260  
e-mail: carlosdias4-5@hotmail.com

### Costa do Vez - Grill

Silvares  
4970 – 483 Arcos de Valdevez  
t/m. 258 516 122  
e-mail: costadovez@gmail.com

### D. Isabel

Avenida do Recontro de Valdevez  
4970 – 539 Arcos de Valdevez  
t/m. 258 520 380  
e-mail:  
residencial.disabel@simplesnet.pt

### Espigueiro de Soajo

Lage - Soajo  
4970 – 662 Arcos de Valdevez  
t/m. 258 576 136  
e-mail:  
restauranteespigueirodesoajo@hotmail.com

### Foral dos Arcos Luna Arcos Hotel Nature

Requeijo - Giela  
4970 – 769 Arcos de Valdevez  
t/m. 258 093 600  
e-mail:arcoshotel@lunahoteis.com

### **Manjar das Hortas**

Quelha das Hortas  
4970 – 489 Arcos de Valdevez  
t/m. 258 521 144  
e-mail: perfeitoanmarjar@sapo.pt

### **O Barriguinhas**

Ribeirinho – Parada  
4970 – 272 Arcos de Valdevez  
t/m. 258 515 800  
e-mail:  
barriguinhasavv@hotmail.com

### **O Encontro**

Rua Dr. Vaz Guedes  
4970 – 604 Arcos de Valdevez  
t/m. 258 515 683  
e-mail:  
restauranteencontro20@hotmail.com

### **O Lagar**

Rua Dr. Vaz Guedes  
4970 – 604 Arcos de Valdevez  
t/m. 258 516 002  
e-mail: barriguinhasavv@hotmail.com

### **O Pinheirinho**

Rua General Amílcar Mota  
4970 – 459 Arcos de Valdevez  
t/m. 258 111 076 / 964 688 079

### **O Pote**

Rua Amorim Soares, nº 54  
4970 – 598 Arcos de Valdevez  
t/m. 258 515 245  
e-mail: opoterestaurante@gmail.com

### **Saber ao Borrvalho**

Costa Velha, nº 158 - Soajo  
4970 – 656 Arcos de Valdevez  
t/m. 258 577 296 / 933 204 718

### **Solar do Galvão**

Rua Dr. Germano Amorim  
4970 – 656 Arcos de Valdevez  
t/m. 968 805 717

### **Solar do Vez**

Rua Soares Pereira, nº 46  
4970 – 465 Arcos de Valdevez  
t/m. 258 119 385 / 938 119 392

### **Solar do Visconde**

Rua Visc. de Sistelo  
4970 – 654 Arcos de Valdevez, Soajo  
t/m. 926 005 080

### **O Videira**

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

### **Taberna da Benda**

Prozelo  
4970 Arcos de Valdevez  
T/m. 965 268 880

### **Tasquinha Ti Mélia**

Rua Visc. de Sistelo  
4970 – 645 Arcos de Valdevez  
t/m. 962 699 811 / 967 516 796

### **Toca do Canhoto**

Mezio  
4970 – 660 Arcos de Valdevez  
t/m. 916 053 151

### **ARMAMAR\***

#### **Adega da Vila**

Praça da República  
5110-127 Armamar  
tel./t/m. 254 855 328

#### **Bom Garfo**

Av. 8 de setembro  
5110-121 Armamar  
tel./t/m. 254 858 194  
e-mail:  
celestinoogueiraunipessoal@gmail.com

#### **Cantinho da Manuela**

Av. 8 de setembro  
5110-121 Armamar  
tel./t/m. 254 858 303 / 966 941 377  
e-mail:  
cantinhodamanuela@outlook.com

#### **DOC**

Estrada Nacional 222, Folgosa  
5110-204 Armamar  
tel./t/m. 254 858 123 / 910 014 040  
e-mail: doc@ruipaula.com  
site: www.ruipaula.com

#### **Fonte Nova**

Av. 8 de setembro  
5110-121 Armamar  
tel./t/m. 254 855 387  
e-mail: pintocardos1@hotmail.com

#### **Mercantil**

Mercado Municipal  
5110-121 Armamar  
tel./t/m. 254 851 469  
e-mail:  
restaurantemercantil@gmail.com

### **Mira o Douro**

Praça da República  
5110-127 Armamar  
tel./t/m. 254 858 428 / 912 769 283  
e-mail: miraodouro13@hotmail.com

### **Misarela Gostos e Temperos**

Av. Dr. Oliveira Salazar  
5110-122 Armamar  
tel./t/m. 254 858 116 / 919 856 520  
e-mail:  
gostos.temperos@hotmail.com

### **O Lagar**

Queimada  
5110-428 Armamar  
tel./t/m. 254 855 806 / 967 232 111  
e-mail:  
pedronascimento5@gmail.com

### **Origens - Quinta da Barroca**

Rua da Carreirinha, Queimada  
5114-001 Armamar  
tel./t/m. 254 850 850 / 254 855 068  
e-mail:  
reservas@quintadabarroca.com.pt  
site: www.quintadabarroca.com.pt

### **Padrão**

Lugar do Padrão, 1, Aldeias  
5110-019 Armamar  
tel./t/m. 254 858 084 / 965 647 745  
e-mail:  
patrickcardoso2012@gmail.com

### **Pizzaria Gomes**

5110 Armamar  
tel./t/m. 254 851 79  
e-mail: gomespizzaria@gmail.com

### **Churrasqueira São Domingos**

Av. Ribeiro de Almeida, 69, Fontelo  
5110-301 Armamar  
tel./t/m. +351 254 102 782

### **Bistro Terrace**

Quinta do Tedo  
Vila Seca 5110-548 Armamar  
tel./t/m. 254 789 165  
e-mail:  
bistroterrace@quintadotedo.com  
site: www.quintadotedo.com

### **Casa do Abade -**

**Solar de Goujoim**  
Rua Padre Afonso Lopes, Goujoim  
5110 Armamar  
tel./t/m. 254 402 549 / 913 729 605  
e-mail: casadoabade@gmail.com

### **AROUCA**

**Pedestre 142**  
Rua Dr. Ângelo Miranda, nº 142  
4540-140 Arouca  
tel./t/m. 256 948 253  
e-mail: restaurante@pedestre.pt

### **Semblano**

Lugar de Cima, Canelas  
4540 - 252  
tel./t/m. 917 230 137  
e-mail:  
restaurantesemblano179@gmail.com

### **BAIÃO**

**Restaurante Pensão Borges**  
Rua de Camões  
4640-147 Baião  
tel. 255 541 322  
e-mail:  
reservas@residencialborges.com  
site: www.residencialborges.com

### **Restaurante**

**A Casa do Almocreve**  
Rua Central da Portela,  
Portela do Góve  
4640-270 Baião  
tel. 255 551 226 / 936 900 009  
e-mail: info@casadoalmocreve.pt  
site: www.casadoalmocreve.pt

### **Restaurante Tormes**

Caminho de Jacinto, 3110  
Quinta de Tormes  
4640-424 Santa Cruz do Douro  
t/m. 933 184 546  
e-mail:  
restaurantetormes@gmail.com  
site: http://restaurantedetormes.com

### **Restaurante Fonte Nova**

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

### **Restaurante Primavera**

Rua Abel Ribeiro, nº 8  
4640-167 Baião  
tel. 255 542 895 / 910 129 007  
e-mail:  
restauranteprimaverabaiao@hotmail.com

### **Restaurante Flor de Baião**

Rua de Camões  
4640-166 Baião  
tel. 255 542 424  
e-mail: flordebaiao@gmail.com

### **Restaurante O Alpendre**

E.N. 321 - Lugar de Quintela  
4640-264 Góve, Baião  
tel. 255 551 207 / 918 987 894  
e-mail:  
restauranteoalpendre@hotmail.com

### **BARCELOS\***

#### **Alma dos Reis**

Travessa de Paredes  
4750-505 Igreja Nova  
tel./t/m. 253 114 655

#### **Ávila**

Rua João Lobarinhas, nº 495  
4755-566 Vila Seca  
tel./t/m. 253 851 286  
e-mail: quintadavila83@gmail.com

#### **Babette**

Largo Dr. Martins Lima, nº 18  
4750-318 Barcelos  
tel./t/m. 253 083 363  
e-mail:  
babette.restaurante@gmail.com

### **Bagoeira**

Av. Dr. Sidónio Pais, nº 495  
4750-333 Barcelos  
tel./t/m. 253 811 236  
e-mail: geral@bagoeira.com  
site: www.bagoeira.com

### **Belchior**

Rua Parque Desportivo, nº 298  
4750-361 Campo  
tel./t/m. 253 882 503  
e-mail:  
restaurantebelchior@gmail.com

### **Belo Horizonte**

Monte Real, nº 498  
4755-481 Rio Covo Sta. Eulália  
tel./t/m. 253 897 184

### **Bom Gosto**

Av. Paulo Felisberto, nº 164  
4750-194 Arcozelo  
tel./t/m. 253 814 110  
e-mail:  
restaurantebomgosto@sapo.pt  
site: www.restaurantebomgosto.pt

### **Casa dos Arcos**

Rua Duques de Bragança, nº 185  
4750-272 Barcelos  
tel./t/m. 253 826 265  
e-mail: moraisapulia@gmail.com

### **Casa Lourenço**

Trav. Prof. António Macedo, nº 247  
4750-245 Areias S. Vicente  
tel./t/m. 964 355 380

### **Casa do Eduardo**

Rua da Cruz, nº 8  
4755-334 Milhazes  
tel./t/m. 253 851 121  
e-mail: casadoeduardo@hotmail.com

### **Chuva**

Avenida de S. João  
4755-065 Barcelinhos  
tel./t/m. 253 831 242  
e-mail:  
restaurantechuva@hotmail.com

### **Dom Carlos**

Rua da Estrada, nº 637  
4750-677 Silva  
tel./t/m. 253 881 311  
e-mail: restaurantedcarlos@sapo.pt

### **Fina Mesa**

Rua de S. Mateus, nº 110  
4775-127 Grimancelos  
tel./t/m. 932 844 504

### **Furna**

Largo da Madalena, nº 105  
4750-314 Barcelos  
tel./t/m. 253 811 177  
e-mail: restaurantefurna@gmail.com

### **BOTICAS**

#### **Restaurante “Casa do Pedro”**

Largo da Capela, nº1  
5460-030 Vilarinho Seco  
tel./t/m. 276 444 112 / 965 452 620  
e-mail: pedromedeiros82@gmail.com

### **Restaurante” Casa do Ferrador”**

Rua Direita  
5460-010 Alturas do Barroso  
tel./t/m. 276 444 137  
e-mail: casadoferrador@gmail.com

### **Hotel e Restaurante Rio Beça**

Estrada Nacional 311, nº 33  
5460 – 125 Carreira da Lebre  
tel./t/m: 276 413 003 / 964 614 299  
e-mail: riobeca@gmail.com  
site: www.albergariariobeca.com

### **Restaurante Abstrato Boticas Hotel Art & Spa**

Rua Gomes Monteiro, nº 5  
5460-304 Boticas  
tel./t/m: 276 414 330  
e-mail: reservas@boticashotel.com  
site: www.boticashotel.com

### **Taberna dos Sabores**

Rua S. Cristóvão, nº 7  
5460 – 304 Boticas  
tel./t/m: 925 917 936  
e-mail: saracosta1979@hotmail.com

### **Restaurante Ribeiralta**

Rua Camilo Castelo Branco, nº 12  
5460 – 305 Boticas  
tel./t/m. 276 415 138/ 963 157 178  
e-mail: paulo\_alves8@hotmail.com

### **Restaurante Martinho**

Estrada Nacional 311  
5460 – 125 Boticas  
tel./t/m: 276 415 491 / 964 319 576  
e-mail:  
restaurantemartinho1983@gmail.com

### **Restaurante “O Caçador”**

Estrada Nacional 311, nº 34  
5460 – 125 Carreira da Lebre  
tel./t/m: 276 415 959 / 968 485 897  
e-mail: g.gfred@hotmail.com

### **Restaurante “O Pastor”**

Estrada Nacional 311  
5460 – 125 Carreira da Lebre  
tel./t/m: 276 415 367 / 936 588 251  
e-mail:  
mfatimapfernandes@hotmail.com

### **Restaurante Casa de Vilar**

Lugar da Lavra, E.N. 311  
5460 – 512 Vilar  
tel./t/m: 914 125 902  
e-mail: ya.go@hotmail.fr

### **Restaurante Bar Fernandes**

Rua de Sangunhedo, nº 7  
5460-304 Boticas  
tel./tim: 276 415 211

### **Taberna do Ti João**

Rua do Lameirão, nº 1  
Carvalhos  
5460-130 Beça  
tel./t/m: 938 272 698  
e-mail: geral@tabernatijoao.pt  
site: www.tabernatijoao.pt

### **Churrasqueira da Estação**

Rua do Município, nº 9  
Central de Camionagem  
5460-304 Boticas  
tel./t/m: 276 414 139 / 961 550 386

### **Restaurante Barroso**

Rua Camilo Castelo Branco, nº 35  
5460-305 Boticas  
tel./t/m: 965 637 405

### **BRAGA\***

#### **ATípica Oficina de Sabores**

Rua D. Frei Caetano Brandão, nº 142  
- Sé  
4700-031 BRAGA  
tel./t/m. 910 370 258  
e-mail: atipicabraga@gmail.com

#### **Astória**

Praça da República - S. João do Souto  
4710-229 Braga  
tel./t/m. 919 011 890

#### **Restaurante A Flor do Sal**

Rua do Rio, 79 - Palmeira  
4700-736 Braga  
tel./t/m. 253 692 513  
e-mail: aflordosal@gmail.com

#### **Restaurante Abadia D'Este**

Rua da Igreja, nº 16 - Este S. Pedro  
4715-434 Braga  
tel./t/m. 253 675 112  
e-mail: geral@abadiadeste.pt  
site: www.abadiadeste.pt

#### **Restaurante Bem-Me-Quer**

Campo das Hortas, 6 - Sé  
4700-210 Braga  
tel./t/m. 253 262 095  
e-mail:  
rest.bemmequer@hotmail.com

**Restaurante Caldo Entornado**

Rua de S. João, 8  
- S. João do Souto  
4700-325 Braga  
tel./t/m. 253 065 578  
e-mail: geral@caldoentornado.com

**Restaurante Colher D'Pau**

Praça Velha, 17 - Sé  
4700-439 Braga  
tel./t/m. 917 089 023  
e-mail:  
colherdepau\_restaurante@hotmail.com

**Restaurante Diana**

Rua Frei Caetano Brandão, 172 r/c  
- Sé  
4700-031 Braga  
tel./t/m. 253 299 801  
e-mail: info@restaurantediana.com

**Restaurante Dona Júlia**

Via Falperra  
4700 Braga  
tel./t/m. 253 270 826  
e-mail: reservas@donajulia.pt

**Restaurante Espaço 12**

Rua da Fábrica, 12 - S. Victor  
4715-027 Braga  
tel./t/m. 253 252 838  
e-mail: geral@espaco12.com

**Restaurante Esperança Verde**

Av. Artur Soares, 312 r/c - S. Vicente  
4700-401 Braga  
tel./t/m. 253 218 303  
e-mail: resverde95@outlook.pt

**Restaurante Kianda**

Rua Dom Frei Caetano Brandão, 120  
- Sé  
4700-031 Braga  
tel./t/m. 915 572 396  
e-mail: kdse.geral@gmail.com

**Restaurante O Bacalhau**

Campo das Hortas, n.º 18 - Sé  
4700-219 Braga  
tel./t/m. 253 269 030

**Restaurante O Delfim**

Rua das Oliveiras, 30 - Ferreiros  
4705-269 Braga  
tel./t/m. 253 112 701  
e-mail: restauranteodelfim@sapo.pt

**Restaurante O Gato do Rio**

Travessa de Linhares, 4  
- S. Pedro D' Este  
4715-435 Braga  
tel./t/m. 253 677 078  
e-mail: info@restauranteogato.com

**Restaurante O Rochedo**

Av. Padre Manuel Joaquim, 25  
- Priscos  
4705-578 Braga  
tel./t/m. 253 165 189

**Restaurante Palatu**

Rua D. Afonso Henriques, 35/37 - Sé  
4700-030 Braga  
tel./t/m. 253 279 772

**Restaurante Panorâmico  
(Hotel do Elevador)**

Bom Jesus do Monte - Tenões  
4715-056 Braga  
tel./t/m. 253 603 400  
e-mail: grupos@hoteisbomjesus.pt

**Restaurante Pata Negra**

Rua Monsenhor Ferreira, 149  
- S. Victor  
4710-407 Braga  
tel./t/m. 253 091 458  
e-mail: patanegra73@hotmail.com

**Restaurante S. Frutuoso**

Rua Costa Gomes, 168 - Real  
4700-262 Braga  
tel./t/m. 253 623 372  
e-mail:  
saofrutuoso@saofrutuoso.com  
site: www.saofrutuoso.com

**Restaurante Satélite**

Rua Marceliano Araújo, 81  
- Ferreiros  
4705-101 Braga  
tel./t/m. 253 693 123  
e-mail: geral@soldardopaco.pt  
site: www.soldardopaco.pt

**Restaurante Trota's**

Largo Senhora-a-Branca, 122  
- S. Victor  
4710-926 Braga  
tel./t/m. 253 276 470

**Solar do Paço**

Lugar do Paço - Tebosa  
4705-630 Braga  
tel./t/m. 253 286 437  
e-mail: geral@soldardopaco.pt  
site: www.soldardopaco.pt

**Taberna Migaitas**

Rua Dom Gonçalo Pereira, 39 - Sé  
4700-032 Braga  
tel./t/m. 253 613 116  
e-mail:  
tabernadomigaitas@gmail.com

**Vianna**

Pça da República - S. João do Souto  
4710-228 Braga  
viannacaferest@netcabo.pt  
tel./t/m. 253 262 336  
e-mail: cafevianna1858@gmail.com

**CABECEIRAS DE BASTO****A Maria**

Largo do Souto  
4860-157 Cavez  
tel. 253 654 519  
e-mail: zezinh\_vasques@hotmail.com

**A Paragem**

Portela  
4860-026 Alvite CBC  
tel. 253 662 771  
e-mail: ana\_rebeloleite@hotmail.com

**Bom Caminho**

Paçô  
4860-207 Basto  
tel./t/m. 253 666 472 / 926 951 679  
E-mail: luisbranco114@gmail.com

**Café Restaurante Cabeceirense**

Praça da República, 37  
4860-355 Cabeceiras de Basto  
tel./t/m. 253 663 145 / 925 828 816  
e-mail: jgustavo23666@gmail.com

**Cantinho dos Leitões**

R. Gen. Humberto Delgado, 17  
4860-351 Cabeceiras de Basto  
tel. 253 661 034 / 925 317 391  
e-mail: oficial@cantinhodosleitoes.pt  
Site: www.cantinhodosleitoes.pt/

**Cá Te Espero**

Rua de Ribeiro do Arco, 816  
4860-176 Cavez  
tel. 253 654 275  
e-mail:  
restaurantecateespero@gmail.com

**Cozinha Real de Basto**

Rua de S. Sebastião, 233  
4860-369 Cabeceiras de Basto  
tel./t/m. 253 661 795 / 911 022 663  
e-mail: joaobarros88@live.com

**Grelhados & Companhia**

Rua 25 de Abril, 14 - Lj3  
4860-350 Cabeceiras de Basto  
tel./t/m. 253 666 221 / 965 675 785  
e-mail:  
antoniorodriguesto@hotmail.com

**Nariz do Mundo**

Moscoso  
4860-430 Riódouro  
tel./t/m. 253 662 746 / 934 605 765  
e-mail:  
joanamotafernandes99@gmail.com

**O Botas**

Arosa  
4860-152 Cavez  
tel./t/m. 253 654 171  
e-mail: info@quintadobotas.pt  
Site:  
https://quintadobotas.pt/restaurante/

**O Caneiro**

Caneiro  
4860-063 Arco de Baúlhe  
tel./t/m. 253 663 566 / 962 895 277  
e-mail:  
restaurante.caneiro@hotmail.com

**O Paço**

Rua da Viscondessa do Peso  
da Régua, 97  
4860-068 Arco de Baúlhe  
tel./t/m. 253 665 051 / 969 328 335  
e-mail:  
geral@bosquedaharmonia.com  
Site:  
www.bosquedaharmonia.com/pt/  
#restaurant

**Vale Verde**

Lamas  
4860-032 Alvite CBC  
tel./t/m. 253 664 565 / 964 252 110  
e-mail:  
reservas@restaurantevaleverde.com

**CAMINHA****Adega do Chico**

Rua Visconde Sousa Rego, n.º 30  
4910 - 156 Caminha  
tel./t/m. 258 921 781  
e-mail: adegadochico@sapo.pt



### **Amândio**

Rua Ricardo Joaquim Sousa, 129  
4910 -155 Caminha  
tel./t/m. 926 098 476

### **Âncora Mar**

Rua Cândido dos Reis, 14  
4910 - 460 Vila Praia de Âncora  
tel./t/m. 258 911 183  
e-mail:  
restaurant ancoramar@hotmail.com  
site: www.ancoramar.net

### **Âncora Parque**

Largo Dr. Luís Ramos Pereira, 32  
4910-547 Vila Praia de Âncora  
tel./t/m. +351 258 912 664

### **Aqui Há Gato**

Rua das Pedras Ruivas  
4910-349 Seixas  
tel./t/m. 258 723 093  
e-mail:  
restaurante.aquihagato@gmail.com  
Site: www.aquihagatocaminha.com

### **Aqui Há Gato**

Avenida Dr. Ramos Pereira  
4910-547 Vila Praia de Âncora  
tel./t/m. 258 915 327 / 911 092 197  
e-mail:  
restaurante.aquihagato@gmail.com

### **A Tasca da Quintinha**

Rua do Altinho, Chão do Porto  
4910-188 Dem  
tel./t/m. 258 958 397  
e-mail: geral@quintinhadarga.pt  
site: www.quintinhadarga.pt

### **Batista**

Praça Conselheiro Silva Torres,  
24/26  
4910-122 Caminha  
tel./t/m. 258 722 564  
e-mail:  
baptistacomidasebebidas@gmail.com

### **Camarão**

Avenida Forte do Cão, 497  
4910-012 Âncora  
tel./t/m. 965 704 489  
e-mail: camarão.reservas@gmail.com

### **Design & Wine Hotel - Restaurante**

Praça Conselheiro Silva Torres, 8  
4910-122 Caminha  
tel./t/m. 258 719 040  
e-mail: info@designwinehotel.com  
site: www.designwinehotel.com

### **Degrau**

Rua da Corredoura, 73  
4910-133 Caminha  
tel./t/m. 966 757 529  
e-mail: manuelafonso.rs@sapo.pt

### **Do Cais**

Rua Conselheiro Miguel Dantas  
4910-131 Caminha  
tel./t/m. 258 922 196  
e-mail:  
aurora.lima.fernandes@hotmail.com

### **Dona Matilde**

Rua do Coto da Pena, 33  
24/26  
4910-604 Vilarelho  
tel./t/m. 258 728 132  
e-mail: donamatilde@live.pt

### **Duque de Caminha**

Rua Ricardo Joaquim de Sousa, 27  
4910-155 Caminha  
tel./t/m. 258 921 661  
e-mail:  
olimpia.fernandes@hotmail.com

### **Espelho D'Agua**

Avenida Marginal, Lote 1  
4910-104 Caminha  
tel./t/m. 258 710 300  
e-mail:  
reservas@hotelportadosol.com  
www.hotelportadosol.com

### **Fonte Nova**

Rua Miguel Bombarda, 20  
4910-524 Vila Praia de Âncora  
tel./t/m. 258 911 191  
e-mail: brunopires77@sapo.pt

### **Fortaleza**

Avenida Dr. Ramos Pereira, 81  
4910-547 Vila Praia de Âncora  
tel./t/m. 258 915 276 / 964 817 586  
e-mail: rest\_fortaleza\_vpa@sapo.pt

### **Foz do Âncora**

Rua 13 de Fevereiro, 36  
4910-454 Vila Praia de Âncora  
tel./t/m. 258 099 105 / 964 517 751  
e-mail: tozeperalta@netcabo.pt

### **Foz do Minho**

Largo de Esteiró, 207  
4910-605 Vilarelho  
tel./t/m. 258 921 784  
e-mail: fozdominho@sapo.pt

### **Gaivota**

Rua do Cruzeiro, 145  
4910-253 Moledo  
tel./t/m. 258 921 661  
e-mail: belita1965@hotmail.com

### **Girassol**

Av. Joaquim Maria Portela, 62  
4910-348 Seixas  
tel./t/m. 258 727 811

### **Marinheiro**

Rua Laureano de Brito, 6  
4910-547 Vila Praia de Âncora  
tel./t/m. 936 350 853  
e-mail:  
paulojorgeteixeiracosta@hotmail.com

### **Marisqueira Valadares**

Travessa Cabo Custódio  
4910 -157 Caminha  
tel./t/m. 258 921 097  
e-mail:  
nunocostapereira@hotmail.com  
mariaqueiravaladares@gmail.com

### **Muralha de Caminha**

Rua Barão de S. Roque, 69  
4910 -128 Caminha  
tel./t/m. 258 728 199  
e-mail:  
muralhadecaminha@hotmail.com

### **O Portinho**

Rua dos Pescadores, 22  
4910-502 Vila Praia de Âncora  
tel./t/m. 258 911 577

### **Primavera**

Praça Conselheiro Silva Torres,  
99/101  
4910-122 Caminha  
tel./t/m. 258 921 306  
e-mail:  
restaurantprimavera@sapo.pt

### **Remo**

Av. Dr. Dantas Carneiro  
4910-103 Caminha  
tel./t/m.+351 258 722 707  
e-mail: rest.remo@portugalmail.pt  
Site: www.restauranteremo.pt

### **Rias Baixas**

Av. Dr. Luís Ramos Pereira, 231 r/c  
4910-547 Vila Praia de Âncora  
tel./t/m. 258 401 904 / 962 736 090  
e-mail: riasbaixasvpa@gmail.com

### **S. Bento**

Av. Joaquim Maria Portela, EN 13  
4910-344 Seixas  
tel./t/m.+351 258 727 402

### **Solar do Pescado**

Rua Visconde Sousa Rego, nº 85  
4910-156 Caminha  
tel./t/m. 258 922 794  
e-mail:  
armenio@soldardopescado.com  
site: www.soldardopescado.com

### **Verdes Lirios**

Avenida Dr. Luís Ramos Pereira  
4910-547 Vila Praia de Âncora  
tel./t/m. 258 911 113 / 965 414 952  
e-mail: verdeslirios@vpancora.pt

### **Vitória Mar**

Avenida Dr. Ramos Pereira, 100  
4910-547 Vila Praia de Âncora  
tel./t/m. 258 405 109 / 918 812 505  
e-mail: vitoriamar@sapo.pt

### **CARRAZEDA DE ANSIÃES**

#### **Quintinha do Manel**

Rua Alto do Vilarinho  
5140-124 Carrazeda de Ansiães  
tel./t/m. 278 617 487  
e-mail:  
quintinha.do.manel@gmail.com

#### **Restaurante Avenida**

Rua Luís de Camões  
5140-080  
tel./t/m. 278 616 014  
e-mail: restauranteavenida@sapo.pt

#### **Restaurante Beira Rio**

Rua do Douro  
5140-133  
tel./t/m. 278 685 271 / 936 423 948

#### **Restaurante Convívio**

Rua Marechal Gomes da Costa,  
5140 – 083 Carrazeda de Ansiães  
tel./t/m. 278 615 169

#### **Restaurante o Terraço**

Rua Luís de Camões  
5140-080  
tel./t/m. 278 618 060

**Restaurante Vinhateiro**

Rua Aquilino Ribeiro  
5140-058  
tel./t/m. 278 616 120  
e-mail: sandraaiaros@hotmail.com

**Taberna da Helena**

Av. Aquilino Ribeiro  
5140-058  
tel./t/m. 278 615 083  
e-mail: hicoelho@hotmail.com

**Tua Mercearia**

Rua dos Ferrovíarios, Foz-Tua  
5140-133  
tel./t/m. 968 590 982  
e-mail: liliana.oliv@hotmail.com

**Restaurante do Grapple Hotel**

Rua da Sainça n.º 327  
5140-080  
tel./t/m. 278 616 055 / 926 357 504  
e-mail: info@grapplehotel.pt  
site: www.grapplehotel.pt

**Restaurante Calça Curta**

Avenida da Estação  
5140-133  
tel./t/m. 278 685 255  
e-mail:  
restaurantecalcurta@gmail.com

**CASTELO DE PAIVA\*****Restaurante Pensão Central**

Rua Emídio Navarro - Sobrado  
4550-126 Castelo de Paiva  
tel./t/m. 255 689 452  
e-mail:  
restaurantecentral.cpv@gmail.com

**Restaurante Típico****Casa de São Pedro**

Quinta de São Pedro - Sobrado  
4550-261 Castelo de Paiva  
tel./t/m. 255 698 700  
e-mail: gmourarest@hotmail.com

**Restaurante Esplanada****Jardim do Arda**

Além da Ponte - Pedorido  
4550-517 Castelo de Paiva  
tel./t/m. 255 762 618 / 965 880 223  
e-mail: jardimdoarda@gmail.com

**Restaurante Adega A Ramadinha**

Rua das Concas - Pedorido  
4550-509 Castelo de Paiva  
tel./t/m. 255 762 046 / 917 783 062

**Restaurante O Malhadoura**

Avenida Principal de Real, 631 – Real  
4550-673 Castelo de Paiva  
tel./t/m. 255 174 208 / 916 607 807

**Restaurante O Cantinho**

Lugar do Cantinho – Oliveira do  
Arda - Raiva  
4550-588 Castelo de Paiva  
tel./t/m. 255 762 196  
e-mail: vieira130@sapo.pt

**Casa do Talho**

Santa Eufémia – São Pedro Paraíso  
4550-468 Castelo de Paiva  
tel./t/m. 255 688162 / 963 336 885 /  
934 916 961  
e-mail: andreiasrduarte@gmail.com

**Tasquinha da Aldeia**

S.ta Eufémia – São Pedro do Paraíso  
4550-468 Castelo de Paiva  
tel./t/m. 255 071 190 / 919 078 043  
e-mail: celiapereira3@sapo.pt

**Restaurante O Paivense**

Rua Dr. Sá Carneiro/Amaro da Costa,  
40 Sobrado  
4550-120 Castelo de Paiva  
tel./t/m. 255 109 785  
e-mail: designgraficoocr@gmail.com

**Restaurante A Casa do Zé**

Avenida General Humberto Delgado  
- Sobrado  
4550-101 Castelo de Paiva  
tel./t/m. 255 689 929  
e-mail:  
lurdespradocozinheira@gmail.com

**Restaurante Churrasqueira Ideal**

Rua da Boavista – Sobrado  
4550-117 Castelo de Paiva  
tel./t/m. 255 699 345  
e-mail:  
antoniosousa@churrasqueiraideal.pt

**Restaurante Flor do Paraíso**

S.ta Eufémia – São Pedro do Paraíso  
4550-468 Castelo de Paiva  
tel./t/m. 912 720 425  
e-mail:  
antonio.correia@cm-castelo-paiva.pt

**Restaurante/Pizzaria Éme**

Rua Dr. Ribeiro Chaves, n.º 20  
- Sobrado  
4550-124 Castelo de Paiva  
tel./t/m. 912 633 061  
e-mail: enormargumento@gmail.com

**Restaurante Raiva**

EN 222, Km 41 – Vista Alegre – Raiva  
4550-631 Castelo de Paiva  
tel./t/m. 255 690 160

**CELORICO DE BASTO****Restaurante Santiago**

Edifício S. Tiago, Rua Serpa Pinto,  
Britelo  
4890-238 Celorico de Basto  
tel./t/m. 255 323 290  
FB/santiagoserpapintosilva?fref=ts

**Nova Vila**

Rua Rodrigo Sousa e Castro,  
Gêmeos  
4890-377 Celorico de Basto  
tel./t/m. 255 322 494 / 914 776 337

**O Grilo**

Rua Dr. Daniel Salgado, Britelo  
4890-228 Celorico de Basto  
tel./t/m. 255 322 085

**Adelina**

Rua Serpa Pinto, Britelo  
4890-238 Celorico Carvalho  
tel./t/m. 255 321 344

**Quinta do Forno**

Rua da Venda Nova - Britelo  
4890-289 Celorico de Basto  
tel./t/m. 255 322 255

**Quinta da Fontinha**

Lugar de Barrega, Borba da Montanha  
4890-104 Celorico de Basto  
tel./t/m. 255 489 197  
e-mail: quintadafontinha@sapo.pt  
site: http://www.quintadafontinha.pt/

**Sabores da Quinta**

R. Dr. Francisco Xavier Meireles,  
4890-416  
Telm: 963 928 369  
E-mail: sabores.da.quinta@sapo.pt  
FB/saboresdaquintamolares/

**CHAVES\*****Restaurante Escoval**

Alameda do Tabolado, Loja 1  
5400-523  
tel./t/m: 919 496 909  
e-mail: escoval\_1@hotmail.com

**Restaurante Casa Costa**

Rua do Tabolado, 71  
5400-524  
tel./t/m. 276 323 568 / 967 641 708  
e-mail:  
casacostarestaurante@gmail.com

**Restaurante****Marisqueira Príncipe**

Avenida Xavier Teixeira  
5400-569  
tel./t/m. 276 332 235  
e-mail:  
marisqueiraprincipe@gmail.com  
site: www.quintadoprincipe.com

**Restaurante Mister Prego**

Alameda do Tabolado, edif. 3, Loja 3  
Jardim das Caldas  
5400-523  
tel./t/m. 919 798 089  
e-mail:  
amadeunogueirachaves@gmail.com

**Restaurante Marisqueira Dubai**

Alameda do Tabolado  
5400-239  
tel./t/m. 276 325 241 / 919 062 283  
e-mail: dubaichaves@gmail.com

**Restaurante “O Lavrador”**

Rua Dom Afonso III  
5400-027  
tel./t/m. 276 332 838 / 919 279 152  
e-mail:  
restauranteolavrador@sapo.pt  
site: www.restauranteolavrador.pt

**Restaurante 3 Cozinhas**

Urbanização Fernando Dias, Bl 3  
loja3  
5400-590  
tel./t/m: 934 579 614  
e-mail: mariojabarrigas@sapo.pt

**Restaurante “A Talha”**

R. Comendador Pereira Silva 6/8  
5400-443  
tel./t/m. 276 342 191 / 969 104 581  
e-mail:  
restaurantetalha@hotmail.com

**Restaurante Regional “O Manco”**

Av. da Trindade, 20  
5400-676  
tel./t/m. 914 040 991

**Restaurante “A Taska”**

R. Joaquim José Delgado 16-17  
5400-332  
tel./t/m: 918 937 088  
e-mail:  
fredericoborges82@hotmail.com  
FB/taskadascaldas/

**Restaurante Residencial Zé Luís**

E.N. 2, Vila Nova de Veiga  
5400-762  
tel./t/m. 276 346 457 / 914 218 631  
e-mail:  
fredericoborges82@hotmail.com  
FB/Restaurante-Z

**Restaurante Cruzeiro**

Rua Clemente Vercial, 7,  
Vilar de Nantes  
5400-202  
tel./t/m. 276 321 173  
e-mail: cafemorais@yahoo.com

**Churrasqueira Dom Pinto**

Rua da Fonte Nova, nº 42  
5400-264  
tel./t/m. 276 324 097

**Restaurante Copacabana**

Rua do Sol, 38  
5400-517  
tel./t/m. 276 323 570  
e-mail: augustavalongueiro@sapo.pt

**Restaurante Cubata**

Rua Campo da Fonte, 12  
5400-160  
tel./t/m. 276 400 873  
e-mail:  
restaurantecubata@hotmail.com

**Restaurante Fátima Costa**

Rua do Sol, 42  
5400-517  
tel./t/m. 276 324 130 / 965 443 821

**Restaurante Quinta da Cêra**

Rua Quinta da Cêra, Lt. 25  
5400-264  
tel./t/m. 276 331 169 / 919 463 965  
Email: quintadacera@gmail.com  
Site: www.quintadacera.com

**Churrasqueira “A Camponesa”**

Estrada Nacional 2, 200  
5425-317 Vidago  
tel./t/m. 276 90 9664  
e-mail: sofiafreitas.1980@gmail.com

**Churrasqueira Paula**

Estrada Nacional 2, 125, Vidago  
5425-317  
tel./t/m. 276 908 260 / 933 641 644  
e-mail: paulasabores@hotmail.com

**Restaurante****Cozinha do Convento**

Forte de S. Francisco Hotel Chaves  
Alto da Pedisqueira  
5400-435  
tel./t/m.: 276 333 700 / 936 543 100  
e-mail:  
reservas@fortesaofrancisco.com  
site: www.fortesaofrancisco.com

**CINFÃES\*****Restaurante Varanda**

Rua General Humberto Delgado, 22  
4690-038  
tel./t/m. 255 561 236  
e-mail:  
varandadecinfaes@hotmail.com

**Restaurante Rabelo**

Rua Capitão Salgueiro Maia  
4690-047  
tel./t/m. 918 432 650  
e-mail:  
restauranteorabelo.restaurante@gmail.com

**Restaurante Solar do Montemuro**

Lugar de Azevedo- Tendais  
4690-761  
tel./t/m. 255 571 715  
e-mail:  
solardomontemuro@gmail.com

**Restaurante do Hotel****Porto Antigo**

Ruas do Cais, 675  
4690-423  
tel./t/m. 255 560 150  
e-mail:  
geral@dourohotelportoantigo.com  
site: www.dourohotelportoantigo.com

**Recanto dos Carvalhos**

Largo dos Carvalhos-Gralheira  
4690-300  
tel./t/m. 255 571 566  
e-mail:  
recantodoscarvalhos2020@gmail.com

**ESPINHO\*****Onda Mar**

Rua 2, nº 1255  
4500-261 Espinho  
tel./t/m 227 310 002 / 918 300 171  
e-mail:  
gorgoletafporto@hotmail.com  
FB/restauranteondamar69

**Tasca da Maria**

Rua 2, nº 1119 | 4500-261 Espinho  
tel./t/m 227 325 061 / 914 721 439  
e-mail: tasca.da.maria@gmail.com  
FB/restaurante.petisqueira.tasca.  
da.maria

**Churrascaria Graciosa**

Rua 62, nº 7  
4500-364 Espinho  
tel./t/m.: 227 313 615  
e-mail:  
churrascariagraciosa.espinho@gmail.com  
site. www.churrascariagraciosa.com

**Baía Sol**

Rua 2, nº 811 RC  
4500-259 Espinho  
tel./t/m.: 227 328 297  
e-mail: baiasol@live.com.pt  
FB/baiasol

**MyCasa Restaurante**

Rua 4, nº 918  
4500-346 Espinho  
tel./t/m.: 919 033 344  
e-mail: info@mycasa.pt /  
reservas@mycasa.com  
site:  
www.mycasa.pt/mycasarestaurante

**Conde Real**

Rua 62, nº 596  
4500-365 Espinho  
tel./t/m.: 227 329 410 / 912 399 125  
e-mail: marialara1622@hotmail.com  
FB/Restaurante-Conde-Real-  
Espinho-joãocelia-104803344528034

**Zagalo**

Rua 2, nº 1379  
4500-261 Espinho  
tel./t/m.: +351 227 341 615  
e-mail: zagalo64@hotmail.com  
FB/restaurante.zagalo

**Avenida 8**

Avenida 8, nº 308  
4500-205 Espinho  
tel./t/m.: 227 327 405  
e-mail:  
manuelfreitas\_2@hotmail.com  
FB/Restaurante-Avenida-8-  
133203070115721

**Espinho 10**

Rua 2, nº 1127  
4500-670 Espinho  
tel./t/m.: 224 032 412 / 917 487 783  
e-mail:  
bruno\_rocka10@hotmail.com  
FB/restaurante.espinhodez

**ESPOSENDE****Tiro no Prato**

Rua Miguel Pacheco de Azevedo  
Lugar de Azevedo  
47470-011 Antas  
tel: 253 871 242

**Adega Regional O Forno**

Avenida da Praia, 54  
4740-033 Apúlia  
tel: 253 982 647 / 987 389  
e-mail: monteiro.apulia@gmail.com

**Restaurante AM Kreisel**

Av. 9 de Agosto E.N.13 Loja A  
4740- Esposende  
tel: 253 014456  
e-mail:  
amkreisel.restaurante@gmail.com

**D. Restaurante Quina**

Marginal De Cedóvém  
4070-031 Apúlia  
tel: 253 982 717

**Camelo**

Rua do Facho Lt. 14, lj. 3  
4740-055 Apúlia  
tel: 253 987 600  
e-mail:  
apulia@camelorestaurantes.com

**Restaurante Pedrinhas Praia**

Av. Marginal Cedovém, nº 112  
4740 Apúlia  
Tel: 253 982 211

**A Salgueira**

Rua da Salgueira - Cedovém  
4740-031 Apúlia  
tel: 253 982 538  
e-mail: salgueira@hotmail.com

**Água Pé**

Av. Dr. Henrique Barros Lima, 6  
4740-203 Esposende  
tel: 253 968 519  
e-mail: aguaperrestaurante1@sapo.pt

**Casa Salé**

Rua Vasco da Gama, loja D  
4740-291 Esposende  
tel: 253 983 152 / 967 461 557  
e-mail: casa.sale.esposende@gmail.com

**O Buraco**

Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira,  
50  
4740-204 Esposende  
tel: 253 986 385  
e-mail: info@restauranteoburaco.com

**Salitra**

Av. da Colónia, 51  
4740-204 Apúlia  
tel: 253 102 995  
e-mail: josejmqm7@gmail.com

**D. Sebastião**

Rua Conde Castro, 3  
4740-238 Esposende  
tel: 253 961 414  
e-mail: ruilosa@gmail.com

**Foz do Cávado**

Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira,  
58  
4740-204 Esposende  
tel: 253 966 755  
e-mail: geral.ricardogoncalves@gmail.com

**Varandas do Cávado****Hotel Suave Mar**

Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira  
4740-204 Esposende  
tel: 253 969 400  
e-mail: info@suavemar.com

**Restaurante Tio Pepe**

Rua dos Bombeiros Voluntários, 4  
4740-366 Fão  
tel: 253 981 510  
e-mail: josecgbarbosa@gmail.com

**Mananita**

Largo Rodrigues Sampaio  
4740-218 Esposende  
tel: 253 963 888  
e-mail: mananita@netcabo.pt

**Atelier Gastronómico****Sra. Peliteiro**

Quinta da Barca  
4740-476 Gemeses  
tel: 936 438 384 / 253 966 051  
e-mail: senhorapeliteiro@gmail.com

**Cantinho dos Líríos**

Rua dos Líríos  
4740-368 Fão  
tel: 253 982 381  
e-mail: rcantinhodoslirios@gmail.com

**Moinho de Sal**

Rua do Facho 13  
4740 Apúlia  
tel: 253 968 033  
e-mail: temperadas.ideias@gmail.com

**Rita Fangureira**

Rua Azevedo Coutinho, 23  
4740-339 Fão  
tel: 253 981 442  
e-mail: mikelima32@netcabo.pt

**Três Arcos**

Rua Augusto José Teixeira  
4740-343 Fão  
tel: 253 966 049 / 963 025 892

**Zé dos Leitões**

Av. Marcelino Queirós 130/140  
Ent. E, Loja 14  
4740-444 Forjães  
tel: 253 876 074  
e-mail: geral@restauranteponteneiva.com

**FAFE\*****A Cabana**

Rua Luís de Camões, n.º 121  
4820-275 Fafe  
tel./t/m. 253 503 233

**A Desportiva**

Rua Aquilino Ribeiro, nº 80/88  
4820-169 Fafe  
tel./t/m. 253 494 750  
e-mail: padaria.silva@sapo.pt

**Adega Popular**

Praça 25 de Abril, nº 286  
4820-142 Fafe  
tel./t/m. 253 599 747  
e-mail: adegapopular@hotmail.com  
site: http://exploreminho.wixsite.com/  
/adegapopular

**Casa de Pasto Reis**

Rua Visconde Moreira de Rei, nº 319  
4820-290 Fafe  
tel./t/m. 253 598 542  
e-mail: geral.casadepastoreis@gmail.com

**Desigual**

Rua do Assento, Arões São Romão  
4820-742 Fafe  
tel./t/m. 916 181 060  
e-mail: djpeterffafe@hotmail.com

**Dom Egas**

Praceta Egas Moniz, nº 24  
4820-157 Fafe  
tel./t/m. 253 599 062 / 961 872 444  
e-mail: restaurantedomegas@gmail.com

**Feira Velha**

Praça Mártires do Fascismo, nº 167  
4820-146 Fafe  
tel./t/m. 253 599 680  
e-mail: restaurantefeiravelha@hotmail.com

**Ó Jorge**

Largo Santo Ovídio, nº 11  
4820-136 Fafe  
tel./t/m. 253 182 258  
e-mail: refjorgeferreira@gmail.com

**Porto Seguro**

Rua de Moçambique, nº 300  
4820-216 Fafe  
tel./t/m. 253 599 160  
e-mail: portoseguro.restaurante.fafe@gmail.com

**Quinta das Vinhas**

Rua de Pestana, Arões S. Romão  
4820-640 Fafe  
tel./t/m. 912 296 736 / 917 604 346  
e-mail: quintadasvinhas@gmail.com  
site: www.quintadasvinhasfafe.pt

**Vice-Versa**

Rua dos Aliados, nº 325 R/C Esq.  
4820-248 Fafe  
tel./t/m. 911 700 700  
e-mail: viceversafafe@gmail.com

**FELGUEIRAS****Adega Sousa**

Cimo de Vila  
4650-324 Rande  
tel. 255 341 286 / t/m. 917 323 213

**Breca dos Leitões**

Rua de Guilhomil, nº 102  
410-420 Lagares Flg  
tel. 255 314 148 / t/m. 964 578 968  
e-mail: breca\_dos\_leitoes@hotmail.com

**Caffé Caffé**

Rua da Liberdade, nº 4213  
4610-670 Refontoura  
tel. 255 921 455 / t/m. 918 513 892  
e-mail: geral@restaurante-caffecaffe.pt  
site: www.restaurantecaffecaffe.pt

**Cantinho Rústico**

Rua Nicolau Coelho, nº 2882  
4610-741 Sendim Flg  
tel. 255 346 560  
e-mail: cantinho\_rustico@hotmail.com

**Casa Teles**

Rua de Simões, 1170, Moure  
4610-457 Moure  
tel: 255 312 491  
e-mail: luiseccosta@hotmail.com

**João da Reta**

Av. Dr. Ribeiro de Magalhães, n.º 794  
4610-108 Felgueiras  
tel. 255 311 828 / t/m. 966 226 828  
e-mail: restaurante.jooadareta@gmail.com

**Mikas**

Rua 25 abril  
4650-450 Sernande  
tel. 255 165 198 / t/m. 916 788 805  
e-mail: carlosfaria@sapo.pt



### **O Primo Basílio**

Rua da Vinha, nº 21  
4650-362 Revinhade  
tel. 253 482 364 / tlm. 961 323 295  
e-mail:  
restauranteprimobasilio@gmail.com

### **O Veleiro**

Rua da Indústria do Calçado, nº 620  
Lagares  
4610-409 Felgueiras  
tel. 255 313 919 / tlm. 964 143 569  
e-mail: restaurante.oveleiro@sapo.pt

### **Quinta da Laranjeira**

Rua do Cidral, nº 1161  
4615-230 Borba de Godim  
tel. 255 483 638 / tlm. 917 696 011  
e-mail: quintadobastos@live.com.pt  
site: www.quintadalaranjeira.com

### **S. José**

Av. Gen. Sarmiento Pimentel, nº 420  
4610-107 Felgueiras  
tel. 255 923 394 / tlm. 967 961 364  
e-mail: j.mf.f@hotmail.com

### **Santa Quitéria**

Alameda de Sta. Quitéria  
4610-101 Felgueiras  
tel. 255 313 712 / tlm. 912 278 157  
e-mail:  
restaurantesantaquiteria1@hotmail.com

### **Zona Verde**

Rua D. Afonso Henriques, Margaride  
4610-253 Felgueiras  
Tel: 255 924 125 / tlm. 919 641 484  
e-mail: palacetedonamaria@sapo.pt

### **FREIXO DE ESPADA À CINTA\***

**Zona Verde**  
Rua Ambrósio Alberto Guerra, 41  
5180-102 Freixo de Espada à Cinta  
tel. 279 653 144  
e-mail: zona\_verde05@hotmail.com

### **Cinta D'Ouro**

Avenida Guerra Junqueiro  
5180-104 Freixo de Espada à Cinta  
tel. 279 652 550  
e-mail: info@cintadouro.com  
site: cintadouro.com

### **GONDOMAR**

**Restaurante A Ponte Do Freixo**  
Rua de S. Miguel, 27  
4435-441  
tel./tlm. 933 141 481  
e-mail:  
restaurante.pontedofreixo@gmail.com

### **Restaurante O Cardeal**

Largo São Brás, 102/104  
4435-804 Rio Tinto  
tel./tlm. 938 090 391  
e-mail:  
cardealrestaurante@gmail.com

### **Restaurante Rei da Tasca**

Caminho do Rego, 169  
4420-055 S. Cosme Gondomar  
tel./tlm. 932 296 670  
e-mail:  
madalenasantos@hotmail.com

### **Restaurante Figurino Douro**

Av. José Joaquim Ferreira, 2984  
4515-462 Melres Gondomar  
tel./tlm. 964 226 874  
e-mail:  
restaurantefigurino@gmail.com

### **O Chefe Barbosa**

Trav. Adelino Amaro da Costa, 74  
4420-610 São Cosme Gondomar  
tel./tlm. 932 584 332  
e-mail:  
patriciabarbosa1234@gmail.com

### **Restaurante Beef Douro**

Avenida Clube dos Caçadores, 5559  
4510-036 Jovim  
tel. 220 171 700  
e-mail: beefdouro@gmail.com

### **Restaurante Casa Lindo**

Trav. da Convenção de Gramido, 26  
4420-416 Valbom  
tel./tlm. 916 529 636  
e-mail: restasalindo@gmail.com

### **Restaurante O Forum**

Rua do Outeiro, 233  
4420-237 Gondomar  
tel./tlm. 919 796 890  
e-mail: g.arturi1004@gmail.com  
site: www.madureiras.pt/list-menu/  
o-forum/

### **Restaurante 3 MMM**

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro, 216  
4420-130 S. Cosme Gondomar  
tel./tlm. 938 241 001  
e-mail: josesantos\_737@hotmail.com

### **Restaurante Estrelas do Douro**

Av. Foz do Sousa  
4515-084 N2 Foz do Sousa  
tel./tlm. 224 500 030  
e-mail: estrelas.do.douro@gmail.com

### **Restaurante Bom Retiro**

Rua Capela da Lagoa, 105  
4420-402 Valbom  
tel./tlm. 965 124 990  
e-mail: bom.retiro@hotmail.com

### **Restaurante Clube dos Caçadores**

Rua Clube dos Caçadores do Porto  
4510-097 Foz do Sousa  
tel./tlm. 934 544 146  
e-mail: n.alvessousa75@gmail.com  
site:  
<https://restaurantedoscacadoresportobom.com>

### **Restaurante Choupal dos Melros**

Rua Tardinhada, 425  
4510-676 Fânzeres  
tel./tlm. 919 677 859  
e-mail:  
choupal@quintadoschoupos.com

### **Restaurante Cantinho das Manas**

Rua da Vessada S/N  
4420-345 S. Cosme Gondomar  
tel./tlm. 917 208 110

### **Restaurante Laranjal**

Rua dos Mineiros, 500  
4510-336 S. Pedro da Cova  
tel./tlm. 936 270 926  
e-mail:  
laranjalrestaurate@hotmail.com

### **Restaurante Campidouro**

Rua Vasco D' Araújo S/N  
4515-397 Medas Gondomar  
tel./tlm. 919 279 494  
e-mail: geral@campidouro.pt

### **Restaurante Madureiras**

**Vera Cruz**  
Praça da República Edif. Municipal  
4420-294 Gondomar  
tel./tlm. 966 238 637  
e-mail: madureirasveracruz@gmail.com

### **GUIMARÃES\***

#### **Ar Belo**

Rua de Belos Ares, nº 168  
4810 - 221 Guimarães  
tel./tlm. 253 432 922 / 963 903 969  
e-mail: arbelorestaurante@gmail.com  
FB/restaurantearbelo/

#### **Batista**

Urbanização da cruz da Argola  
Rua A, nº 280  
4810-217 Guimarães  
tel./tlm. 253 432 216  
e-mail:  
restaurantetipicobatista@hotmail.com  
site: www.restaurantebatista.com  
FB/restaurantetipico.batista/

#### **Buxa**

Largo da Oliveira, nº 23 R/C  
4800-438 Guimarães  
tel./tlm. 252 058 242 / 911 175 763  
e-mail:  
buxa.restaurantesnack@gmail.com  
site: www.restaurantebuxa.com  
FB/restaurantebuxa/

### **Café Oriental**

Largo do Toural, nº11  
4810 - 427 Guimarães  
tel./tlm. 253 414 048 / 912 759 526  
e-mail:  
restaurante.cafeoriental@gmail.com  
FB/restaurantecafeoriental/

### **Casa das Merendas**

Rua Nossa Senhora da Penha, nº 8  
4810 - 038 Guimarães  
tel./tlm. 253 516 875 / 927 411 604  
e-mail:  
casadasmerendas2020@gmail.com

### **Cor de Tangerina**

Largo Martins Sarmiento, nº 89,  
1º piso  
4800-432 Guimarães  
tel./tlm. 253 542 009 / 966 876 165  
e-mail: cordetangerina@gmail.com  
site: www.cordetangerina.pt

### **Dan José**

Rua Nossa Senhora da Penha  
- Parque S. Cristóvão  
4810 - 000 Guimarães  
tel./tlm. 253 418 844 / 913 861 771  
e-mail: info@restaurantedanjose.com  
site: www.restaurantedanjose.com

### **D. Maria – Hotel de Guimarães**

Rua Eduardo Manuel de Almeida,  
nº 202  
4810 - 440 Guimarães  
tel./tlm. 253 424 800  
e-mail: hg@hotel-guimaraes.com  
site: www.hotel-guimaraes.com/

### Fentelhas

Rua Pedro Homem de Melo, nº 111  
4800 - 860 S. Torcato  
tel./t/m. 253 551 292 / 917 108 796  
e-mail: fentelhas@gmail.com

### Florêncio

Rua N.º Sr.ª de Madreus  
4800 - 222 Azurém  
tel./t/m. 253 415 820 / 917 103 736  
e-mail: geral@restauranteflorencio.pt  
site: www.restauranteflorencio.pt

### Histórico By Papaboa

Rua de Valdonas, nº 4  
4800-476 Guimarães  
tel./t/m. 253 412 107 / 915 429 700  
e-mail: historico@papaboa.pt/  
site: www.papaboa.pt

### Já Cá Estou e Tu?

Rua Val de Donas nº3  
4800 - 476 Guimarães  
tel./t/m. 918 213 358  
e-mail: jacaestouetu@gmail.com  
site: https://jacaestou.eatbu.com/

### Nora do Zé da Curva

Rua de Gil Vicente, nº31  
4800-151 Guimarães  
tel./t/m. 253 552 267 / 919 252 020  
e-mail: norazedacurva@hotmail.com  
FB/AntigoNoraZeDaCurva/

### Paraíso 19.95

Rua de Agrelas, nº 521  
4835 - 301 Guimarães  
tel./t/m. 253 535 468 / 962 185 508  
e-mail: reservas@clubeparaiso.pt  
site: www.clubeparaiso.pt /  
FB/paraisorest1995villasp/

### Paraqui

Rua Cruz da Argola, nº 265  
4810 - 225 Mesão Frio  
tel./t/m. 253 432 505  
e-mail:  
restauranteparaqui@gmail.com

### Paraxut

Praça de Santiago, nº 14  
4800 - 445 Guimarães  
tel./t/m. 253 410 369 / 918 507 649  
e-mail:  
restauranteparaxut@hotmail.com  
FB/restauranteparaxut/

### Pousada Mosteiro de Guimarães

Largo Domingos Leite de Castro  
4810 - 011 Guimarães  
tel./t/m. 253 511 249 / 962 394 632  
e-mail:  
recepcao.stamarinha@pestana.com  
site: www.pousadas.pt/pt/hotel/  
pousada-guimaraes

### Príncipe Parque

Rua Joaquim Ferreira Monteiro  
tel./t/m. 253 577 427  
e-mail: geral@principeparque.pt  
FB/principeparque.pt

### Solar do Arco

Rua de Santa Maria, nº 48/50  
4810 - 443 Guimarães  
tel./t/m. 253 035 233  
e-mail:  
solaroarcoguimaraes@hotmail.com

### Virtudes

Praça de Santiago, nº 13/15  
4800 - 445 Guimarães  
tel./t/m. 926 463 686  
e-mail: reservas.virtudes@gmail.com

### Xisko

Largo dos Laranjais, nº 25 R/C  
4800 - 420 Guimarães  
tel./t/m. 926 366 822  
e-mail: geral@xisko.pt  
site: www.xisko.pt

### LOUSADA

#### Restaurante Visconde

Rua Visconde de Alentém, 4/6  
4620 -650 Lousada  
tel. 255 815 008  
e-mail:  
geral@visconderestaurante.com  
site: www.visconderestaurante.com

#### Restaurante Brazão

Rua Santo António  
4620-697 Silves  
tel. 255 811 532  
e-mail:  
brazaorestaurante@gmail.com  
site: www.brazaorestaurante.com

### Restaurante Q.ta de Cedovezas

Rua de Cedovezas, nº 102  
4620-505 Pias  
tel. 255 811 513 / 939 646 668  
e-mail: zitaquinta@gmail.com  
site: www.quintadecedovezas.com

### Restaurante Estrada Real

Avenida Estrada Real. nº414  
4620-797 Torno  
tel. 255 733 154  
e-mail: geral@estradaareal.pt  
site: www.estradaareal.pt

### Restaurante Campos Freire / Querida Perfeição

– Quinta das Pontezinhas  
Rua da Escola, nº23  
4620- 020 Aveleda  
tel. 255 912 880 / 964 394 592

### Restaurante Petisqueira Moura

Avenida Cidade de Tulle, nº 20 R/Ch.  
4620-664 Silves  
tel. 255 815 736

### Restaurante Passion Flower

Avenida João Oliveira Peixoto, nº14  
4620-034 Boim  
tel. 255 912 032

### Restaurante Parabéns

Av. Combatentes da Grande Guerra,  
nº 799  
4620 Cristelos  
tel. 255 815 631  
e-mail: cafeparabens@hotmail.com

### Restaurante Recantos D'harmonia

Largo da Esperança, nº 13  
4620-609 Lousada  
tel. 255 813 301  
e-mail: recantoharmonia@outlook.pt

### Restaurante Meet You

Rua Mata das Panelas, nº 8  
4620 Ordem  
tel. 913 068 292  
e-mail:  
miguellazaro1981@gmail.com

### Restaurante Pronto Assar

Rua Jogo da Bola, nº 11  
4620-460 Nogueira  
tel. 255 815 261 / 913 425 875/  
969 294 382

### Restaurante Casa Ernesto

Rua da Vila, nº 112  
4620-610 Santa Margarida  
tel. 255 813 256  
e-mail: casaernesto\_15@hotmail.com

### MACEDO DE CAVALEIROS\*

#### Restaurante Marisqueira Novo Mariano

Largo D. João 1, nº 12  
5340-216 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 278 432 470 / 964 144 536

#### Restaurante Tasquinha do Careto

Podence  
5340-392 Podence  
tel./t/m. 936 062 240

### Restaurante Praça das Eiras

Praça das Eiras  
5340-289 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 912 218 019

### Restaurante O Cantinho do Alexandre

Rua Viriato Martins, nº 38  
5340 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 964 946 280 / 964 543 564

### Restaurante Capricho

Rua Viriato Martins, nº 4 R/C  
5340-281 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 967 297 464  
e-mail:  
caprichorestaurante2020@gmail.com

### Restaurante Beladoce

Rua Gil Vicente, nº 9  
5340-271 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 278 425 616  
e-mail: betvieira10@libe.com.pt

### Restaurante A Moagem João do Padre

Podence  
5340-392 Podence  
tel./t/m. 278 431 002 / 968 726 158  
e-mail: quintadamoagem@sapo.pt

### Convento de Balsamão

Chacim  
5340-091 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 278 468 010  
e-mail:  
conventodebalsamao@gmail.com  
site: www.conventodebalsamao.com

**Restaurante Adegas Regionais**

5340-351 Morais  
tel./t/m. 278 458 124 / 938 735 900  
e-mail:  
celestinosilva14@hotmail.com

**Restaurante D. Antónia**

Rua Pereira Charula  
5340-278 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 278 421 731  
e-mail: mail@donaantoniam.com

**Restaurante Casa Jaiminho**

Rua Damião de Góis  
5340-244 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 278 422 640  
e-mail: jaimeafonso@sapo.pt

**Restaurante Marco António**

Rua Pedro  
5340-259 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 916 189 033

**Restaurante O Brasa**

Rua Pedro  
5340-259 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 278 421 722  
e-mail: sergiopin82@hotmail.com

**Restaurante Rodízio**

Rua Gil Vicente  
5340-271 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 278 431 072  
e-mail: rodizio.macedo@gmail.com

**Restaurante O Mazedas**

Rua Com. António Joaquim Ferreira  
5340-289 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 937 270 301

**Restaurante O Montanhês**

Rua Camilo Castelo Branco  
5340-237 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 278 422 481  
e-mail: omontanhes1@gmail.com

**Restaurante Real Domus**

Rua Viriato Martins  
5340-281 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 919 137 805  
e-mail: rui.cosme.santos@sapo.pt

**Restaurante Monte Velho**

Rua Antero Quental  
5340-232 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 937 583 963  
e-mail: montevelho01@gmail.com

**Restaurante O Panorama**

Pontão de Lamas  
5340-291 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 278 421 444 / 917 343 125  
e-mail: panorama@sapo.pt

**Restaurante Casa do Lago**

Albufeira do Azibo  
– Praia da Fraga da Pegada  
5340-410 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 278 421 444 / 917 343 125  
e-mail: panorama@sapo.pt

**Restaurante Di Roma**

Rua da Juventude  
5340-243 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 278 098 110  
e-mail: pizzariadiroma@hotmail.com

**Restaurante Alendouro**

Av. Nuno Alvares Pereira  
5340-202 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 278 421 236  
e-mail: geral@hotelalendouro.com

**Restaurante Cinco Coroas**

EN 216  
5340-082 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 278 421 556  
e-mail:  
cincocoroasmacedo@gmail.com

**Restaurante O Mercado**

Rua do Mercado, 246  
5340-246 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 278 421 841 / 939 537 696  
e-mail: rochavera.m@hotmail.com

**Restaurante O Sineta**

Av. Eng<sup>o</sup> Moura Pegado  
5340-246 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 278 426 100  
e-mail: luis-sineta@live.com.pt

**Restaurante Europa**

D. Nuno Alvares Pereira, n<sup>o</sup> 20  
5340-202 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 278 263 183

**Restaurante Pica-Pau**

Rua Clara Vaz  
5340-240 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 278 422 727  
e-mail: altinofraga@hotmail.com

**Restaurante Piu-Piu**

Av. Joana A. Costa  
5340-273 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 278 422 321

**Restaurante****Adegas dos Cavaleiros**

Rua Alexandre Herculano, n<sup>o</sup> 27  
5340-228 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 911 090 353  
e-mail:  
adegadoscavaleiros@hotmail.com

**MAIA****A Telha**

Rua Dr. Alberto Campos  
da Costa Maia, 303  
4470-724 Vila Nova da Telha  
tel./t/m. 229 427 360

**Cantinho Ibérico**

R. Simão Bolívar 375  
4470-351 Maia  
tel./t/m. 229 435 650

**Coreto**

Rua N. S<sup>a</sup> do Bom Despacho, s/n  
4470-178 Maia  
tel./t/m. 961 301 724  
e-mail: geral@restaurantecoreto.pt  
site: www.restaurantecoreto.pt

**Cutelo Velho**

R. Dr. Augusto Martins, 33  
4470-146 Maia  
tel./t/m. 220 738 203

**Estação**

Rua da Estação, 2  
4470-178 Maia  
tel./t/m. 229 422 469  
site: www.restauranteestacao.pt

**Fidely's**

Rua Augusto Nogueira da Silva, 226  
4475-615 Castelo da Maia  
tel./t/m. 229 442 426

**Garfo Real**

Rua Dr. Fernando Araújo de Barros,  
199  
4475-076 Santa Maria de Avioso  
tel./t/m. 919 316 838

**Miramaia Steakhouse**

Rua Dr. Carlos Pires Felgueiras, 31  
4470-157 Maia  
tel./t/m. 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 Giestas**

R. Dom Afonso Henriques, 1475  
4425-057 Pedrouços  
tel./t/m. 229 714 379 / 965 005 540  
e-mail: grelhador.giestas@gmail.com

**O Machado**

Rua Dr. António José De Almeida, 467  
4475-456 Nogueira e Silva Escura  
tel./t/m. 229 410 839

**Pata Negra**

Rua Vilarinho de Cima, 22  
4475-690 São Pedro de Avioso  
tel./t/m. 220 738 203

**Quinta de Camposa**

R. Central da Camposa, 1409  
4425-322 Folgosa  
tel./t/m. 229 672 182

**Quinta das Raparigas**

R. Souto, 920  
4470 Maia  
tel./t/m. 229 420 505  
e-mail:  
contactos@quintadasraparigas.com  
site: www.quintadasraparigas.com

**Restaurante Stone**

R. do Outeiro, 1313  
4470-637 Gemunde  
tel./t/m. 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./t/m. 229 423 908

**Via Lidador**

Via Lidador da Igreja 180-J  
4475-411  
tel./t/m. 229 421 542

### **Portas da Maia**

Av. Dom Manuel II, 1350  
4470-248 Cidade da Maia  
tel./t/m. 229 489 001

### **MARCO DE CANAVEZES\***

#### **Restaurante Albufeira**

Rua Rainha Dona Mafalda, 709  
4630-331 Marco de Canaveses  
t/m. 255 534 420  
e-mail: rest.albufeira@gmail.com  
site: www.albufeira marco

#### **Restaurante a Ver o Douro**

Rua do Barreiro, 617  
4625-119 Paços de Gaiolo MCN  
tel./t/m. 255 589 673 / 961 877 738  
e-mail: averodouro@gmail.com  
site: www.averodouro

#### **Restaurante Cancela Velha**

Praça Movimento das Forças  
Armadas, 36  
4630-224 Marco de Canaveses  
tel./t/m. 255 523 630 / 918 641 145  
e-mail: cancelavelha@hotmail.com  
site: www.cancela.velha

#### **Restaurante Penhadouro**

Rua de Ladário, 14  
4625-335 Penhalonga MCN  
tel./t/m. 255 582 994 / 936 975 336  
e-mail: penhadouro@gmail.com  
site: https://penhadouro.pt/

### **Restaurante Pensão Magalhães**

Rua L.go Aº Queirós Montenegro, 31  
4630-214 Marco de Canaveses  
tel./t/m. 255 522 134 / 917 621 455  
e-mail:  
restaurantemagalhaes@hotmail.com  
FB/pensaomagalhaes

### **Restaurante O Plátano**

L.go António Queirós Montenegro, 57  
4630-214 Marco de Canaveses  
tel. 255 523 137 / 255 534 301  
t/m. 919 371 929  
e-mail: oplatano.geral@hotmail.com  
site: www.oplatano.com

### **Restaurante Arquinhos de Canaveses**

Av. Dr. Francisco Sá Carneiro, 480  
R/c - Esq.  
4630-205 Marco de Canaveses  
tel./t/m. 255 397 111 / 964 387 893  
e-mail:  
arquinhos-de-canaveses@outlook.com  
FB/arquinhosdecanaveses

### **A Tasca da Joana**

Rua de São Nicolau, 52  
4630 - 261 Marco de Canaveses  
t/m. 915 653 284  
e-mail: atascadajoana@gmail.com  
site: @a\_tasca\_da\_joana\_

### **Aldeia1375**

R. São Nicolau, 1375  
4630-261 Marco de Canaveses  
t/m. 915 612 329  
e-mail: aldeia1375@gmail.com  
FB/Aldeia1375

### **Alquimia Bistrô**

Rua da Pontinha, 1533  
4630-416 Marco de Canaveses  
tel./t/m. 255 523 004 / 911 830 238 /  
924 454 914  
e-mail: alquimia.mcn@gmail.com  
FB/alquimia.bistro.restaurante/

### **MATOSINHOS\***

#### **Avô Arnaldo Petiscaria e Restaurante**

Rua Drº José Ventura, 178  
450 172 Matosinhos  
tel./t/m. 915 184 297  
e-mail:  
josesilvaavoarnaldo@gmail.com

#### **Restaurante O Pai da Maria**

Rua da Agudela, nº 548  
4455-016  
4630-205 Marco de Canaveses  
tel./t/m. 969 275 415  
e-mail: joao\_f\_costa@hotmail.com  
FB/Restauranteopaidamaria

#### **Pleasure Sushi Bar**

Av. do Comendador Ferreira de  
Matos 217  
4450-123  
tel./t/m. 919 925 372  
e-mail: pleasure.sushibar@gmail.com  
com  
FB/kuririnsushibar/

### **IN'TZE Restaurante Petisqueira**

Rua Hintze Ribeiro 234  
4450-699 Leça da Palmeira  
tel./t/m. 915 812 690  
e-mail: intze234@gmail.com  
site: www.intze.pt

### **MELGAÇO\***

#### **Adega do Sossego**

Peso  
4960-235 Paderne  
tel./t/m. 251 404 308  
e-mail:  
adegadosossego@hotmail.com  
site: www.adegadosossego.com

#### **Adega Regional do Sabino**

Largo Hermenegildo Solheiro  
4960-551 Vila, Melgaço  
tel./t/m. 251 404 576  
e-mail: restaurante.sabino@sapo.pt  
site: www.adegadosabino.com

#### **O Cinema**

Rua da Calada, nº 10  
4960-529 Vila, Melgaço  
tel./t/m. 961 839 317  
e-mail:  
restaurantedocinema@gmail.com

#### **Mini-Zip**

Avenida das Tílias  
4960-534 Vila, Melgaço  
tel./t/m. 251 418 286  
e-mail: vaniafaria34@gmail.com

#### **Miradouro do Castelo**

Vila  
4960-023 Castro Laboreiro  
tel./t/m. 251 465 469  
e-mail:  
geral@miradourodocastelo.com  
site: www.miradourodocastelo.com

### **Restaurante o Adérito**

Pombal  
4960-330 Remoães  
tel./t/m. 251 404 412  
e-mail: restaderito@kanguru.pt  
site: https://www.oaderito.com/

### **Tasquinha da Portela**

Portela  
4960-263 Paderne  
tel./t/m. 251 401 109  
e-mail: tasquinha.da.portela@sapo.pt

### **Verde Minho**

Peso  
4960-235 Paderne  
tel./t/m. 251 416 081  
e-mail: verdeminho@hotmail.com

### **O Brandeiro**

Branda da Aveleira  
4960-160 Gave  
tel./t/m. 933 894 259  
e-mail: alves1.1@hotmail.com

### **Tasquinha Castreja**

Vila  
4960-023 Castro Laboreiro  
tel./t/m. 963 666 932  
e-mail:  
iguariaseparticulas@gmail.com

### **O Videeiro**

Lugar do Porto Ribeiro,  
Lamas de Mouro  
4960-170  
Tel: 251 465 566

### **MESÃO FRIO\***

#### **Douro Sabores**

Rua Nova do Mercado  
5040-312 Mesão Frio  
tel./t/m. 254 892 396

#### **Bem Servir**

Rua dos Abraços, 260  
5040-310 Mesão Frio  
tel./t/m. 254 897 136

#### **Convívio**

Rua General Alves Pedrosa  
5040-322 Mesão Frio  
tel./t/m. 254 892 481

#### **Tasca do Zequinha**

Av. Conselheiro José Mº Alpoim  
5040-310, Mesão Frio  
tel./t/m. 254 892 109

### **MIRANDA DO DOURO**

#### **Restaurante Miradouro**

Rua do Mercado, nº 53 -55  
5210-210 Miranda do Douro  
tel./t/m. 273 431 259 / 914 224 417  
e-mail: brunomiradouro@gmail.com  
site:  
www.restaurantemirandadodouro.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



### Capa d'Honras Restaurante

Travessa do Castelo 1  
5210-234 Miranda do Douro  
tel./t/m. 273 432 699 / 934 981 905  
e-mail: capadhonras@hotmail.com

### Restaurante Jordão

Rua 25 de abril  
5210-178 Miranda do Douro  
tel./t/m. 273 095 618  
e-mail: tania.jordao@gmail.com

### Restaurante O Encontro

Estrada Nacional 221, nascente  
5225-103 Sendim  
tel./t/m. 273 738 050 / 936750453 /  
919 453 076  
e-mail: geral@heencontro.pt

### Restaurante O Mirandês

Avenida D. Dinis  
5210 - 244 Miranda do Douro  
tel./t/m. 273 431 418  
e-mail: doramigueldias@hotmail.com

### MIRANDELA

#### Restaurante Adega Regional

Av. 25 de Abril, 866  
5370-202 Mirandela  
T: 278 263 330  
E-mail: adega1@live.com.pt

#### Restaurante Dona Maria

Rua Dr. Jorge Pires, 3  
5370-430 Mirandela  
T: 278 248 455  
E-mail:  
restaurantedonamaria@gmail.com

### Restaurante D. Dinis (Hotel)

Rua do Nordeste Transmontano  
Urbanização D. Dinis  
5370-210 Mirandela  
T: 969 773 924  
E-mail:  
reservas.hdd@hoteis-arco.com

### Restaurante Flor de Sal

Parque Dr. José Gama  
5370-607 Mirandela  
T: 278 203 063  
E-mail: flordesal@hotmail.com

### Restaurante O Pomar

Av. Francisco Sá Carneiro  
5370-209 Mirandela  
T: 278 249 277  
E-mail: restaurantepomar@gmail.com

### Restaurante Távora

Av. Varandas do Tua, Loja 4  
5370-212 Mirandela  
T: 278 249 200  
E-mail: restaurante.tavora@sapo.pt

### Restaurante Cantinho do Romeu

Lugar Passagem de Nível  
5370-620 Romeu  
T: 278 939 029 / 926 287 436

### Restaurante Bem Bô

Rua Engenheiro machado Vaz, 1101  
5370-320 Mirandela  
T: 918 500 004 / 918 500 011  
E-mail: sonia@bembo.pt

### Restaurante Rei D'Orelhão

Largo da Igreja, 1  
5370-152 Lamas de Orelhão  
T: 278 979 074  
E-mail: geral@reidorelhao.pt

### MOGADOURO

#### A Lareira

Av. N. Senhora do Caminho, nº 58  
5200-207 Mogadouro  
279 342 363

#### A Tasquinha

Avenida do Sabor, nº 71  
5200-288 Mogadouro  
279 342 654  
atasquinhamogadouro@outlook.pt

#### Restaurante Dias

Rua Capitão Cruz, nº 34  
5200-222 Mogadouro  
279 341 560

#### Kalifa OK

Rua da República, nº 18  
5200-233 Mogadouro  
279 342 115  
Anamarcos89@hotmail.com  
**O Cantinho**  
Rua dos Frades, nº 59  
5200-267  
938 317 214  
gfp@portugalmail.com

### Pensão Russo

Rua Dr. Francisco Aº Vicente, nº 12  
5200-271  
279 342 134  
guilhaumerodrigues@hotmail.com

### Espelho de Água

Ribeira do Juncal, S/N  
5200-244  
933 212 550

### Estoril

Rua da República, nº 61  
5200-233 Mogadouro  
939 330 243

### O Templário

Rua de Santa Marinha, nº 70  
5200-241 Mogadouro  
938 575 080

### Rolima

Avenida de Espanha, nº 27  
52000-203 Mogadouro  
279 342 732

### Europeu

Rua de Santa Marinha, nº 7  
5200-241  
938 114 277  
restaurante.europeu@hotmail.com

### MOIMENTA DA BEIRA\*

#### Peto Real

Quinta do Verdeal  
3620-201 Moimenta da Beira  
Tel. 254 584 061  
e-mail: hotelverdeal@gmail.com  
site: www.hotel-verdeal.com

### Prato Dourado

Av. 25 de Abril, 68  
3620-304 Moimenta da Beira  
tel. 254 583 257 / t/m. 914 901 845  
e-mail: prato.dourado@hotmail.com

### MONÇÃO\*

#### A Cozinha do Convento

Quinta do convento de Santo  
António dos Capuchos  
4950-527 Monção  
tel./t/m: 251 640 090  
e-mail:  
geral@conventodoscapuchos.com  
site: www.conventodoscapuchos.com

#### A Galiza Mail'o Minho

Avenida das Caldas, s/n  
4950-442 Monção  
tel./t/m. 251 030 092  
e-mail:  
reservas@hotelbienestartemasdemoncao.com  
site:  
www.hotelbienestartemasdemoncao.com

#### Caldas Bar Restaurante

Avenida das Caldas  
4950 - 442 Monção  
tel./t/m. 960 148 977  
e-mail: saboresvieira@gmail.com

#### Cabral

Rua 1º de Dezembro  
4950-426 Monção  
tel./t/m. 251 651 775

### Casa Lara

Rua Portas do Sol  
4950-500 Monção  
tel./t/m. 251 651 894

### Célimar

Estrada dos Arcos, Lj 1 – Edifício  
Célimar  
4950-438 Monção  
tel./t/m. 251 654 343

### Deu-La-Deu

Praça da República  
4950-506 Monção  
tel./t/m. 251 652 137 / 966 036 429  
e-mail:  
restaurantedeuladeu@hotmail.com

### Firmino's – só por encomenda

Praça Deu-La-Deu  
4950-426 Monção  
tel./t/m. 251 652 491  
e-mail:  
restaurantefirminos@gmail.com

### Fonte da Vila

Avenida Porta de São Bento, nº 891  
4950-483 Monção  
tel./t/m. 251 640 050  
e-mail: hfontedavila@gmail.com  
site: www.hotelfontedavila.com

### Lagoa Verde

Lugar da Gandra - Cortes  
4950-850 Monção  
tel./t/m. 251 648 285  
e-mail:  
lagoaverderestaurante@gmail.com

### **O Arado**

Rua dos Nerys  
4950-487 Monção  
tel./t/m. 251 653 371

### **O Calhau**

Urb. Qt.º das andorinhas, loja 14  
Veiga Velha – Cortes  
4950-855 Monção  
tel./t/m. 251 656 358

### **O Rosal**

Rua D. Pedro V  
4950-497 Monção  
tel./t/m. 251 656 372  
e-mail:  
restauranterosal@hotmail.com

### **Recanto D'Avó**

Portela do Alvíte – Merufe  
4950-310 Monção  
tel./t/m. 966 713 810  
e-mail: recantodavo@sapo.pt

### **Rua D**

Rua Conselheiro Adriano Machado  
4950-430 Monção  
tel./t/m. 251 656 381

### **Serzedo Caseiro's**

Serzedo - Longos Vales  
4950-218 Monção  
tel./t/m. 251 652 221  
e-mail: cafe.serzedo@hotmail.com

### **Sete a Sete**

Rua Conselheiro João da Cunha  
4950-469 Monção  
tel./t/m. 251 652 577

### **Taberna da Travessa**

Rua Sá da Bandeira, nº 6  
4950-509 Monção  
tel./t/m. 925 656 390

### **MONDIM DE BASTO\***

#### **Adega do Zeca**

Lg. Adriano Pinto Coelho  
4880-234 – Mondim de Basto  
tel./t/m. 254 381 247 / 962 852 10  
e-mail: alcinaafonso68@gmail.com

#### **Adega Regional 7 Condes**

Rua Velha  
4880-256 – Mondim de Basto  
tel./t/m. 255 382 342  
e-mail: adega7.condes@gmail.com

#### **Adega Regional Casa da Caíinha**

Rua Velha  
4880-250 – Mondim de Basto  
tel./t/m. 255 386 515 / 966 769 265/  
965 867 536  
e-mail: casadacainha@gmail.com

#### **Adega Regional Escondidinho**

Rua Velha  
4880-212 – Mondim de Basto  
tel./t/m. 255 072 643 / 917 489 754  
e-mail: samuelpeneda@hotmail.com

#### **Restaurante Chasselik**

Av. Da Igreja  
4880-231 – Mondim de Basto  
tel./t/m. 255 381 510  
e-mail: augustopeneda@hotmail.com

### **Churrasqueira 2 Palmeiras**

Loteamento da Recta da Pena  
4880-259 – Mondim de Basto  
tel./t/m. 255 386 916  
e-mail:  
salvador.cardoso88@gmail.com

### **Restaurante Esplanada**

#### **Casa do Lago**

Barrio  
4880-164 – Mondim de Basto  
tel./t/m. 255 381 065 / 962 916 375 /  
965 541 766  
e-mail: antoniojrseca@gmail.com

### **Restaurante Nova Iorque**

Sobreira de Mondim  
4880-247 – Mondim de Basto  
tel./t/m. 910 957 500  
e-mail:  
leticia\_goncalves123@hotmail.com

### **Restaurante Ramos**

Av. da Igreja  
4880-321 – Mondim de Basto  
tel./t/m. 255 381 279  
e-mail: ac.eduardaramos@gmail.com

### **Restaurante Sabores do Alvão**

Ermelo  
4880- 131 – Mondim de Basto  
tel./t/m. 963 763 900 / 918 519 442  
e-mail: sofiach202.sc@gmail.com

### **Restaurante Tâmega**

#### **– Água Hotels**

Monte da Paradela  
4880-162 – Mondim de Basto  
tel./t/m. 255 389 040  
e-mail:  
mondimdebasto@aguahotels.pt  
site: www.aguahotels.pt

### **Taberna do Casco Velho**

Rua Velha  
4880-256 – Mondim de Basto  
tel./t/m. 255 386 301 / 969 672 020  
e-mail:  
tabernacascovelho2020@gmail.com

### **MONTALEGRE**

#### **Restaurante Albufeira**

Estrada Municipal 520, nº 120  
5470-524 Pisões  
tel./t/m. 276 556 213  
e-mail:  
restaurantalbufeira@gmail.com  
site: http://pereiraadelaide.wixsite.com/restaurantealbufeira

#### **Restaurante Dias**

Largo do Penedo, nº 2  
5470-525 Parafita  
tel./t/m. 276 556 123  
e-mail:  
restaurantedias1979@gmail.com

#### **Restaurante Casa do Preto**

Largo do Salgueiro, nº 3  
5470-370 Pitões das Júnias  
tel./t/m. 276 566 158  
e-mail: info@casadopreto.com  
site: www.casadopreto.com

### **Restaurante Sol e Chuva**

Rua do Ridante, nº 1  
5470-526 Pisões  
tel./t/m. 276 556 171  
e-mail: solechuva@iol.pt  
site: www.solechuva.com

### **Restaurante Nevada**

Rua Camilo Castelo Branco, nº 9  
5470-284 Montalegre  
tel./t/m. 276 512 411  
e-mail:  
restaurantenevada2011@hotmail.com

### **Restaurante Foz do Rabagão**

Estrada Nacional 103, nº 56  
5470-062 São Vicente da Chã  
tel./t/m. 276 555 207

### **Restaurante Dom João**

Rua dos Ferradores, nº 10  
5470-242 Montalegre  
tel./t/m. 276 511 388

### **Restaurante Falta d' Ar**

Rua do Avelar, nº 8  
5470-235 Montalegre  
tel./t/m. 276 512 664

### **Restaurante São Cristóvão**

Rua da Seara Velha, nº 14  
5470-504 Venda Nova  
tel./t/m. 253 659 387  
e-mail: geral@s-cristovao.com  
site: www.s-cristovao.com

### **Restaurante Taberna da Misarela**

Rua da Estrada Municipal, nº 2  
5470-122 Ferral  
tel./t/m. 969 513 434

### **Restaurante O Parque**

Rua Central, nº 72  
5470-430 Salto  
tel./t/m. 253 659 438

### **Restaurante O Transmontano**

Rua da Escola, nº 14  
5470-127 Sidrós  
tel./t/m. 253 659 244 / 935 187 931

### **Restaurante Ponte Nova**

Rua 25 de Abril, nº 30  
5470-013 Cabril  
tel./t/m. 276 659 882

### **Restaurante Ponte do Diabo**

Rua da Pousada, nº 1  
5470-122 Ferral  
tel./t/m. 253 759 010  
e-mail: misarela@misarela.pt  
site: www.misarela.com

### **Restaurante Adega o Fumeiro**

Avenida Dom Afonso III, nº 41  
5470-241 Montalegre  
tel./t/m. 935 125 010

## MURÇA\*

### Restaurante Borges

Lugar do Ratiço  
5090-143 Murça  
tel./t/m. 259 511 302  
e-mail: residencialborges@gmail.com  
site:  
www.residencialborges.pt/restaurante

### Restaurante Terra Quente

Lugar de Covelas | 5090-102 Murça  
tel./t/m. 259 512 651 / 934 135 760  
e-mail:  
geral.terraquenterestaurante@gmail.com

## OLIVEIRA DE AZEMÉIS\*

### Adega Mota

Rua Bento Carqueja, 235, r/c  
3720-114 Oliveira de Azeméis  
tel./t/m. 256 383 338 / 915 883 018  
e-mail: anibalmeida1@gmail.com  
FB/Adega-Mota

### Adega Tamanqueira

Calçada de Tamanqueira, 64  
3720-004 Ossela  
tel./t/m. 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./t/m. 256 683 227  
e-mail:  
antoniojorge@brasaoazemeis.com  
site: www.brasaoazemeis.com

## Casa Ibérica

Rua da Imprensa Oliveirense, 209  
3720-305 Oliveira de Azeméis  
tel./t/m. 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./t/m. 256 683 222  
e-mail: veraleite.85@gmail.com  
FB/RestauranteCasaMina

## Casa Azevedo

Rua 10 de Agosto, 884  
3720-411 Palmaz  
tel./t/m. 256 999 572  
FB/ Casa-Azevedo

## Dom Filipe

Rua Dr. António Luís Gomes, 115, r/c  
3720-249 Oliveira de Azeméis  
tel./t/m. 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./t/m. 256 661 371 / 925 698 104  
e-mail: reservas@hotel-dighton.com  
info@hotel-dighton.com  
site: http://www.hotel-dighton.com/  
restaurante-d-gomado/espaco

## Praça da Cidade

Rua Ernesto Soares dos Reis, 922  
3720-256 Oliveira de Azeméis  
tel./t/m. 910 501 165  
e-mail: gestao@cafetariasblend.pt  
FB/Pracadacidade

## Quinta do Barão

Rua do Barão, 1130  
3720-069 Loureiro  
tel./t/m. 912 251 207  
e-mail:  
belmiramcarvalho1965@gmail.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

## Tasquinha Alentejana

Rua D. Egas Odoriz, 94  
3720-901 Vila de Cucujães  
tel./t/m. 256 892 3974  
e-mail: pedrotasquinha@gmail.com  
FB/Tasquinha-Alentejana

## Taberna da Pica

Rua Vila Militar Romana, nº 407 trás  
3720-356 Vila de Cucujães  
tel./t/m. 926 441 691  
e-mail:  
tabernadapica2021@gmail.com  
FB/ restaurantepica2020

## Paços de Ferreira

Aidé – Paços de Ferreira  
Av. 1º de Dezembro, 137  
4590-505, Paços de Ferreira  
tel. 255 962 548

## Al' Capão

Rampa do Cortinha, 13  
4590-314, Freamunde  
tel. / t/m. 913 814 977

## A Presa

Rua Além do Rio  
4590-393, Freamunde  
tel. 255 870 872 / t/m. 963 096 657

## A.REI.A

Rua Antero Figueiredo,2  
4590-537, Paços de Ferreira  
tel. 223 257 349

## Casa de São Francisco – Wine Bar

Largo de São Francisco, 48  
4590-296, Freamunde  
tel. / t/m. 910 180 836

## O Gusto

Rua Martinho Catano, nº 25  
4590 - Freamunde  
tel. 255 870 166

## O Marceneiro

Rua Dr. João Primeiro, nº 15  
4590-527, Paços de Ferreira  
tel. 255 865 583

## O Tarasco

Av. da Liberdade, 62  
4590-223 Figueiró  
tel. 255 881 794 / t/m. 915 005 461

## São Domingos

Av. São Domingos, 295  
4590-006, Carvalhosa  
tel. 255 962 933 / t/m. 917 210 382

## O Parrilhada

Rua da Plaina, 166  
4590-399, Freamunde  
tel. / t/m. 915 873 201

## Tapper

Fine Food & Sspecial Drinks  
Rua Jaime Leão Pinto, 132  
4590-605, Paços de Ferreira  
tel. 255 119 126

## PAREDES\*

### Restaurante os Frades

Rua Rainha St. Teresa, nº 61  
4580-652 Vilela  
tel. 255 864 518 / t/m. 917 040 106  
e-mail: fradesrestaurante@sapo.pt

### Casa do Baixinho

Rua Do Baixinho, nº 579  
4580-184 Paredes  
tel. 255 785 808 / t/m. 914 006 916  
e-mail:  
casadobaixinhorestaurante@gmail.com  
FB/casadobaixinho

## Solar da Brita

Rua da Forca, 86  
4580-581 Louredo  
Tel. 255 776 370 / T/m. 918 285 845

## Temos Pena - Restaurante

Tv. do Casal 40  
4580-250 Paredes  
Tel.: 910 712 698  
E-mail:  
temospenarestaurante@gmail.com

## Cozinha do Românico

Rua de Dólmén, 2  
4585-019 Baltar  
tel./t/m. 913 239 003  
e-mail:  
cozinhadoromanico@gmail.com  
site: www.carta.cozinhadoromanico.pt

## Cozinha da Terra

Largo da Herdade, 8  
4580-582 Louredo  
tel. 255 780 900  
e-mail: cozinhaterra@gmail.com/  
geral@cozinhaterra.pt  
site: www.cozinhaterra.pt

## Tasca do S' Zé

Rua Dona Albertina Meireles 70  
4580-352 Cristelo  
t/m: 914 398 605  
e-mail: attgas@gmail.com

## Paredes de Coura

O Barbaças  
Rua Dr. Narciso Alves da Cunha, 19  
4940-538  
t/m. 916 938 212

### **Albergaria**

Rua Dr. Narciso Alves da Cunha, s/n  
4940-538  
251 782 450

### **Furão**

Rua Dr. Narciso Alves da Cunha, 6  
4940-538  
251 782 602

### **Miquelina**

Rua Conselheiro Miguel Dantas, 66  
4940-529  
251 783 298 / 961 731 533

### **Pizzaria Romântica**

Rua Dr. Afonso Viana, 34  
4940-531  
251 782 280 / 967 340 062

### **Xisto**

Boalhosa, Insalde  
4940-344  
939 334 565  
e-mail: geral@casadoxisto.com

### **Os Mouras**

Rua Conselheiro Miguel Dantas  
4940-106  
251 788 221

### **Casa do Frei**

Largo Beato Redento da Cruz  
4940-523  
251 098 411

### **PENAFIEL\***

#### **Casa das Lampreias**

EN 106, Rua da Torre, 403  
4575 Entre-os-Rios, Eja  
tel./t/m. 255 612 403  
FB/pages/Casa-das-Lampreia

#### **Aurora**

Rua dos montes novos  
4560 061 Croca, Penafiel  
tel./t/m. 255 735 167  
e-mail:  
restaurantedaaurora@hotmail.com  
FB/pages/category/European-  
Restaurant/Restaurante-DAurora

#### **Solar do Souto**

Rua Central de Ribaçais, 240  
4560 027 Abragão  
tel./t/m. 255 941 001  
e-mail: solardosouto@gmail.com  
FB/restaurantesolardosouto/

#### **Miradouro**

Estrada Nacional 108, 578  
4575 218 Eja  
tel./t/m. 255 613 422  
e-mail:  
miradourorestaurante@gmail.com  
site: www.rest-miradouro.com

#### **O Veraz**

Avenida Araújo Silva, 21  
4560-451 Penafiel  
tel./t/m. 255 723 560  
e-mail:  
geral.favoresdaeira@gmail.com  
FB/OVERAZRestaurante/

### **Engaço**

Av. de Recezinhos, 4667  
4560-800 S. Martinho de Recesinhos  
tel./t/m. 255 724 209  
e-mail: engacorh@gmail.com  
FB/engacorh/

#### **Restaurante Rocha**

Rua Central de Ribaçais, 629  
4560-027 Abragão  
tel./t/m. 255 942 455  
e-mail: restauranterocha@gmail.com  
FB/pages/category/Family-Style-  
Restaurant/Restaurante-Rocha-

#### **Taberna da Carreira**

Av. de Recezinhos, 2749  
4560-800 S. Mamede  
tel./t/m. 913 917 407  
e-mail: casadacarreira@hotmail.com  
FB/tabernacasadacarreira/about

#### **Restaurante Fininha**

Rua principal, 1090  
4575-218 Entre-os-Rios  
tel./t/m. 255 612 306  
e-mail: bia.martelo@hotmail.com  
FB/RestauranteFininha/

#### **Plaza Grill**

Avenida José Júlio, nº 1  
4560-547 Penafiel  
tel./t/m. 255 711 227  
e-mail: plaza\_grill@hotmail.com  
FB/Plazagrill.pt/

### **PENEDONO\***

#### **Hotel Medieval \*\*\*\***

Praça 25 de Abril  
3630-246 Penedono  
t/m. 924 464 366 / 914 381 975  
e-mail: geral@hotelmedieval.pt  
site: http://www.hotelmedieval.pt/  
FB/hotelmedievaldenedono

#### **Fornos do Rei – Taberna Medieval**

Praça 25 de Abril  
3630-246 Penedono  
t/m. 966 626 646  
FB/Fornos-do-Rei-Taberna-Medieval

#### **Café Restaurante Avenida**

Av. Adriano de Almeida  
3630 Penedono  
t/m. 967 040 267 / 963 250 943

#### **Café Restaurante Valzinho**

Rua do Valzinho, nº 5  
3630 Penela da Beira - Penedono  
tel. 254 505 159

#### **Taberna Costa**

Rua das Amoreiras, nº 1  
3630-018 Antas - Penedono  
tel. 254 504 470 / t/m. 933 711 888  
e-mail:  
tabernacosta2014@gmail.com

#### **Restaurante – Café Primavera**

Estrada Nacional, nº 229  
3630-043 Beselga - Penedono  
tel. 254 549 223

### **PONTE DA BARCA\***

#### **Restaurante O Moinho**

Largo do Córro  
4980-614 Pte. da Barca  
tel./t/m. 258 452 035  
site: http://restauranteomoinho.pt/

#### **Restaurante Sant'ana**

Lugar da Igreja, Grovelas  
4980-353 Ponte da Barca  
tel./t/m. 258 454 576  
e-mail: info@santana-eventos.com  
site: www.santana-eventos.com

#### **Churrasqueira Barquense**

Rua Dr Francisco Sá Carneiro, nº 36  
4980-633 Ponte da Barca  
tel./t/m. 258 454 104  
e-mail:  
churrasqueirabarquense@gmail.com  
site:  
https://churrasqueirabarquense.com/

#### **O Emigrante**

Rua António José Pereira  
4980-622 Ponte da Barca  
tel./t/m. 258 452 248  
e-mail:  
FB/restauranteoemigrante/

#### **Vai à Fava**

R. Dr. Alberto Cruz, 13  
4980-020 Pte. da Barca  
tel./t/m. 258 027 769  
e-mail: v.vaiafava@gmail.com  
FB/vaiafavapontedabarca

### **O Kibom**

Rua Joaquim Moreira de Barros  
4980-504 Ponte da Barca  
tel./t/m. 258 452 175  
FB/okibom.restaurante

#### **Jaime Gomes**

Rua Conselheiro Rocha Peixoto  
4980-626 Ponte da Barca  
tel./t/m. 258 452194

#### **São Martinho**

Saném - Crasto  
4980-256 Saném  
tel./t/m. 258 098 110

### **PONTE DE LIMA**

#### **Açude**

Lugar de São Gonçalo, Arcozelo  
4990-150 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 944 158  
e-mail: geral@restauranteacude.com  
site: www.restauranteacude.com

#### **Adega do Adão**

Lugar da Seixosa, Ribeira  
4990-403 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 409 105 / 965 295 766

#### **Brasão**

Rua Formosa, nº 1  
4990-117 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 941 890  
e-mail:  
restaurantebrasao\_pontelima@hotmail.com  
FB/restaurantebrasaoapl



### **Cantinho da Queijada**

Rua de São João Batista, nº 250  
Queijada - 4990-685 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 741 370 / 964 200 887

### **Carvalhoeira**

Rua do Eido Velho, nº 73, Fornelos  
4990-620 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 742 316 / 931 100 062  
e-mail: reservas@acarvalhoeira.com  
site: www.acarvalhoeira.com

### **Casa Antiga**

Rua S. João Batista da Queijada,  
nº 1695, Queijada  
4990-685 Ponte de Lima  
tel./t/m. 963 044 903 / 961 844 424  
e-mail:  
restaurante.casa.antiga@gmail.com  
FB/Restaurante-Casa-Antiga

### **Confrade**

Passeio 25 de Abril, Mercado  
Municipal Loja 1  
4990-058 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 753 609  
e-mail:  
restaurantecoconfrade@gmail.com  
FB/OConfrade

### **Cozinha Velha**

Lugar de Faldejães, Arcozelo  
4990-240 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 749 664 / 961 136 653 /  
969 653 812  
e-mail:  
geral@restaurantecozinhavelha.com  
site:  
www.restaurantecozinhavelha.com

### **Diamante Azul**

Rua de Vandoeuvre, Bl.3 r/c Loja AM  
4990-145 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 742 754  
e-mail:  
restaurante.diamante.azul@gmail.com  
FB/restaurante.d.azul

### **Encanada**

Rua Doutor António Magalhães,  
Mercado Municipal Loja 8  
4990-110 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 941 189  
e-mail: geral@encanada.pt  
FB/encanada

### **Escondidinho**

Rua do Rosário, nº 5  
4990-104 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 942 828

### **Expresso**

Rua Inácio Perestrelo, nº 70  
4990-120 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 942 849  
e-mail:  
restaurantexpresso@hotmail.com

### **O Francisco**

Rua da Matriz, nº 6  
4990-083 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 090 207  
e-mail:  
restaurantefrancisco@gmail.com

### **Katekero**

Rua do Mercado, nº 87  
4990-102 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 941 625  
FB/restaurantekatekeroptl

### **Lusitano**

Largo do Terreiro, Gandra  
4990-643 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 931 117  
e-mail:  
restaurantebarlusitano@hotmail.com  
FB/Restaurante-Lusitano-  
455504457986632

### **Manuel Padeiro**

Rua Senhor do Bonfim, nº 20  
4990-105 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 941 649 / 919 903 920  
e-mail: geral@manuelpadeiro.com  
site: www.manuelpadeiro.pt

### **Mercado**

Rua do Mercado, Mercado Municipal  
Loja 13  
4990-102 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 753 700 / 917 011 018  
e-mail:  
restaurantemercado2013@gmail.com  
FB/restaurantemercado

### **Migaitas**

Rua do Sobreiro, nº 533, Feitosa  
4990-625 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 743 416  
FB/MigaitasGolfe

### **Montanha**

Lugar Pedra Fendida, Rendufe  
4990-725 Ponte de Lima  
tel./t/m. 963 517 983 / 968 910 435  
e-mail: cafemontanha@sapo.pt  
FB/Restaurante-Montanha-  
284959058606971

### **Monte da Madalena**

Rua de Santa Maria Madalena,  
nº 860, Fornelos  
4990-620 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 102 951  
e-mail:  
montedamadalenarestaurante2019@gmail.com  
FB/Monte-da-Madalena-Restaurante

### **Muralha**

Largo da Picota, nº 17-19  
4990-090 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 741 997

### **Petiscas**

Largo da Alegria, Arcozelo  
4990-240 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 931 347 / 964 006 607  
e-mail:  
petiscasrestaurante@gmail.com  
FB/Petiscas

### **O Porão Limiano**

Rua de Souto, nº 37  
4990-107 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 941 183 / 966 135 453  
e-mail:  
restauranteporao@live.com.pt  
FB/O-Por%C3%A3o-Limiano-  
Restaurante

### **Porta do Lima**

Rua da Ponte de Crasto, nº 90  
Ribeira  
4990-373 Ponte de Lima  
tel./t/m. 968 294 505

### **O Prego**

Rua General Norton de Matos,  
4990-118 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 743 472  
e-mail:  
restauranteprego@hotmail.com  
FB/Restaurante-O-Prego

### **Rotunda da Feitosa**

Rua da Feitosa, nº 1634, Feitosa  
4990-175 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 742 003  
e-mail:  
geral@cateringrotundadafeitosa.com  
FB/Restaurante-Rotunda-da-  
Feitosa-2046649545426433

### **S. Nicolau I**

Lugar de Carvalho, Fontão  
4990-610 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 732 086 / 932 466 152  
e-mail: snicolau1@snicolau.com  
site: www.snicolau.com

### **S. Nicolau II**

Rua António Amorim, nº 10  
4990-074 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 742 806 / 963 160 744  
e-mail: snicolau2@snicolau.com  
site: www.snicolau.com

### **Sabores do Lima**

L.go Dr António Magalhães, nº 78  
4990-057 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 931 121  
e-mail: saboresdolima@hotmail.com  
site: www.saboresdolima.com

### **Solar do Taberneiro**

Centro Comercial Rio Lima  
Praceta Doutor Vieira de Araújo,  
nº 2, Loja 1  
4990-064 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 942 169  
e-mail: solardotaberneiro@gmail.com

### **Sonho do Capitão**

Rua da Vila Corneliana, nº 360  
Correlhã  
4990-280 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 741 138  
e-mail: sonhodocapitao@gmail.com  
site: www.sonhodocapitao.com

### **Torre**

Rua do Postigo, nº 17  
4990-103 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 101 377

### **PÓVOA DE LANHOSO\* ABBA**

Avenida de Águas Santas, 320  
4830-004 Águas Santas e Moure  
tel./t/m. 253 992 796  
e-mail: geral@restaurante-abba-net  
site: net.restaurant-abba-net

### **Avenida**

Avenida da República, 144  
4830-513 Póvoa de Lanhoso  
tel./t/m. 253 042 701  
e-mail:  
restauranteavenida@outlook.com

### **Monte do Pilar**

4830-513 Póvoa de Lanhoso  
tel./t/m. 253 066 724  
e-mail:  
castelorestaurantepvl@hotmail.com

### **O Calva**

Calva, Geraz do Minho  
4830-299 Póvoa de Lanhoso  
tel./t/m. 968 912 127  
e-mail: ocalva2015@outlook.com

### **O Coelho**

Rua da Calçada, nº 13  
4830-348 Póvoa de Lanhoso  
tel./t/m. 253 633 517  
e-mail: vtr.8@hotmail.com

### **O Fernando**

Avenida de Aguas Santas, nº 866  
4830-004 Póvoa de Lanhoso  
tel./t/m. 925 415 568  
e-mail: geral@quintadofernando.com  
site: www.quintadofernando.com

### **Fundão**

Quinta do Fundão, ap.do 92  
4830-065 Calvos e Frades  
tel./t/m. 253 639 600  
e-mail: info@mariadafonte.com  
site: www.mariadafonte.com

### **Montenegro**

Rua de Santa Marta, 7  
4830-076 U.F. Calvos e Frade  
tel./t/m. 253 631 048  
e-mail: manuellage1720@gmail.com

### **O Trancoso**

Rua dos Moinhos Novos, 70  
4830-538 Póvoa de Lanhoso  
tel./t/m. 253 633 041

### **O Victor**

Rua do Laranjal, 3  
4830- 668 São João de Rei  
tel./t/m. 253 909 100  
e-mail:  
restaurantevictor@net.sapo.pt  
site: www.ovictor.com

### **Narcisus Eventos**

Rua de Várzeas, 1026  
4830-348 Póvoa de Lanhoso  
tel./t/m. 253 632 951  
e-mail: geral@narcisuseventos.com  
site: narcisuseventos.com

### **Sabor do Campo**

Rua da Fonte, 835  
4830-323 Geraz do Minho  
tel./t/m. 253 635 305  
e-mail: sabordocampo2@sapo.pt

### **Velho Minho**

Rua Doutor Manuel Ferreira, 8  
4830-542 Póvoa de Lanhoso  
tel./t/m. 253 634 522  
e-mail: velhominho@gmail.com  
site: velhominho.wixsite.com

### **Restaurante Panorâmico**

**- Diverlanhoso**  
Lugar de Porto de Bois  
4830-602 U.F. Fontarcada e Oliveira  
tel./t/m. 253 635 763  
e-mail: info@diver.com.pt  
site: www.diverlanhoso.pt

### **POVOA 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

### **3 Rapazes**

Rua Toca do Silva, 67  
4570-442 Rates  
tel./t/m. 252 951 456 / 965 391 165

### **Adega S. Sebastião**

Rua Igreja, 3  
4490-517 Póvoa de Varzim  
tel. 252 610 774  
e-mail: araujo73nf@gmail.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. 252 684 139  
e-mail: rest.costa.pv@gmail.com

### **Di António**

Rua D. Manuel I, 132  
4490-592 Póvoa de Varzim  
t/m. 916 278 366  
e-mail:  
antoniomota1966@hotmail.com

### **Estrela do Mar**

Rua Dr. Caetano de Oliveira, 144  
4490-610 Póvoa de Varzim  
tel./t/m. 252 684 975 / 962 862 971  
e-mail: ribeiroalexandrina@gmail.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

### **Goji**

Av. dos Pescadores, 736  
4490-013 Aver-o-Mar  
tel./t/m. 252 063 423 / 917 331 487  
e-mail: restaurantegoji@gmail.com

### **Leonardo**

Rua Tenente Valadim, 75  
4490-585 Póvoa de Varzim  
tel. 252 622 349  
e-mail: leonardo2010@netcabo.pt

### **Manjar dos Leitões**

Aldeamento Santana, Rua 5, 51  
4490-007 Aver-o-Mar  
tel. 252 619 966  
e-mail: info@manjardosleitoes.com

### **O Franganito Garrett**

Rua José Malgueira, 6  
4490-647 Póvoa de Varzim  
tel./t/m. 252 615 243 / 965 782 527

### **O Marcelino**

Rua N. Sr<sup>a</sup> 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:  
restauranteotacho@gmail.com

### **Petisqueira Barca**

Rua António Graça, 31 R/ch  
4490-471 Póvoa de Varzim  
tel./t/m. 252 619 531 / 917 101 523  
e-mail: americo\_barca@hotmail.com

### **Romero**

Rua José Malgueira, 21  
4490-647 Póvoa de Varzim  
tel./t/m. 252 178 980 / 938 485 158  
e-mail:  
restauranteromero@gmail.com

### **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

#### **Restaurante O Gentleman**

Rua Egas Moniz, nº7  
4660-222 Resende  
tel./t/m. 254 878 100  
e-mail:  
daleciopereira21228@gmail.com

#### **Restaurante Douro à Vista**

Lugar de Quintela  
Cimo de Resende  
4660-202 Resende  
tel./t/m. 254 877 900  
e-mail:  
geral@restaurantedouroavista.com

#### **Restaurante das Caldas**

Av. Dr. Correia Pinto  
Caldas de Aregos  
4660-013 Anreade  
tel./t/m. 254 403 279  
e-mail: inacio-isa55@hotmail.com

### **Restaurante Bengalas**

Rua Dr. Correia Pinto  
4660-215  
tel./t/m. 919 633 324  
e-mail:  
antoniabengalas@hotmail.com

### **Restaurante PagaTú**

Largo do Município, nº 5  
4660-214 Resende  
tel./t/m. 254 878 178

### **Odete Petisqueira**

Rua José Pereira Monteiro, nº 141  
4660-246 Resende  
tel./t/m. 254 070 233

### **Restaurante Fonte Luminosa**

Rua Prof. Edgar Cardoso, nº 44  
4660-241 Resende  
tel./t/m. 926 125 203

### **Restaurante O Pitas**

Rua Prof. Edgar Cardoso  
4660-241 Resende  
tel./t/m. 254 096 927

### **Toca dos Petiscos**

Rua de Rendufe, 474  
4660-210 Resende  
tel./t/m. 935 458 080

### **Emigrante**

Av. Dr. Francisco Sá Carneiro, 744  
4660-227 Resende  
tel./t/m. 254 871 163

### **RIBEIRA DE PENA\***

#### **Cantinho do Churrasco**

Estrada Nacional 312,  
Rua da Variante, nº 3 - Salvador  
4870-163  
tel./t/m. 259 042 375  
e-mail:  
ocantinhodochurrasco.rp@gmail.com

site:  
www.o-cantinho-do-churrasco.webnode.pt

#### **Central**

Rua Manuel José de Carvalho  
4870-162 Ribeira de Pena  
tel./t/m. 913 711 133  
e-mail: maxcosta1946@hotmail.com

#### **Pena Aventura**

Rua do Complexo Turístico  
de Lamelas, nº 2  
Portela de Santa Eulália  
4870-129 Ribeira de Pena  
tel./t/m. 935 010 867  
e-mail: geral@penaaventura.com.pt  
site: www.penaaventura.com.pt

#### **São Pedro**

Reta de Cerva, nº 17 - Cerva  
4870-129 Ribeira de Pena  
tel./t/m. 927 032 903 / 259 479 161  
e-mail:  
restaurantesaopedrocerva@hotmail.com

#### **Tasca do Xico**

Entroncamento,  
Rua do Entroncamento de Baixo, nº1  
4870-118  
tel./t/m. 259 494 178  
e-mail: tascadoxico@hotmail.com

### **SABROSA**

#### **Papas Zaide**

Largo da Praça  
5060 - 000 Sabrosa  
tel./t/m. 962 845 395  
e-mail: servalado@hotmail.com

#### **Restaurante Solar 1**

Combatentes da Grande Guerra  
5060 - 302 Sabrosa  
tel./t/m. 259 930 540

#### **Restaurante Típico**

Lugar do Bairro do bouço  
5060-317 Sabrosa  
tel./t/m. 259 106 478

### **SANTA MARTA DE PENAGUIÃO\***

#### **Restaurante 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

#### **Restaurante São Gabriel**

Alameda 13 de janeiro  
5030 Santa Marta de Penaguião  
tel./t/m. 917 829 025

#### **Restaurante Santo António**

Rua das Árvores, EN2  
5030 Santa Marta de Penaguião  
tel./t/m. 915 079 154

### **Adega do Beça**

Rua São João Baptista 1663, EN2  
5030-413 Santa Marta de Penaguião  
tel./t/m. 254 012 582

#### **Restaurante Oásis**

Rua dos Combatentes, nº 24  
5030-477 Santa Marta de Penaguião  
tel./t/m. 254 821 532  
e-mail: hotel2oasis@gmail.com  
FB/priorunuo

### **SANTO TIRSO**

#### **Cize Food and Wine**

Largo Coronel Batista Coelho, 22  
4780-370 Santo Tirso  
tel./t/m. 252 097 565 / 910 348 337  
e-mail: restaurantecize@gmail.com

#### **Excelência Wine House**

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro, 20  
4780-448 Santo Tirso  
tel./t/m. 252 137 049 / 910 884 769  
e-mail:  
winehouse.excelencia@gmail.com

#### **Restaurante Adega Amarela**

Rua Narciso Martins da Costa, 452  
4795-474 Campo (São Martinho)  
tel./t/m. 252 059 272 / 916 692 065  
e-mail:  
rosinhaamarela15@gmail.com

#### **Restaurante Brasileiro das Aves**

Avenida Conde Vizela, 106  
4795-004 Vila das Aves  
tel./t/m. 252 875 079 / 912 356 348  
e-mail: joel.44@hotmail.com

### **Restaurante Dona Unisco**

#### **Ambiente e Gastronomia**

Rua Dr. João Gonçalves, apa. 232  
4784-909 Santo Tirso  
tel./t/m. 252 859 300 / 917 591 671  
e-mail: comercial@hotel-cidnay.pt  
site: www.hotel.cidnay.pt

#### **Restaurante Hortal o Cleto**

Rua João Paulo II, 385  
4825-272 Monte Córdova  
tel./t/m. 252 898 216 / 914 332 044  
e-mail: conceicao\_silva1@sapo.pt

#### **Restaurante Moagem**

Rua Alberto Pimentel, s/n  
4780-386 Santo Tirso  
tel./t/m. 252 034 479  
e-mail: andreptsolinca@gmail.com

#### **Restaurante O Costa**

Rua Ferreira de Lemos, 150  
4780-468 Santo Tirso  
tel./t/m. 252 859 263 / 914 331 617  
e-mail:  
ocostarestaurante@gmail.com

#### **Restaurante Ponto Final**

Travessa Veiga do Leça, 26  
4825-243 Lamelas  
tel./t/m. 252 891 095 / 917 426 451  
e-mail: rpontofinal@sapo.pt

### **Restaurante**

#### **Praceta dos Carvalhais**

Rua dos Carvalhais, 60 a 64  
4780-415 Santo Tirso  
tel./t/m. 252 083 654 / 917 346 105  
e-mail:  
costa.pracetadoscarvalhais@gmail.com

#### **Restaurante Tirsense**

Praça Conde São Bento, 25  
4780-375 Santo Tirso  
tel./t/m. 252 852 889 / 917 592 840  
e-mail: rtirsense@sapo.pt  
site: www.restaurantetirsense.com

#### **Taberna Gracinda**

Avenida da Boavista, 27  
4795-042 Vila das Aves  
tel./t/m. 961 885 371  
e-mail: tabernagracinda@gmail.com

#### **Restaurante Escola – EPACSB**

Casa rosas – Quinta de Fora  
Avenida Soeiro Mendes da Maia, 2  
4780-552 Santo Tirso  
tel./t/m. 252 808 690 / 938 222 952  
e-mail: carlos.fruituosa@epacsb.pt  
site: www.epacsb.pt

#### **O Nosso Kafé**

Rua dos Casais, 698  
4825-141 Carreira (São Tiago)  
tel./t/m. 252 891 103 / 912 104 660  
e-mail:  
isabelgodinho2011@hotmail.com

### **O Transmontano**

Rua dos Casais, 698  
4825-141 Couto (São Miguel)  
tel./t/m. 252 857 001 / 914 843 551  
e-mail:  
isabelgodinho2011@hotmail.com

### **Restaurante 7 MIGALHAS**

Largo Coronel Batista Coelho, 16  
4780-370 Santo Tirso  
tel./t/m. 252 083 930 / 919 129 726  
e-mail: niviana1983@icloud.com

### **Restaurante Olímpico**

Rua Sousa Trépa, 63  
4780-554 Santo Tirso  
tel./t/m. 252 114 742 / 910 337 851  
e-mail: info@restauranteolimpico.pt  
site: www.restauranteolimpico.pt

### **São João da Madeira**

Restaurante A Harpa  
Avenida da Misericórdia, 278  
3700 - 191, São João da Madeira  
tel. 256 042 945  
e-mail: geral@aharpa.pt  
site: www.aharpa.pt

### **Restaurante O Almeida**

Rua do Dourado, 204  
3700 - 107, São João da Madeira  
tel. 916 652 647  
e-mail: luxalmeida@hotmail.com

### **Restaurante Fénix**

Rua Conde Dias Garcia, 22  
3700-102 São João da Madeira  
tel. 256 029 672  
e-mail: geral@restaurantefenix.pt

### **Restaurante Bacana**

Av. Benjamim Araújo, 24  
3700 - 059 São João da Madeira  
tel. 256 823 385  
e-mail: rest.bacana@gmail.com

### **Restaurante Mutamba**

R. Camilo Castelo Branco 18  
3700 - 076 São João da Madeira  
tel. 256 828 380  
e-mail:  
restaurante.mutamba@gmail.com

### **Restaurante Casa D'Avó**

Av. Da Liberdade 243  
3700 - 304 São João da Madeira  
tel. 256 824 073  
e-mail:  
geral@restaurantecasadavo.com

### **SÃO JOÃO DA PESQUEIRA**

#### **Sobreiro**

Senhora da Estrada, nº 3  
5130-555 Vilarouco  
Telef. 254 452 111 / 968 449 922  
Email. Beta-teams@ hotmail.com

#### **Ruby Douro**

Rua Cândido Jazás, nº 30  
5130-077 Ervedosa do Douro  
Telf. 254 422 076 / 934 540 783  
Email. Beta-512@ hotmail.com

#### **O Aguiar**

Rua João Ilídio Morgado, nº 48  
5130-272 Paredes da Beira  
Email. 254 477 191

### **Cantiflas**

Rua Nova, nº 13 - Espinho  
5130-301 S. João da Pesqueira  
Telef. 254 484 474 / 934 208 415  
Email. Cantiflas\_douro@live.com.pt

### **Churrasqueira Avenida**

Av. Marquês de Soveral, n.º 60 A  
5130 - 321 S. João da Pesqueira  
Telef. 254 105 267 / 936 766 008  
email. lvone.fsv@hoitmail.com

### **Costa Verde**

Rua da Praça 83-A  
5130-072 Ervedosa do Douro  
Telef. 254 422 142 / 936 641 082  
Email.  
catarina\_pinto\_fonseca@hotmail.com

### **Toca da Raposa**

Rua da Praça, nº 72 A  
5130-072 Ervedosa do Douro  
Telef. 254 423 466 / 961 586 199  
email: geral@atocadaraposa.com.pt

### **Tasquinha da Praça**

Praça da República, nº 3  
5130- 348 S.João da Pesqueira  
Telef. 925 834 855 / 919 890 449  
email:  
anunciacaoferreira@gmail.com

### **Adega da Ana**

Largo do Torrão, 4 A  
5130-321 S. João da Pesqueira  
Telef. 254 488 223 / 938 538 862  
email: silvia.veloso1@hotmail.com

### **Cruzeiro**

Estrada Nacional 505, nº 54  
5130-272 Paredes da Beira  
Telef. 254 463 012 / 967 799 022  
Email.  
restaurantecruzeiro505@gmail.com

### **SERNANCELHE**

#### **Restaurante Flora**

Rua Dr. Oliveira Serrão 1  
3640-240 Sernancelhe  
tel./t/m. 254 595 304  
e-mail: geral@restauranteflora.pt  
site: www.restauranteflora.pt

#### **Restaurante Casa do Avó**

Rua do Cieiro, nº 22  
3640-180 Sarzeda Sernancelhe  
tel./t/m. 254 594 016 / 968 693 936  
e-mail: 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  
e-mail: geral@jmrestaurant.pt  
site: www.jmrestaurant.pt

### **TABUAÇO\***

#### **Adega Típica "O Tonel"**

Rua cimo de vila, nº 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  
5120 - 352 Sendim, Tabuaço  
tel./t/m: 254 536 232 / 966 784 356 /  
936 784 356  
e-mail: amilcar.soeiro@sapo.pt

### **Churrasqueira Ministro**

Rua António José de Almeida, nº 14  
5120 - 413 Tabuaço  
tel./t/m: 936 755 542  
e-mail: nadiacruz299@gmail.com

### **Churrasqueira "O Fogueteiro"**

Rua Doutor Manuel Moutinho,  
5120 - 416 Tabuaço  
tel./t/m: 938 093 908  
e-mail:  
churrasqueirafogueteiro@gmail.com

### **Restaurante Douro Inn**

Avenida Marechal Carmona  
5120 - 385 Tabuaço  
tel./t/m: 254 782 392 / 936 729 073  
e-mail:  
reservetion@hoteldouroinn.com  
site: www.hoteldouroinn.com

### **O Tachinho da Té**

Rua Conde Ferreira,  
5120 - 400 Tabuaço  
tel./t/m: 254 787 082 / 967 153 937  
e-mail:  
restaurantetachinhodate@hotmail.com  
site: www.otachinhodate.com

### **Quinta dos Magusteiros**

Quinta dos Magusteiros, Barcos  
5120 - 082 Barcos, Tabuaço  
tel./t/m: 254 789 783 / 933 900 491  
e-mail: info@quintadosmagusteiros.pt  
site: www.quintadosmagusteiros.com

### **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 do Ramalho**

Assureira, 21  
4845-064 Vilar da Veiga  
tel./t/m. 253 391 336 / 961 761 201  
e-mail: info@casinhasdogeres.pt  
site: www.casinhasdogeres.com/pt/  
adega-do-ramalho



### **Adega Regional**

Hotel Universal  
Av. Manuel Francisco da Costa, 115  
4845-067 Gerês  
tel./t/m. 253 390 220 / 917 890 361  
e-mail: infohoteis@ehgeres.pt  
site: www.ehgeres.pt

### **Adelaide**

Rua de Arnaçó, 45  
4845-063 Gerês  
tel./t/m. 253 390 020 / 963 088 560  
e-mail: geral@adelaidehotel.pt  
site: www.adelaidehotel.pt

### **Albergaria Stop**

Rua de S. João, 915  
4840-030 Campo do Gerês  
tel./t/m. 253 350 040 / 966 542 270  
e-mail: geral@albergariastop.com  
site: www.albergariastop.com

### **Cantinho de Antigamente**

Lugar de Sá, 145 - Covide  
4840-080 Covide  
tel./t/m. 253 353 195 / 918 170 837  
e-mail:  
calcedoniafundacao@gmail.com  
site: www.calcedonia.com.sapo.pt

### **Casa Capela**

Rua Dr. Manuel Gomes de Almeida, 73  
4845-067 Gerês  
tel./t/m. 253 391 192 / 918 929 358  
e-mail: paula.capela.70@hotmail.com  
FB/Restaurante-Casa-Capela

### **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

### **Churrasqueira Modelo**

Av. Dr. Paulo Marcelino, 84  
4840-100 Moimenta  
tel./t/m. 253 299 995 / 962 986 966  
e-mail: anaceleira@gmail.com

### **Lua de Mel**

Av. D. Manuel I, 75  
tel./t/m. 253 351 322 / 965 295 460  
e-mail: oluademel@hotmail.com

### **Lurdes Capela**

Rua Dr. Manuel Gomes de Almeida, 77  
4845-067 Gerês  
tel./t/m. 253 391 208 / 918 653 185  
e-mail:  
joaacapelageres@portugalmail.pt  
FB/Restaurante-Lurdes-Capela

### **O Abocanhado**

Brufe  
4840-020 Brufe  
tel./t/m. 253 352 944 / 911173517  
e-mail: info@abocanhado.com  
site: www.abocanhado.com

### **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

### **Restaurante do Rita**

Av. de S. Bento da Porta Aberta, 1200  
4845-020 Rio Caldo  
tel./t/m. 253 391 164 / 925 962 199  
e-mail: residencialdorita1@gmail.com

### **Rio Homem**

Av. Dr. Paulo Marcelino, 64  
4840-100 Moimenta  
tel./t/m. 253 351 136 / 966 264 687  
e-mail: geral@riohomem.pt  
site: www.riohomem.pt

### **S. Bento**

Av. S. Bento da Porta Aberta, 2993  
Seara  
4845-026 Rio Caldo  
tel./t/m. 253 141 580 / 965 544 482  
e-mail: hotel@sbento.pt  
site: www.sbento.pt

### **Toca do Caçador**

Av. D. Manuel I, 15 - Moimenta  
4840-100 Terras de Bouro  
tel./t/m. 253 351 137 / 962 534 703  
e-mail: toca.cdor@gmail.com  
FB/Restaurante-Toca-Do-Caçador

### **Vessada**

Rua 1, 24 - Assento  
4845-040 Valdosedende  
tel. 253 377 134  
e-mail: marta.a.cruz91@gmail.com

### **TORRE DE MONCORVO\***

#### **Adega Regional O Caneco**

Rua Constantino Rei dos Floristas, nº 15  
5160-249 Torre de Moncorvo  
tel./t/m. 279 253 172 / 968 934 365

### **Restaurante 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

### **Restaurante A Lareira**

Rua Abade Tavares, n.º 17  
5160-233 Torre de Moncorvo  
tel./t/m. 279 254 415 / 936 955 800

### **Restaurante As Piscinas**

Quinta 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, n.º 22  
5160-068 Carviçais, Torre de Moncorvo  
tel./t/m. 279 939 490 / 939 004 061  
e-mail: antoniobataalves@gmail.com

### **Restaurante 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

### **Restaurante O Botelho**

Estrada Nacional 220, 20  
5160-081 Carvalhal, Torre de Moncorvo  
tel./t/m. 964 865 687  
e-mail:  
antoniomanuelbotelho@hotmail.com

### **Restaurante O Frango**

Rua Tomás Ribeiro, n.º 18  
5160-294 Torre de Moncorvo  
tel./t/m. 962 963 754  
e-mail: victorfrango@hotmail.com

### **Restaurante O Lagar**

Rua do Hospital Velho, n.º 16  
5160-243 Torre de Moncorvo  
tel./t/m. 279 252 828  
e-mail: susanafernandes30@sapo.pt

### **Pizzaria Panorâmica**

Largo da Corredoura, n.º 66  
5160-235 Torre de Moncorvo  
tel./t/m. 279 252 080

### **Restaurante Romanzeira**

Rua da Romanzeira, n.º 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, n.º 25  
5160-243 Torre de Moncorvo  
tel./t/m. 968 087 514  
e-mail: artesaboredouro@iol.pt  
site: www.artesaboredouro.pt/  
tabernadocarro/

### **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

### **Restaurante O Típico**

Rua Dom Frei São Bartolomeu  
dos Mártires, 12  
5160-277 Torre de Moncorvo  
tel./t/m. 934 188 250  
e-mail: tipicomoncorvo@gmail.com

### **VALENÇA\***

#### **Adega do João**

Lugar de Passos - Cerdal  
tel./t/m. 251 839 359

### **Adega Regional**

Rua de Chamosinhos, 53  
São Pedro da Torre  
tel./t/m. 251 839 043

### **Baluarte**

Rua Apolinário da Fonseca  
tel./t/m. 251 824 042

### **Bom Jesus**

Largo do Bom Jesus - Coroada  
Valença  
tel./t/m. 251 822 088

### **Cristina**

Centro Comercial Lara - Valença  
tel./t/m. 251 825 368

### **Fatum**

Fortaleza de Valença  
Porta da Coroada  
tel./t/m. 251 818 140

### **Fortaleza I**

Rua Apolinário da Fonseca, nº 29  
tel./t/m. 251 823 146

### **Fortaleza II**

Rua Apolinário da Fonseca, nº 5  
tel./t/m. 251 818 461

### **Fronteira Gastrobar**

Avenida de Espanha, 1  
tel./t/m. 969 650 029

### **Mané**

Avenida Miguel Dantas  
tel./t/m. 251 823 402

### **Maritone**

Estrada Nacional, 13 – Tuído, Gandra  
tel./t/m. 251 826 713

### **Merendola**

Oliveira da Mosca - Ganfeir  
tel./t/m. 251 822 201

### **Muralha**

Travessa da Secretaria Militar  
tel./t/m. 913 135 138

### **O Escondido de Chamosinhos**

Rua de Chamosinhos 511,  
4930-503 – São Pedro da Torre  
tel./t/m. 251 839 256

### **O Marco de São Pedro**

Rua do Monte, 178  
São Pedro da Torre  
tel./t/m. 251 839 327

### **O Neves**

Estrada Nacional 13, nº 87  
São Pedro da Torre  
tel./t/m. 251 823 146

### **O Nuno**

Estrada Nacional, n.º 101 - Ganfeir  
tel./t/m. 251 921 070 / 918 104 871

### **Pousada São Teotónio**

Baluarto de Socorro - Valença  
tel./t/m. 251 800 260

### **Quinta do Caminho**

Caminho de Santiago, nº 2417  
4930-107 Cerdal  
tel./t/m. 251 821 183

### **Rocha e Grill**

Ed. Cidade Nova Bl.8 – Lj. E,R,  
Dr. Ibérico Nogueira  
tel./t/m. 251 107 672 / 251 826 455

### **Solar do Bacalhau**

Rua Mouzinho de Albuquerque, 99  
tel./t/m. 251 822 161

### **Stop**

Rua do Monte, n.º 130  
São Pedro da Torre  
tel./t/m. 251 839 160

### **Teresinha**

Rua Troias – Loja 2  
tel./t/m. 251 823 573

### **VALPAÇOS\***

#### **Restaurante Central**

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro, nº 34  
5445-160 Carrizado de Montenegro  
tel. 278 783 173  
e-mail: soniamaria.99@hotmail.com

#### **Restaurante S. Jorge**

Av. Bombeiros Voluntários  
5445-151 Carrizado de Montenegro  
tel./t/m. 278 105 148 / 934 024 555  
e-mail: click.seguros@gmail.com

#### **Restaurante Toronto**

Rua Jorge Malheiro Lage, nº 4  
5430-422 Valpaços  
tel./t/m. 278 714 166 / 914 638 560  
e-mail: rboacepa@gmail.com

#### **Restaurante Cidade Nova**

Av. Eng. Adelino Amaro da Costa, nº 4  
5430-409 Valpaços  
tel. 934 030 529  
e-mail:  
restaurantecidadenova@gmail.com

#### **Restaurante Horta da Fonte**

Rua Júlio do Carvalhal, nº 19  
5430-481 Valpaços  
tel. 278 717 477 / 963 744 737

#### **Restaurante Terra Quente**

Rua das Camélias, nº 9  
5430-417 Valpaços  
tel. 278 993 382 / 964 218 078

### **Restaurante Grill**

Rua horta da Fonte, nº 19, R/C  
5430-481 Valpaços  
tel. 278 714 261

### **Restaurante O Nicho**

Av. Eng. Luis Castro Saraiva, nº 1  
5430-472 Valpaços  
tel./t/m. 278 711 597

### **Restaurante Azeite q.b.**

Rua Professor Amândio Tavares  
5430-487 Valpaços  
tel./t/m. 278 996 417

### **Restaurante Brasa & Mar**

Rua Passos Manuel, nº 42  
5430-444 Valpaços  
tel./t/m. 278 096 791

### **Restaurante Q.ta Dona Adelaide**

Rua do Pomar | 5430-434 Valpaços  
tel./t/m. 926 636 299  
e-mail:  
reservas@quintadonaadelaide.com  
site: www.quintadonaadelaide.com

### **VIANA DO CASTELO**

#### **Restaurante Adega do Padrinho**

Rua Gago Coutinho, 162  
4900-510 Viana do Castelo  
tel./t/m. 258 826 954

#### **Restaurante As Quatro Colunas**

Rua João Paulo II, R/Ch, D.F.Lote 4  
Meadela  
4900-719 Viana do Castelo  
tel./t/m. 258 408 215  
e-mail: quatrocolunas@hotmail.com

### **Restaurante Átrio**

Rua da Gramática, 77  
4900-506 Viana do Castelo  
tel./t/m. 258 823 944 / 963 088 926  
e-mail: laurestifernandes@gmail.com

### **Restaurante Bandeira**

Rua da Bandeira, 13-15  
4900-528 Viana do Castelo  
tel./t/m. 258 822 794  
e-mail:  
soaresdomingos1@hotmail.com

### **Restaurante Bota D'Água**

Largo João Tomás da Costa, nº 44  
4900-509 Viana do Castelo  
tel./t/m. 960 271 121  
e-mail: botadaguageral@gmail.com

### **Restaurante Camelo**

Rua de Santa Marta, nº 119  
Santa Marta de Portuzelo  
4925-104 Viana do Castelo  
tel./t/m. 937 598 565  
e-mail:  
geral@camelorestaurantes.com  
site: www.camelorestaurantes.com

### **Restaurante Casa de Pasto Maria de Perre**

Rua de Viana, 118  
4900-549 Viana do Castelo  
tel./t/m. 258 822 410  
e-mail: casa.mariaperre@gmail.com  
site: www.casamariaperre.pt

### **Restaurante Coral**

Praça Timor – Zona Empresarial  
da Praia Norte  
4900-056  
tel./t/m. 258 847 176

### **Restaurante D. Augusto**

Trav. dos Antúrios, 60/70, Darque  
4935-133 Viana do Castelo  
tel./t/m. 258 322 491  
e-mail: franciscorochoa6@sapo.pt

### **Restaurante Espigueiro**

Lugar de Santoinho, Darque  
4935-241 Viana do Castelo  
tel./t/m. 258 322 156  
e-mail: rest.espigueiro@gmail.com

### **Restaurante Filipe**

Rua da Bandeira, 50 A  
4900-483 Viana do Castelo  
tel./t/m. 927 838 908  
e-mail: nanniesteves@gmail.com

### **Restaurante Marisqueira Alcazar**

Av. São Romão, 7, Neiva  
4935-546 Viana do Castelo  
tel./t/m.: 258 871 125  
e-mail: alcazar@alcazar.pt  
site: www.alcazar.pt

### **Restaurante Montanha**

Estrada de Santa Luzia  
4900-408 Viana do Castelo  
tel./t/m. 258 821 307  
e-mail: luisnovorodrigues@gmail.com

**Restaurante Manus**

Avenida do Atlântico, 216, R/c esq.,  
Amorosa – Chafé  
4900-408 Viana do Castelo  
tel./t/m. 964 033 794  
e-mail:  
carlosmachadogomes@hotmail.com

**Restaurante Maraberto**

Rua dos Mareantes, lote 19  
4900-370 Viana do Castelo  
tel./t/m. 964 506 932  
e-mail: edukiko.soares@hotmail.com

**Restaurante Náutico**

Limia Parque  
4900-473 Viana do Castelo  
tel./t/m. 258 822 330  
e-mail:  
ribeiromartinspaulo@gmail.com  
Site: restaurantenautico.eatbu.com

**Restaurante O Garfo**

Largo 5 de Outubro, 28  
4900-515 Viana do Castelo  
tel./t/m. 258 829 415  
e-mail: ogarforestaurante@gmail.com

**Restaurante O Laranjeira**

Rua Manuel Espregueira, 24  
4900-318 Viana do Castelo  
tel./t/m. 258 822 258  
e-mail: geral@olaranjeira.com  
site: www.olaranjeira.com

**Restaurante O Vasco**

Rua Grande, 21  
4900-523 Viana do Castelo  
tel./t/m. 258 824 665  
e-mail:  
ovascorestaurante@gmail.com

**Restaurante - 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

**Restaurante Ralenti**

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

**Restaurante Saleiro****– Hotel Flôr de Sal**

Avenida de Cabo Verde, 100  
4900-568 Viana do Castelo  
tel./t/m. 258 800 100  
e-mail: reservas@hotelflordeisal.com  
site: www.hotelflordeisal.com

**Restaurante Scala Caffè**

Avenida do Atlântico, Praia Norte  
4900-350 Viana do Castelo  
tel./t/m. 258 836 600 / 964 334 602  
e-mail:  
scalacafferrestaurante@gmail.com

**Restaurante Teresa**

Largo Capitão Gaspar de Castro, 350  
– Lanheses  
4925-411 Viana do Castelo  
tel./t/m. 258 731 409  
e-mail: fonsecaj2473@gmail.com  
FB/Restaurante-Teresa

**Sport Restaurante**

Rua dos Manjovos  
4900-539 Viana do Castelo  
e-mail:  
cafesport.restaurante@gmail.com

**VIEIRA DO MINHO****Restaurante A Tasquinha**

Rua Pe. Casimiro José Vieira, nº 186  
4850-537 Vieira do Minho  
917 170 488  
tasquinha.v.m@hotmail.com

**Restaurante Adelaide**

Avenida do Entroncamento  
4850-422 Tabuaças - Vieira do Minho  
253 647 106  
restauranteadelaide@gmail.com

**Restaurante Arijal**

R. Pe. José Carlos Alves Vieira, nº 179  
4850-422 Vieira do Minho  
253 647 262  
reservas@arijal.pt  
www.arijal.pt

**Restaurante Central**

Praça Guilherme de Abreu, nº 19  
4850-527 Vieira do Minho  
253 647 179  
adel.ramalho@gmail.com

**Restaurante Combinação Perfeita**

Rua Dr. Hernâni de Magalhães  
4850-531 Vieira do Minho  
932 032 354

**Restaurante Fonte dos Amores**

Avenida da Caniçada, nº 1204  
4850-052 Caniçada-Vieira do Minho  
253 645 065

**Restaurante Martins**

Avenida Entroncamento, nº 189  
4850-422 Tabuaças - Vieira do Minho  
253 640 042

**Restaurante Pousada da Caniçada**

Avenida da Caniçada, nº1518  
4850-054 Caniçada - Vieira do Minho  
210 407 650  
recepcao.sbento@pestana.com  
www.pousadas.pt

**Restaurante Retiro da Cabreira**

Rua do Emigrante, nº102  
4850-273 Pinheiro-Vieira do Minho  
932 905 447  
retirodacabreira@gmail.com  
www.retirodacabreira.com

**Restaurante Zé da Estrada**

Rua das Penelas 81  
4850-194 Guilhofrei - Vieira do Minho  
253 656 184

**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/adegado monte

**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/adeaga-do-testas

**Aloha Restaurante & Lounge**

Via Pedonal Manuel de Barros  
4480-659 Vila do Conde  
tel. 252 618 886  
e-mail: geral@aloha praia.com  
FB/aloha.vdc

**Bastardos**

Largo da Roda, 21  
4480-754 Vila do Conde  
t/m. 913 186 111  
e-mail: geral.bastardos@gmail.com  
FB/21bastardos

**Casa d'Aldeia**

Travessa de S. Simão, 4  
4480-252 Junqueira VCD  
tel. 252 657 203  
e-mail: junqueira@umacasadaldeia.pt  
FB/umacasadaldeia

**Portuguesia Restaurante**

Rua do Lidador, 128  
4480-791 Vila do Conde  
tel. 252 613 315  
e-mail: viladoconde@portuguesia.pt  
FB/portuguesia.restaurante

**Quinta D. Curado**

Rua de Casal Pedro, 890  
4480-307 Junqueira VCD  
tel./t/m. 252 046 864 / 913 265 222  
e-mail: martapsilva@hotmail.com  
FB/quintadcurado

**Recanto do Luís**

Rua de S. Bartolomeu, 23  
4480-848 Vila do Conde  
t/m. 912 271 835  
e-mail: recantodoluis@gmail.com  
FB/recanto-do-luis

**Restaurante A Rendilheira**

Praça da República, 1/2  
4480-715 Vila do Conde  
tel. 252 615 113  
FB/restaurantearendilheira

**Restaurante Cais da Vila**

Rua Cais das Lavadeiras, 42  
4480-789 Vila do Conde  
tel./t/m. 252 641 010 / 967 289 686  
e-mail: caisdavila@gmail.com  
FB/restaurante.caisdavila

**Restaurante Costa Verde**

Rua Dr. Pereira Júnior, 138  
4480-813 Vila do Conde  
tel./t/m. 252 631 835 / 969 455 581  
e-mail: restcostaverde138@gmail.com

**Restaurante O Cangalho**

Rua Cais das Lavandeiras, 48  
4480-789 Vila do Conde  
tel./t/m. 252 110 898 / 912 835 769  
e-mail: ocangalho@hotmail.com  
FB/ocangalho

**Restaurante Praça Velha**

Largo Antero de Quental, 33  
4480-701 Vila do Conde  
tel./t/m. 252 612 121 / 919 392 382  
e-mail:  
restaurantepracavelha@gmail.com  
FB/pravavelharest

**Restaurante S. João**

Avenida Brasil, 582  
4480-659 Vila do Conde  
tel. 252 631 275  
e-mail: restaurantesjoao@gmail.com  
FB/restaurantesjoaviladoconde

**Restaurante Villa do Conde**

Avenida Dr. João Canavarró, 191  
4480-668 Vila do Conde  
tel. 252 663 304  
e-mail:  
restaurantevilladoconde@gmail.com  
FB/restaurantevilladoconde

**RIO by Paulo André**

Praça da República, 8  
4480-715 Vila do Conde  
tel. 252 602 182  
e-mail: riobypauloandre@gmail.com  
site: rio.eatbu.com

**Saura Cool**

Praça S. João, 3  
4480-716 Vila do Conde  
tel. 252 633 333  
e-mail: sauracool@hotmail.com  
FB/sauracoolviladoconde

**Tia Mila Restaurante**

Rua da Estrada Velha, 830  
4485-487 Mindelo VCD  
tel./t/m. 252 671 710 / 911 199 268  
e-mail: sandrajbarbosa@hotmail.com  
FB/tiamilarestaurante

**Villazur Restaurante & Tapas**

Rua da Junqueira, 325  
4480-156 Azurara VCD  
tel./t/m. 252 614 759 / 913 877 490  
e-mail:  
villazur.restaurante@gmail.com  
FB/va.villazur

**VILA NOVA DE CERVEIRA\*****Abriço das Andorinhas**

Rua Queiroz Ribeiro - VNC  
4920-296  
tel. 251 795 335 / t/m. 965 175 778  
e-mail:  
abrigodasandorinhas@gmail.com

**Adega Real**

Terreiro  
4920 - 296  
tel. 251 795 366 / t/m. 966 586 930  
e-mail:  
restauranteadegareal@hotmail.com

**Cantinho dos Amigos**

Rua Queirós Ribeiro  
4920 - 296  
tel. 251 795 725 / t/m. 966 247 949  
e-mail: vanda\_martins@sapo.pt

**Dom Júlio**

Rua da Tomada, En 13 , Campos VNC  
4920 - 140  
tel. 251 700 240 / t/m. 962 820 084  
e-mail: geral@hotelminho.com  
site: www.braseiraominho.com

**Casa Lau**

Lugar da Igreja, Loivo - VNC  
4920 - 070  
tel. 251 795 162 / t/m. 962 438 444  
e-mail: beatriz-vaz@hotmail.com

**Central**

Terreiro - VNC  
4920 - 296  
tel. 251 794 898 / t/m. 969 303 817  
e-mail: restaurante25@hotmail.com

**Costa Verde**

Avenida, EN13, nº 15 - Campos VNC  
4920 - 012  
tel. 251 795 430  
e-mail: geral@costaverde.com.pt

**Glutão**

Sta. Marina - Loivo VNC  
4920-072  
tel. 251 795 654  
e-mail: filipe270682@hotmail.com

**Lavrador**

Alto das Cerejas, nº 15 - Campos VNC  
4920 - 011  
tel. 251 796 604 / t/m. 962 727892  
e-mail:  
geral@restaurantelavrador.com  
site: www.restaurantelavrador.com

**Luso Galaico**

Terreiro - VNC  
4920 - 296  
tel. 251 795 225 / t/m. 966 707 122  
e-mail: lusogalaicovnc@hotmail.com

**VILA NOVA DE FAMILIÇÃO\*****Moutados**

Avenida do Brasil 1223 Gavião  
4760-001 Vila Nova de Famalicão  
tel./t/m. 252 312 377  
e-mail:  
luisbezerra@grupomoutados.pt  
site: www.grupomoutados.pt

**ME.AT**

Av. 25 de Abril, nº 22  
4760-101 V.N. Famalicão  
tel./t/m. 935 441 144  
e-mail: me.at.famalicao@gmail.com  
site: www.meatrestaurante.pt

**O Prato**

Rua da Estrada Nacional 204-5, 39  
Avidos  
4770-788 Vila Nova Famalicão  
tel./t/m. 252 321 892  
e-mail: opratorestaurante@gmail.com  
FB/opratorestaurante/

**Ferrugem**

Rua das Pedrinhas, 32 Portela  
4770-379 Vila Nova de Famalicão  
tel./t/m. 252 911 700  
e-mail: restaurante@ferrugem.pt  
site: www.ferrugem.pt

**VILA NOVA DE FOZ CÔA\*****Taberna Barriga Verde**

Rua D. Dinis, n.º 8  
5150-580 Vila Nova de Foz Côa  
tel./t/m. 279 765 039  
e-mail: tadeumariabeatriz@gmail.com

**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: https://petiscariapreguica.pt

**Restaurante Aldeia D'Ouro**

Rua Dr. José Augusto Saraiva  
de Aguiar, nº 19  
5150-616 Vila Nova de Foz Côa  
tel./t/m. 279 094 403  
e-mail: aldeiaodouro@gmail.com

**Taberna da Julinha**

Largo da Ponte, n.º 8  
5150-502 Pocinho, VLF  
tel./t/m. 965 398 826  
e-mail: josecruzcosta61@gmail.com

**Restaurante Côa Museu**

Rua do Museu  
5150-610 Vila Nova de Foz Côa  
tel./t/m. 932 150 155  
e-mail: restcoamuseu@hotmail.com  
site: www.restaurantecoamuseu.com

**VILA NOVA DE GAIA\*****A Casa do Pescador**

Rua Vasco da Gama, 18  
4400-603 Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 227 813 077  
e-mail: rufinagomes.rg@gmail.com

**A Margem**

R. Agostinho Albano, 18  
4400-182 Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 227 724 788  
e-mail:  
restauranteamargem@gmail.com  
site: www.restaurante-amargem.com

**Adega do Lila**

Rua Heróis do Ultramar, 2335  
4430-432, 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 - Arcozelo  
4410-340 Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 227 621 448  
e-mail: geral@agudamar.com  
site: www.agudamar.com



### **Ar de Rio**

Av. Diogo Leite, 5  
4400-111 Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 223 701 797  
e-mail: arderio@arderio.pt  
site: www.arderio.pt

### **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/arealpraia/

### **Arroba & Meia**

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

### **Assim & Assado**

Rua 5 de Outubro, 2200  
4430-805 Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 224 023 629 / 938 907 216  
e-mail: savanadasdelicias@gmail.com  
FB/assimeassadorestante/

### **Cais do Bacalhau**

Av. de Diogo Leite, 102  
4400-111 Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 220 149 737  
e-mail: caisdobacalhau@gmail.com  
FB/caisdobacalhaurrestaurante/

### **Casa Branca**

Avenida da Beira Mar, 757  
4400-044 Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 227 727 400  
e-mail:  
bookings@goldentulipportogaia.com  
site: https://porto-gaia.goldentulip.com/en-us/hotel-restaurants/

### **Castela**

Rua das Oliveiras, 342  
4405-889 Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 926 771 017  
e-mail: restaurantecastela@gmail.com  
site: www.restaurantecastela.com

### **Ciprianus'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-  
1665207480406943/

### **Cozinha do Sogro**

Rua do Património, 29  
4430-172 Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 220 155 240  
e-mail:  
virgilioduartecampos@gmail.com  
site: cozinhadosogro.eatbu.com

### **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

### **Douro Velho**

Av. Diogo Leite, 302  
4400-111 Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 224 094 570 / 912 401 961  
e-mail: dourovelho@outlook.pt  
FB/dourovelho/

### **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  
FB/Dourum-Restaurante

### **Food & Friends**

Rua Diogo Macedo, 220  
4400-107 Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 223 747 500  
e-mail: reservas@hiportogaia.com  
site: www.holidayinnportogaia.com

### **Herança Magna**

Rua Serpa Pinto, 239  
4400-307 Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 910 555 650  
e-mail: booking@happydiscover.pt  
site: www.herancamagna.pt

### **Hilton Porto Gaia**

Rua de Serpa Pinto, 124  
4400-307, Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 222 449 200  
e-mail: opoga\_hotel@hilton.com  
site: www.hiltonhotels.com/pt\_BR/portugal/hilton-porto-gaia/

### **Holiday Inn Porto Gaia**

Rua Diogo de Macedo, 220  
4400-107 Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 223 747 500  
e-mail: reservas@hiportogaia.com  
site: www.hiportogaia.com

### **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: http://maginas.pt/

### **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

### **Meia Banana & Braza**

Rua da Brecha, 171  
4415-926, Seixezelo, V. Nova de Gaia  
tel./t/m. 227 451 647  
e-mail: gaiadegusta@gmail.com  
FB/Restaurante-Meia-Banana-Braza

### **Nova Adega**

R. Cândido dos Reis, 65  
4430-175 Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 223 756 771  
e-mail: geral@novadega.pt  
site: http://novadega.pt/

### **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

### **O Alfaiate**

Rua Machado dos Santos, 651  
4400-209 Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 223 752 886 / 966 561 240  
e-mail: rest\_alfaiate@sapo.pt  
site: www.restaurantеоalfaiate.com

### **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: restauranteotenista.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: https://ripolins.com/

### **Parque da Aguda**

Av. Gomes Guerra, 721  
4410-467 Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 227 622 929 / 917 856 466  
e-mail: parqueaguda@gmail.com  
site: https://parquedaguda.pt/  
restaurante#reservar

### **Quinta da Boeira**

Rua Teixeira Lopes, 170  
4400-320 Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 223 751 338  
e-mail: geral@quintadaboeira.pt  
site: www.quintadaboeira.pt

### **Quinta da Boucinha**

Av. Vasco da Gama, 1480  
4430-341 Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 227 827 764 / 918 047 508  
e-mail: info@boucinha.com  
site: www.boucinha.com

### **Quinta do Fojo**

Rua Nova do Fojo, 238  
4400-232 Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 220 424 771 / 968 448 104  
e-mail:  
restaurantequintadofojo@golfojo.com  
site: www.restaurantequintadofojo.pt

### **Quinta do Pedregal**

Rua Cavada de Meias, 109  
4415-637, Lever, Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 916 151 182 / 919 213 022  
e-mail: info@pedregal.pt  
site: https://quintadopedregal.pt/  
restaurante/

### **Rabelos**

Avenida Diogo Leite, 68  
4400-111, Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 223 755 864 / 915 919 660  
e-mail: rabelos.pt@gmail.com  
site: <https://restauranterabelos.pt>

### **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@restaurante1715.com.pt  
site: <https://restauranterampinha.pt/>

### **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

### **Taberna de São Pedro**

Rua Costa Goodofilim, 42  
4400-426 Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 915 465 918  
e-mail:  
atabernadosaopedro@gmail.com  
FB/tabernadosaopedro/

### **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: <https://theblini.com/>

### **Vinum at Grahams**

**- Restaurant & Wine Bar**  
Caves Graham's, Rua do Agro, 141  
4400-003 Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 220 930 417  
e-mail:  
reservas@vinumatgrahams.com  
site: [www.vinumatgrahmas.com](http://www.vinumatgrahmas.com)

### **Mesa com Tradição**

Rua 5 de Outubro, 2792  
4430-798, Avintes, Vila Nova de Gaia  
tel./t/m.: 220 131 495  
e-mail: mesacomtradiacao@gmail.com  
FB/mesacomtradiacao

### **Restaurante 1715**

Rua Prof. Ferreira da Silva, 321  
4505-155, Argoncilhe  
tel./t/m.: 227 443 248  
e-mail: geral@restaurante1715.com.pt  
site: <https://restaurante1715.pt/>

### **O Jardim (Hotel Solverde)**

Avenida da Liberdade, 212  
- São Félix da Marinha  
4405-154 Vila Nova de Gaia  
Tel.: 227 338 030  
E-mail: hotelsolverde@solverde.pt  
Site: <https://www.gruposolverde.pt/hotel-solverde-spa-wellness-center>

### **VILA POUCA DE AGUIAR\***

**Restaurante Alvão Village**  
Lagoa da Falperra, E.M. 555  
5450-261 Vila Pouca de Aguiar  
tel./t/m. 259 098 028  
e-mail:  
teresamarques581@hotmail.com

### **Restaurante A Recta**

EN2 Lugar do Ferreirinho - Zimão  
5450-283 Telões  
tel./t/m. 259 469 158  
e-mail: recta1@sapo.pt

### **Restaurante Costa do Sol**

Rua Imperador Teodósio, nº 22  
5450-022 Vila Pouca de Aguiar  
tel./t/m. 259 417 338  
e-mail: geral@hotelaguiardapena.com  
site: [www.hotelaguiardapena.com](http://www.hotelaguiardapena.com)

### **Restaurante Casa de Chá**

**- Pedras Salgadas SPA  
& Nature Park**  
Parque Pedras Salgadas  
5450-140 Bornes de Aguiar  
tel./t/m. 259 437 140  
e-mail:  
reservations@pedrassalgadaspark.com  
site: [www.pedrassalgadaspark.com](http://www.pedrassalgadaspark.com)

### **Restaurante Escalhão**

Rua Duque D'Ávila e Bolama, nº 61  
5450-030 Vila Pouca de Aguiar  
tel./t/m. 259 402 114  
e-mail: sandraescalhao@hotmail.com

### **Restaurante Ferreirinho**

Rua Padre Manuel do Couto,  
Lugar do Ferreirinho  
5450-283 Telões  
tel./t/m. 259 469 225  
e-mail:  
restaurante.ferreirinho@gmail.com

### **Restaurante Monte Carlo**

Rua Henrique Maia, nº 18  
5450-156 Bornes de Aguiar  
tel./t/m. 259 434 230  
e-mail: jaimesantosshow@hotmail.com

### **Restaurante Nascente do Corgo**

Rua António José D'Ávila  
5450-019 Vila Pouca de Aguiar  
tel./t/m.259417294  
e-mail:  
restnascentedocorgo@gmail.com

### **Restaurante O Conde**

Rua Ernesto Paralelo, nº 5  
5450-130 Bornes de Aguiar  
tel./t/m. 259 433 000  
e-mail: restauranteconde@gmail.com

### **Restaurante Os Três Velhotes**

Largo Sousa Teixeira, nº 28  
5450-014 Vila Pouca de Aguiar  
tel./t/m. 259 417 659  
e-mail: mc.vilapouca@gmail.com

### **Restaurante Zé dos Leitões**

Rua da Igreja, nº 9  
5450-265 Soutelo de Aguiar  
tel./t/m. 259 046 115  
e-mail: lage.jose@gmail.com

### **VILA REAL\***

#### **Bons Tempos**

Rua de Santa Sofia, 41  
5000-680 Vila Real  
tel. 259 322 394 / t/m. 963 626 564  
e-mail:  
bonstemposrestaurante@gmail.com  
site: [www.bonstempos.pt](http://www.bonstempos.pt)

### **Borralha Restaurante**

Travessa Moreira de Carvalho, nº 2  
5000-423 Vila Real  
tel./t/m. 259 375 158  
e-mail: info@borralhaguesthouse.com  
site: [www.borralhaguesthouse.com](http://www.borralhaguesthouse.com)

### **Curva 24 – Refeições & Petiscos**

Av.º da Europa, Edif. Tulipa II,  
Lote 31, Ent.º A, R/C, Loja 1  
5000-557 Vila Real  
tel. 259 044 102 / t/m. 912 805 896  
e-mail: curva24.vilareal@gmail.com

### **Restaurante Le Buffet**

#### **- Hotel Miracorgo**

Av. º 1.º de Maio, 76/78  
5000-651 Vila Real  
tel. 259 325 001  
e-mail: reservas@hotelmiracorgo.com  
site: [www.hotelmiracorgo.com](http://www.hotelmiracorgo.com)

### **Quinta do Paço Hotel**

EN 322, Km 3, Arroios  
5000-051 Vila Real  
tel. 259 340 790 / t/m. 935 525 038  
e-mail: hotel@quintapaco.com  
site: [www.quintapaco.com](http://www.quintapaco.com)

### **Restaurante A Viúva**

Largo da Baralha Abambres  
5000-261 Vila Real  
tel. 259 338 499 / t/m. 938 647 788  
e-mail: aviuvanp@gmail.com  
site: [www.aviuva.pt](http://www.aviuva.pt)

### **Restaurante Convívio**

Rua Vasco Sameiro – Travessa  
António Silva, 8  
5000-281 Vila Real  
tel. 259 323 807 / t/m. 914 899 512  
e-mail:  
restauranteconvivio@gmail.com

### **Restaurante Grill O Costa**

Rua Dr. Sousa Costa, 16  
5000-552 Vila Real  
tel. 259 321 988 / t/m. 969 892 304  
e-mail:  
restaurantegrilllocosta@gmail.com  
site: [www.restaurantegrilllocosta.com](http://www.restaurantegrilllocosta.com)

### **Restaurante Maranus**

Quinta do Seixo, Lote 2, Loja 5  
5000-673 Vila Real  
tel. 259 321 521  
e-mail: cabralmaranus@hotmail.com

### **Tralha Wine Tapas Bar**

Av.º Almeida Lucena, 36  
5000-660 Vila Real  
t/m. 961 685 715  
e-mail: jo3ca.lda@gmail.com  
site: [www.tralhawinetapasbar.pt](http://www.tralhawinetapasbar.pt)

### **VILA VERDE**

#### **Restaurante do Alívio**

Rua da Gândara, 97  
4730-570 Soutelo  
tel./t/m. 253 322 106  
e-mail:  
restaurantedoalivio@gmail.com  
site: [www.restaurantedoalivio.com](http://www.restaurantedoalivio.com)

**Restaurante Martinho**

Rua da Gândara  
4730-570 Soutelo  
tel./t/m. 253 322 770  
e-mail: mail@hotalquintadopico.com

**Restaurante Torres**

Lugar da Igreja  
4730-400 Ponte S. Vicente  
tel./t/m. 253 361 619 / 914 711 278  
e-mail:  
vilaverde@restaurantetorres.pt  
site: www.restaurantetorres.pt

**Restaurante 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

**Restaurante Manjar do Mar**

Rua Dr. Francisco A. Gonçalves, 18  
4730-450 Vila de Prado  
tel./t/m. 253 924 800 / 912 611 480  
e-mail: manjardomar@hotmail.com  
site: www.manjardomar@hotmail.com

**Restaurante Varandas do Lima 2**

Rua da Gândara  
4730-570 Soutelo  
tel./t/m. 253 322 794 / 910 034 450

**Restaurante Palácio**

Rua 25 de Abril, 43  
4730-735 Vila Verde  
tel./t/m. 253 319 298

**Restaurante A Toca do Lobo**

Lugar do Calvário  
4730-010 Aboim da Nóbrega  
tel./t/m. 253 341 326

**VIMIOSO****Restaurante A Vileira**

Avenida de Alcanices, nº 1  
5230-380  
tel./t/m. 273 511 133  
e-mail: reservas@vileira.com  
site: www.avileira.com

**Hotel Rural Srº de Pereiras**

Estrada Nacional 219  
5230-275  
tel./t/m. 273 518 000 / 933 190 047  
e-mail: info@hotelruralvimioso.com

**VINHAI****Restaurante Vasco da Gama**

Rua Nova da Calçada  
5320-322 Vinhais  
tel./t/m. 937 314 251

**Restaurante O Silva**

Rua de São Francisco, nº 27  
5320-319 Vinhais  
tel./t/m. 273 771242

**Restaurante O Comercial**

Rua da Calçada, nº 2  
5320-322 Vinhais  
tel./t/m. 273 772169

**Restaurante A Tasca do Meio**

Rua Nova, nº 16  
5320-335  
tel./t/m. 273 404 810

**Restaurante Paulu's**

Complexo das Piscinas  
5720-301 Vinhais  
tel./t/m. 273 771 666

**VIZELA****Adega Avelino**

Rua Dr. Pereira Caldas, nº 34  
4815-516  
tel./t/m. 253 584 324  
e-mail: adega.avelino@gmail.com

**Braseiro**

Avenida Abade Tagilde, nº 197  
4815-471  
tel./t/m. 253 482 566  
e-mail: braseirovizela@hotmail.com

**Bom Viver**

Rua da Levandeira, 35, Santa Eulália  
4620-550  
Tel: 253 588 302

**Cá te Quero**

Rua das Termas, nº 24  
4815-416  
tel./t/m. 914 540 683

**Cantinho das Alminhas**

Estrada Nacional 106, nº 1281  
4620-537  
tel./t/m. 939 066 375  
e-mail:  
cantinhodasalminhas@gmail.com

**Cataplana**

Avenida dos Bombeiros, nº 620  
4815-504  
tel./t/m. 253 586 525  
e-mail: isabelrs@sapo.pt

**Céu Azul**

Rua do Lamarão, nº 230  
4620-548  
tel./t/m. 253 587 539  
e-mail: pedrobonsai@hotmail.com

**Costa Verde**

Avenida Abade Tagilde, nº 198  
4815-471  
tel./t/m. 253 586 422 / 919 431 000

**Eusébio**

Rua Portos Júnior, nº 330  
4815-109  
tel./t/m. 253 565 428

**Marisqueira Peixoto**

Rua Regedor Miguel Costa, nº 91  
4815-673  
tel./t/m. 253 582 686 / 919 396 104

**Marisqueira Ponte Nova**

Rua das Portelas, nº 447  
4815-631  
tel./t/m. 253 585 597

**Hotel Termas (Restaurante)**

Rua Dr. Abílio Torres, nº 1236  
4815-552  
tel./t/m. 253 481 275  
e-mail: geral@hoteltermasvizela.com  
site: www.hoteltermasvizela.com

**Mercearia**

Rua Doutor Abílio Torres, nº 767  
4815-431  
tel./t/m. 253 087 583

**Gala**

Rua Jardim Manuel Faria, nº 57  
4815-514  
tel./t/m. 253 565 173  
e-mail: adega.galineira@hotmail.com

**O Pinto**

Rua Dr. Pereira Caldas  
4815-516  
tel./t/m. 964 439 993 / 918 559 376

**O Pulo**

Calçada do Pulo, 165, Santa Eulália  
4620-563  
Tel: 253 166 762

**Pedra Azul**

Travessa do Monte, nº 71  
Bouça de Ramiro  
4620-592  
tel./t/m. 253 488 472 / 912 604 128

**Porta 2**

Avenida dos Bombeiros, nº 139  
4815-394  
tel./t/m. 253 565 159

**Rainha**

Rua Doutor Pereira Caldas, nº 189  
4815-516  
tel./t/m. 253 482 101

**Restaurante Darinha**

Rua do Lamarão, nº 769  
Santa Eulália  
4620-548  
Tel: 253 481 536 / 912 869 697

**Restaurante das Portelas**

Rua Carreira Chã, nº 1678  
Santa Eulália  
4620-537  
Tel: 919 494 960 / 253 115 059

**Taberna JP**

Av. Manuel da Costa Campelos nº 316  
São Miguel  
4815-738  
Tel: 253 484 357

**Tasca da Porta**

Travessa de Sub-Quintão, nº 526  
4815-662  
tel./t/m. 253 588 180

**Villam**

Rua Carreira Chã, nº 4  
4620-537  
tel./t/m. 968 491 500

**\* OS RESTAURANTES DESTES  
CONCELHOS UTILIZAM  
PRODUTOS LOCAIS.**

alojamento





## ALFÂNDEGA DA FÉ

### Casa Coelho

Rua do Relógio, 161  
5350-018 Alfandega da Fé  
t/m. 917 410 396  
e-mail: cathy\_lemos@hotmail.com /  
alcasacoelho@hotmail.com  
FB/casacoelho

### Alojamento Local Ovimar

Av. Dr. Francisco Sá Carneiro, n.º 62  
5350-005 Alfandega da Fé  
tel./t/m. 969 290 070  
e-mail: reservasovimar@gmail.com

### Hotel & Spa Alfandega da Fé

Alto da Serra de Bornes,  
Estrada Nac. 315  
5350-909 Alfândega da Fé  
tel./t/m. 279 200 260  
e-mail: info@spahotelalfandega.com  
/ reservas@spahotelalfandega.com

## 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 do Sol

Rua Francisco Artur Martins, 15  
5070 – 050 Alijó  
tel./t/m. 911 965 903  
e-mail: quintadosol.douro@gmail.com  
FB/quintadosol.douro

### Quinta de Fiães

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

### Casa da Trigueira

Rua do Cabo, n.º 1  
5070-411 Santa Eugénia  
tel./t/m. 259 648 226/ 917 247 055  
e-mail: geral@casadatrigueira.pt  
site: www.casadatrigueira.pt

## AMARANTE

### Monverde Wine Experience Hotel

Quinta de Sanguinhedo  
4600-761 Telões  
tel./t/m. 255 143 100  
e-mail: geral@monverde.pt  
site: www.monverde.pt

### Casa da fraga

Rua Dr. Mário Monterroso, 83  
Carvalho de Rei  
4600-570 Amarante  
tel./t/m. 936 312 443  
e-mail:  
casadafraga.amarante@gmail.com  
site: https://www.airbnb.pt/rooms/  
44047850

### Pousada de S. Gonçalo

Serra do Marão  
4604-909 Ansiães AMARANTE  
tel./t/m. 255 460 030  
e-mail: pousada.marao@gmail.com  
site: www.pousadadomarao.com

### Casa do lago

Rua da Eira, 146  
4615-030 Lixa  
tel./t/m. 914 160 104  
e-mail:  
geral.casadolago@hotmail.com

## AMARES

### Quinta do Burgo

Rua dos Burgos, n.º 475  
4720-612 Prozele Amares  
tel. 253 992 749 / t/m. 936 290 911  
e-mail: geral@quintadoburgo.com  
site: www.quintadoburgo.com

### Casa Lata

Avenida de Barriomau, n.º 158  
4720-282 Carrizado Amares  
tel. 253 993 460  
e-mail: geral@casalata.pt  
site: www.casalata.com

### Pousada Santa Maria do Bouro

Largo do Terreiro  
4720-633 Bouro (Santa Maria)  
Amares  
tel. 253 371 970  
e-mail: recepcao.bouro@pestanda.com  
recepcao.stamariabouro@pousadas.pt  
site: www.pousadas.pt

### Casa da Urze

Rua do Urjal  
4720-730 Seramil Amares  
t/m. 919 332 522  
e-mail: info@casadaurze.com  
site: www.casadaurze.com

## ARCOS DE VALDEVEZ

### 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.casadeselim.com

### Casa do Castanheiro

Paredes, Vale, Arcos de Valdevez  
4970-713  
tel./t/m. 933 471 271  
e-mail: geral@eidodopomar.com  
site: www.eidodopomar.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.casadeselim.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.casadeselim.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.casadeselim.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.casadeselim.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.casadeselim.com

### Casa do Rio

Travassos, Oliveira  
4970-225 Arcos de Valdevez  
tel./t/m. 933 471 271  
e-mail: geral@eidodopomar.com  
site: www.eidodopomar.com

### Quinta da Aranha

Lugar de Remerelhas,  
S.Cosme e S.Damião  
4970-555  
tel./t/m. 919 124 489  
e-mail:  
casaquintadارانha@gmail.com  
site: www.quintadارانha.pt

### Quinta da Lamosa

Lugar da Zebra - Gondoriz  
4970-182 Arcos de Valdevez  
tel./t/m. 914 509 049  
e-mail: quintalamosa@gmail.com  
site: www.quintalamosa.com

### Ribeira Collection Hotel

Largo dos Milagres  
4970-592  
tel./t/m. 258 009 410  
e-mail:  
booking.rch@piamontehotels.com  
site: http://ribeiracollectionhotel.com/

## ARMAMAR

### Quinta do Outono - Agro-Turismo

Quinta da Raposeira, s/n - Aldeias  
5110-022 Armamar  
tel./t/m. +351 919 439 274  
e-mail:  
anabelacaldeira@quintadooutono.pt  
site: www.quintadooutono.pt

### Casa da Fonte - Casa de Campo

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: http://casadafonte-douro.pt

### Gojim Casa Rural - Casa de Campo

R. das Fontainhas, 1, Gogim  
5110-616 Armamar  
tel./t/m. 910 517 407  
e-mail: gojimcasarural@gmail.com  
site: www.gojimcasarural.com

### 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

### 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

### Outros Tempos - Casas de Campo

Lugar do Marradoiro, Arícera  
5110-051 Armamar  
tel./t/m. 254 855 103 / 919 963 051  
e-mail: reservas@outrostempos.com  
site: www.outrostempos.com

### Quinta da Azenha - Agro-Turismo

Folgosa  
5110-204 Armamar  
tel./t/m. 254 855 172  
e-mail: info@quintadaazinha.net  
site: www.quintadaazinha.net

### Quinta da Barroca - Agro-Turismo

Queimada  
5110-401 Armamar  
tel./t/m. 254 850 850  
e-mail: info@quintadabarroca.com.pt  
site: www.quintadabarroca.com.pt

### Quinta Bemboa - Agro-Turismo

Lugar da Silveira, Arícera  
5110-051 Armamar  
tel./t/m. 254 858 245 / 967 497 259  
/ 969 696 203  
e-mail: quintabemboa1@gmail.com  
site: www.quintabemboa.com

### Quinta dos Morangueiros

**- Casa de Campo**  
Senhora da Guia, Aldeias  
5110-012 Armamar  
tel./t/m. 917 225 576  
e-mail: peter.costa@hotmail.com

### Quinta de Silveiras

**- Casa de Campo**  
Lugar da Lapinha, S. Cosmado  
5110-587 Armamar  
tel./t/m. 934 262 584 / 966 133 138  
e-mail: quintadesilveiras@gmail.com  
site: www.quintadesilveiras.com

### Quinta do Tedo - Agro-Turismo

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

### AROUCA

#### Casa do Soutinho

Carvalhais, Alvarenga  
4540-028  
tel./t/m. 962 501 270  
e-mail: info@casadosoutinho.pt  
site: www.casadosoutinho.pt

### BAIÃO

#### Casa do Silvério

Quinta de Vila Nova - Tormes  
4640-434 Santa Cruz do Douro  
tel. 254 885 231  
e-mail: info.turismo@feq.pt  
site: www.feq.pt

### Douro Royal Valley

**Hotel & Spa\*\*\*\*\***  
Lugar Portela do Rio, Pala Ribadouro  
4640-400 Baião  
tel. 255 070 900  
e-mail: reservas@douroroyal.com  
site: www.douroroyal.com

### Douro Palace Hotel Resort & Spa\*\*\*\*

Lugar de Carrapatelo  
– Santa Cruz do Douro  
4640-433 Baião  
tel. 254 800 000  
e-mail: reservas@douropalace.com  
site: www.douropalace.com

### BARCELOS

#### Hotel Bagoeira

Rua Dr. Sidónio Pais, 495  
4750-333 Barcelos  
tel./t/m. 253 809 500  
e-mail: geral@bagoeira.com  
site: www.bagoeira.com

#### Quinta do Castelão

Travessa de Castelão, 116  
4750-087 Alívito S. Pedro  
tel./t/m. 253 775 303  
e-mail: quintadecastelhao@gmail.com

#### Casa de Sequiade

Rua da Piedade, 61  
4755-508 Sequeade  
tel./t/m. 919 519 865 / 917 522 730  
e-mail: geral@casadesequiade.com  
site: www.casadesequiade.com

### Casa dos Assentos

Avenida da Igreja, nº 157  
4750-640 Quintiães  
tel./t/m. 253 881 160 / 919 640 742  
e-mail: casadosassentos@gmail.com  
site: www.casadosassentos.com

### Casas do Rio

Travessa de Navió 75 - Casas Do Rio  
4750-407 Cossourado  
tel./t/m. 969 312 585  
e-mail: geral@casasdoriorbarcelos.com  
site: www.casasdoriorbarcelos.com

### Quinta de Malta

Rua Nossa Senhora do Loreto, 152  
4905-070 Durrães  
tel./t/m. 258 773 773  
e-mail: reservas@quintademalta.com  
site: www.quintademalta.com

### Quinta de Santa Comba

Rua de Vila Boa, nº 443  
4755-536 Várzea  
tel./t/m. 253 832 101 / 919 439 523  
e-mail: turismostacomba@hotmail.com  
site: www.stacomba.com

### Casa do Carvalho

Rua Padre José Joaquim Garcia  
de Oliveira, nº 103  
4775-257 Viatodos  
tel./t/m. 252 967 099 / 916 143 990  
e-mail: casadocarvalhoiatodos@gmail.com  
site: www.casadocarvalho.com

### BOTICAS

#### Hotel Rio Beça

Estrada Nacional 311 nº 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, nº 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, nº 12  
5460-304 Boticas  
tel./t/m: 276 415 486  
e-mail: info@ruralturismo.net  
site: www.ruralturismo.net

#### Casa Pastoria Mourão

Rua Central, nº 22  
5460-370 Codessoso  
tel./t/m: 276 414 032  
e-mail: casa.pastoria.mourao@gmail.com  
site: www.casapastoriourao.com

#### Casa da Eira Longa

Rua Central, nº 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, nº 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, nº 12  
5460-305 Boticas  
tel./t/m: 276 415 138

### Boticas Parque Natur Houses

Estrada Nacional 311, nº 2  
5460-513 Relva-Vilar, Boticas  
Tel./tim: 276 410 206  
e-mail: aaceltiberus@gmail.com  
site: www.boticasparque.com

### CASA DO NEGRÕES

Rua de Santo Aleixo, 2  
5460 Boticas  
Tel. 933 222 254  
e-mail: casadonegroes@gmail.com  
FB/Casa-do-Negr%C3%B5es-108408254109311/

### BRAGA

#### Meliá Braga Hotel & SPA

Av. Gen. Carrilho da Silva Pinto, nº 8  
4715-380 – Braga  
tel./t/m.: 253 144 000  
e-mail: melia.braga@meliaportugal.com  
site: www.meliabraga.com

### Porta Nova Collection House

Rua D. Diogo de Sousa, N.º 6  
4715-039 Braga | Portugal  
Telf.: +351 253 614 185  
www.portanovach.pt

### CABECEIRAS DE BASTO

#### Casa da Azenha

Vila Franca  
4860-179 Cavez  
t/m. 963 629 457  
e-mail:  
quintadaazenhadecavez@gmail.com

#### Casa da Tojeira

Tojeira  
4860-212 Faia CBC  
tel./t/m. 253 663 169 / 932 420 071  
e-mail: casadatojeira@gmail.com  
site: http://casadatojeira.pt

#### Casa de Carcavelos

St.ª Senhorinha  
4860-111 Basto  
tel./t/m. 253 663 182 / 967 956 797  
e-mail:  
reservas@casadecarcavelos.com  
site: www.casadecarcavelos.com

#### Bosque da Harmonia

Rua da Viscondessa do Peso da  
Régua, 97  
4860-068 Arco de Baúlhe  
tel./t/m. 253 665 051 / 969 328 335  
e-mail:  
geral@bosquedaharmonia.com  
Site: www.bosquedaharmonia.com/pt

### Quinta de Fundevila

Rua da Cerca Nova  
4860-065 Arco de Baúlhe  
t/m. 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/m. 917 942 613  
e-mail: quintademorgado@gmail.com

#### Quinta do Tapadinho

##### – Wine & Tourism

Rabiçais  
4860-173 Cavez  
t/m. 965 783 640 / 964 144 743  
e-mail:  
quintadotapadinho@gmail.com  
Site: www.quintadotapadinho.pt

#### Quinta do Botas

Arosa  
4860-152 Cavez  
tel./t/m. 253 654 171  
e-mail: info@quintadobotas.pt  
Site: https://quintadobotas.pt/

### CAMINHA

#### Apartamentos Turísticos de Vila Praia de Âncora

Aldeamento turístico do camarido  
Lugar da Joaninha  
4910-180 Cristelo  
tel./t/m. 258 722 130  
e-mail:  
info@aldeamentocamarido.com  
site: www.aldeamentocamarido.com

### Amare Country House

Avenida da Bela Vista, n.º 19  
4910-342 Seixas  
tel./t/m. 917 337 136  
e-mail:  
amarecountryhouse@gmail.com  
site: www.amarecountryhouse.pt

#### Apartamentos Turísticos de Vila Praia de Âncora

Rua Cândido do Reis  
4910-460 Vila Praia de Âncora  
tel./t/m. 258 950 050  
e-mail:  
geral@apartamentosvilapraia.com  
site: www.apartamentosvilapraia.com

#### Casa da Eira

Rua do Ingusto, 274  
4910-255 Moledo  
tel./t/m. 258 722 180  
e-mail: info@casadaeira.com  
site: www.casadaeira.com

#### Casa de Leiras

Calçada da Escola  
4910-111 Caminha  
tel. 258 921 299  
e-mail: casadeleiras@gmail.com

#### CH Designe Wine Hotel

Praça conselheiro Silva Torres, n.º 8  
4910 -122 Caminha  
Lugar da Joaninha  
tel./t/m. 258 719 040  
e-mail: info@designwinehotel.com  
site: www.designwinehotel.com

### Hotel Meira

Rua 5 de Outubro, 56  
4910-386 Vila Praia de Âncora  
tel./t/m. 258 911 111 / 912 584 847  
e-mail: reservas@hotelmeira.com  
site: www.hotelmeira.com

#### Hotel porta do sol

Avenida Marginal, lote 1  
4910-104 Caminha  
tel./t/m. +351 258 710 360  
e-mail:  
reservas@hotelportadosol.com  
site: www.hotelportadosol.com

#### Orbitur caminha

Mata do Camarido, E.N.13, Km 90  
4910-180 Caminha  
tel./t/m. 258 710 360  
e-mail: infocaminha@orbitur.pt  
site: www.orbitur.pt

#### Quintinha d'arga

Rua do Altinho, Chão do Porto  
4910-188 Dem  
tel./t/m. 966 275 591  
e-mail: geral@quintinha.pt  
www.quintinhadarga.pt

#### Quinta da Quinhas

Rua de Bulhente, 88  
4910-474 Vila Praia de Âncora  
tel./t/m. 936 169 794  
e-mail: info@quintadaquinhas.pt  
site: www.quintadaquinhas.pt

### CARRAZEDA DE ANSIÃES

#### Mallus Agro-Turismo

Misquel  
5140-181 Parambos CRZ  
tel./t/m. 278 615 013 / 912 218 001  
e-mail: geral@mallus.pt  
site: www.mallus.pt

#### Hotel Casa do Tua

Av. Da Estação, n.º 5, Foz-Tua  
5140 - 133 Castanheiro CRZ  
tel./t/m. 278 681 116 / 965 427 047  
e-mail: casadotua@hotmail.com  
site: www.casadotua.com

#### Seven Books House

Rua Capitão Francisco Amaral, n.º 123  
5140 - 062 Carrazeda de Ansiães  
tel./t/m. 278 616 173  
e-mail: info@sevenbookshouse.com  
site: www.sevenbookshouse.com

#### Caso do Professor

Rua das Eiras, Linhares  
5140-154 Linhares CRZ  
tel./t/m. 933 746 445

#### Casa do Beco

Beco do Jaime  
5140-182 Parambos CRZ  
tel./t/m. 919 787 424  
e-mail: dapuri@hotmail.com

#### Casa da Cadima

Vilarinho da Castanheira  
5140 - 260 Vilarinho da Castanheira  
tel./t/m. 962 464 929  
e-mail: casadecadima@gmail.com

### Casa do Cabeço

Rua do Iró, n.º 120  
5140-154 Linhares CRZ  
tel./t/m. 919 852 058  
e-mail:  
sandracarvalho.bmb@hotmail.com

#### Quinta das Amendoeiras

Quinta das Amendoeiras,  
Senhora da Ribeira  
5140-231 Seixo de Ansiães CRZ  
tel./t/m. 917 703 407  
e-mail: mario@negreiroswine.com

#### Terraços do Baco

Quinta dos Vales, E.N. 214  
5140-224 Ribalonga CRZ  
tel./t/m. 963 137 624  
site: www.terracosdebaco.com

#### Casal de Tralhariz

Rua Central, Lugar de Tralhariz  
5140-136 Castanheiro do Norte CRZ  
tel./t/m. 963 929 935  
e-mail: geral@casaldetralhariz.com  
site: www.casaldetralhariz.com

#### Grapple Hotel e SPA

Rua da Sainça, n.º 357  
5140-080 Carrazeda de Ansiães  
tel./t/m. 926 357 504  
e-mail: info@grapplehotel.pt  
site: www.grapplehotel.pt

## CASTELO DE PAIVA

### 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

### 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

### 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

### 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 /  
olivalcasarural@gmail.com  
site: www.olivalcasarural.pt

### Cimo da Vinha – Nature Spot

Rua de Sequeiró de Cima, 290 – Real  
4550-694 Castelo de Paiva  
tel./t/m. 255 165 259  
e-mail: info@cimodavinha.pt  
site: www.cimodavinha.pt

### 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  
site: www.facebook.com/strecht52/

### 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

### Casa da Bichaca

Bichaca - Bairros  
4550-010 Castelo de Paiva  
tel./t/m. 917 507 972  
e-mail: casadabichaca@gmail.com  
FB/CasaDaBichaca

### 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 de Belmonte

Rua Belmonte  
4550-155 Castelo de Paiva  
tel./t/m. 916 086 617  
e-mail: casadebelmonte@gmail.com

### 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

### Hotel Rural Casa de São Pedro

Quinta de São Pedro - Sobrado  
4550-261 Castelo de Paiva  
tel./t/m. 255 689 647  
e-mail: reservas@hotel-spedro.com  
/ geral@hotel-spedro.com  
site: www.hotel-spedro.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

Gêmeos  
4890 Celorico de Basto  
tel./t/m. 914 880 608  
e-mail: info@cameliasdebasto.com  
site: www.cameliasdebasto.com

### 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

### 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

### 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, nº 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, nº 472  
4890-417 Veade , Gagos e Molares  
tel./t/m. 966 178 514  
e-mail: casadoeido@gmail.com  
FB/Casas-do-eido-103939849951204/

### Flor do Campo

Travessa do Eido, nº 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 nº 170  
4890-182 UF Canedo e Corgo  
tel./t/m. 962 352 931  
e-mail: junqueirajose@gmail.com  
site: https://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

Rua Combatentes de Ultramar, 100  
Celorico de Basto  
tel./t/m. 255 320 030  
e-mail:  
bookings.celoricipalace@flaghotels.com  
site:  
https://flaghotelceloricipalace.com-hotel.com

### Quinta das Escomeiras

Lugar de Lourido  
4890-055 Arnoia  
tel./t/m. 255 322 785 / 935 322 786  
e-mail:  
geral@quintadasescomeiras.com  
site: www.quintadasescomeiras.com

### Quinta do Nascimento

Rua Geraldo da Cunha, 522  
4890-231  
tel./t/m. 967 874 848  
e-mail:  
carlospexoto1958@gmail.com  
site: www.quintadonascimento.com

### Casa do Outeiro da Ribeira

Rua do Outeiro da Ribeira, nº 91  
4890-275 Celorico de Basto  
tel./t/m. 938 568 193  
e-mail: amotamiranda@sapo.pt  
FB/casa-do-outeiro-da-Ribeira-  
Alojamento-Local-  
457353471106439/timeline/

### Quinta da Chouza Agroturismo e Enoturismo

Travessa do Tornadouro, nº 146  
Fermil de Basto  
4890-413 Celorico de Basto  
tel./t/m. 914 002 657  
e-mail:  
franciscopaulooliveiraghn@gmail.com

### Casa do Campo

Molares  
4890-414 Celorico de Basto  
tel./t/m. 967 079 075  
e-mail: infogeral@casadocampo.pt  
site: http://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.campingceloricobasto.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"  
Gémeos  
4890-371 Celorico de Basto  
tel./t/m. 933 180 120  
e-mail: licitamg@gmail.com

**Quinta da Raiz**  
Rua da Mó, nº 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**  
Travessa 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**  
Casa do Campo – Molares  
4890-414 Celorico de Bastos  
Portugal  
t/m. 967 079 075  
e-mail: infogeral@casadocampo.pt  
site: www.casadocampo.pt/

## CHAVES

**Hotel Rural Casa de Samaiões**  
Rua Dr. Francisco Barros Teixeira  
Homem - EM 537  
5400-574  
Tel./T/m: 916 602 135  
e-mail:  
hotelrural-casadesamaioes@hotmail.com  
Site:  
https://hotelrural-casadesamaioes.com

**Hotel Katia**  
Rua do Sol, nº 32  
5400-517  
tel./t/m. 276 324 446  
e-mail: hotelkatia@sapo.pt  
site:  
hotel-katia.norte-portugal-hotels.com

**Hotel Casino de Chaves**  
Restaurante Dinastia  
ou Restaurante La Palette  
Lugar do Extremo - Valdanta  
5400-001  
Tel./Telm: 276 309 600  
e-mail: reservas@solverde.pt /  
recepcao.hcc@solverde.pt  
Site: www.gruposolverde.pt

**Hotel Premium de Chaves Aque Flavias**  
Praça do Brasil  
5400-123  
Tel./Telm: 276 309 000  
Email:  
reservas.chaves@hoteispremium.com  
Site: www.premiumchaves.com

## CINFÃES

**ArsDurium hotel**  
Aldeia do Lodeiro- Boassas  
4690-405  
tel./t/m. 938 636 246  
e-mail: arsdurim@dourohotel.com  
site: www.dourohotel.com

**Casado Lodão**  
Aldeia de Boassas  
4690-405l  
tel./t/m. 255 561 337  
e-mail:  
geral@casalodaoturismo.com.pt  
site: www.casalodaoturismo.com.pt

**Quinta da Calçada**  
Lugar da calçada - Oliveira do Douro  
4690-387  
tel./t/m. 965 390 027  
e-mail: geral@casadacalçada.com

**Quinta da Costeira**  
Calçada de Medados  
4690-055  
tel./t/m. 914 797 673  
e-mail: geral@quintadacosteira.pt

**Quinta do Casal de Vila Pouca**  
Rua de Vila pouca, 454  
4690-867  
tel./t/m. 914 202 220  
e-mail:  
quintacasalvilapouca@gmail.com

**Casa do Quintal**  
Calçada do Calvário, 638  
4690-324  
tel./t/m. 968 613 795  
e-mail: madifo@hotmail.com

## ESPINHO

**Hotel Mar Azul**  
Avenida 8, n.º 676  
4500-002 Espinho  
Tlf: 227 340 824 / 968 014 198  
E-mail:  
hotelmazarul@grupomhoteis.pt  
Site: http://grupomhoteis.pt

**Hotel M**  
Av. 8, n.º 826 | 4500-207 Espinho  
Tlf: 227 347 364 / 224 092 100  
E-mail: hotelm@grupomhoteis.pt  
Site: http://grupomhoteis.pt

**Pousada de Juventude de Espinho**  
Lugar de Sales – Silvalde  
4500-474 Espinho  
Tlf: 227 313 117 / 925 665 089  
E-mail: espinho@movijovem.pt  
Site: www.pousadasjuventude.pt/

**Hotel PRAIAGOLFE**  
Rua 6, Edifício Praiagolfe  
4500-357 Espinho  
Tlf: 227 331 000  
E-mail: reservas@praiagolfe.com  
Site: www.praiagolfe.com

**Monte Monte Lírio**  
Rua dos Limites, n.º 550 - Anta I  
4500-069 Espinho  
Tlf: 227 327 300  
E-mail: geral@monteliriohotel.pt /  
reservas@monteliriohotel.pt  
Site: https://www.monteliriohotel.pt

## 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.axishoteis.com/pt/Axis-  
Hoteis/Hoteis/Axis-Ofir/O-Hotel.aspx

**Hotel & Apartamentos Parque do Rio \*\*\*\***  
Pinhal de Ofir  
4740-908 Fão  
tel./t/m. 253 981 521  
e-mail: info@parquedorio.pt  
site: www.parquedorio.pt/

**Hotel Mira Rio \*\***  
Rua da Ponte D. Luís Filipe, 113  
4740-209 Gandra  
tel./t/m. 253 964 430  
e-mail: geral@hotel-mirario.com  
site: www.hotel-mirario.com/

**Hotel Reguenga \*\***  
Rua de Ribes, 4  
4740-012 Antas  
tel./t/m. 253 873 214  
e-mail: hotel@reguenga.com.pt  
site: www.reguenga.com.pt/

**Hotel Suave Mar \*\*\***  
Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira  
4740-204 Esposende  
tel./t/m. 253 969 400  
e-mail: info@suavemar.com  
site: www.suavemar.com/

## FAFE

**Aldeia Turística do Pontido**  
Rua do Pontido, n.º 99 Queimadela  
4820-630 Fafe  
tel./t/m. 253 508 108 / 937 670 047  
e-mail: geral@aldeiadopontido.com  
site: www.aldeiadopontido.com

**Casa de Docim**

Rua da Sangiva, nº 2  
Docim - Quinchães  
4820-577 Fafe  
tel./t/m. 960 173 388  
e-mail: reservas@casadedocim.com  
site: www.casadedocim.com

**Casa de Fora**

Rua do Ribeiro, nº 13 Aboim  
4820-001 Fafe  
tel./t/m. 912 972 043  
e-mail: info@casadefora.com  
site: www.casadefora.com

**Casa do Gandião**

Rua do Penedo, nº 7, Arões S. Romão  
4820-746 Fafe  
tel./t/m. 933 785 589  
e-mail: info@casadogandiao.pt  
site: www.casadogandiao.pt

**Casas do Ermo**

Rua do Ermo, nº 335 Estorões  
4820-063 Fafe  
tel./t/m. 962 449 135  
e-mail: casasdoermo@gmail.com  
site: www.casasdoermo.com

**Casas dos Moinhos**

Rua dos Moinhos, Cepães  
4820-020 Fafe  
tel./t/m. 253 591 916  
e-mail: rilhadas@rilhadas.com  
site: www.rilhadas.com

**Sossego da Lata**

Rua da Lata, nº 186 Passos  
4820-377 Fafe  
tel./t/m. 918 873 636  
e-mail: sossegodalata@gmail.com  
site: www.sossegodalata.com

**Flag Hotel Guimarães-Fafe**

Avenida do Brasil  
4820-121 Fafe  
tel./t/m. 253 000 700  
e-mail:  
bookings.guimaraesfafe@flaghotels.com  
site: www.flagworldhotels.com

**Hotel Fafense**

Largo Ferreira de Melo, nº 133 a 143  
4820-137 Fafe  
tel./t/m. 253 509 220 / 962 936 428  
e-mail: geral@hotelfafense.pt  
site: www.hotelfafense.pt

**Parque de Campismo  
da Barragem de Queimadela**

Rua da Barragem, Revelhe  
4820-630 Fafe  
tel./t/m. 253 495 071  
e-mail: foxtrotaventura@gmail.com  
site: www.foxtrotaventura.pt

**Quinta do Minhoto**

Rua de Paçô, nº 107 Fornelos  
4820-421 Fafe  
tel./t/m. 965 242 514 / 961 858 189  
e-mail: geral@quintadominhoto.com  
site: www.quintadominhoto.com

**Quinta Lama de Cima**

Rua da Lama, nº 150  
Arões S. Romão  
4820-764 Fafe  
tel./t/m. 253 591 431 / 936 178 221  
e-mail: quintalamadecima@gmail.com  
site: www.quintalamadecima.pt

**FELGUEIRAS**

**4615 HOTEL\*\*\*\***  
Praça Dr. Eduardo Freitas, nº 54  
4615-515 Lixa  
tel./t/m. 255 078 612 / 917 024 931  
e-mail: reservas@4615hotel.pt  
site: www.4615hotel.pt

**FH Hotel \*\*\*\***

Rua D. A.º Ferreira Gomes, nº 2530  
4615-593 Lixa  
t/m. 963 750 760  
e-mail: geral@fernandohorta.pt

**Casa da Cachada**

Rua José M. Lickfold da Silva, nº 187  
4610-283 Felgueiras  
tel./t/m. 255 401 214 / 932 024 717  
e-mail: geral@quintadosgansos.pt

**Casa Rosa Sousa**

Praceta do Foral, nº 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, nº 669  
4610-515 Penacova  
t/m. 966 707 056  
e-mail: josefariamarinho@sapo.pt

**Paço de Pombeiro  
- Turismo Habitação**

Rua do Burgo, nº 590  
4610-619 Pombeiro  
tel./t/m. 255 926 523 / 917 244 435  
e-mail: info@pacodepombeiro.pt  
site: www.pacodepombeiro.pt

**Quinta da Costa**

Rua da Costa  
4615-511 Lixa  
t/m. 919 100 404  
e-mail: a.costa74@hotmail.com  
FB/beiraisquintadacosta/

**Quinta do Mosteiro**

Rua de Santa Maria  
4610-038 Pombeiro  
tel./t/m. 255 336 028 / 916 444 524  
e-mail: geral@quintamosteiro.com  
site: www.quintamosteiro.com

**Village Minhoure**

Rua de Minhoure, nº 396  
4650-725 Varziela  
T/m. 967 413 777  
e-mail: villageminhoure@gmail.com

**GUIMARÃES****Casa das Leiras (CC)**

Rua da Leira, nº 334  
4815-004 São Faustino  
tel./t/m. 919 351 902  
e-mail:  
helenacoelhoalazar@hotmail.com

**Casa de Sezim (TH)**

Rua de Sezim  
4811 - 909 Guimarães  
tel./t/m. 253 523 000  
e-mail: geral@sezim.pt  
site: www.sezim.pt

**Casa do Juncal (TH)**

Largo Condessa do Juncal  
4810-150 Guimarães  
tel./t/m. 929 309 977  
e-mail: resrvas@cacsajuncal.com  
site: www.casajuncal.com

**Conquistador Palace (TH)**

Rua de Camões, nº 106-110  
4810-442 Guimarães  
tel./t/m. 253 144 110  
e-mail: geral@conquistadorpalace.pt  
site: www.conquistadorpalace.pt

**Encosta do Paraíso\*\*\*\***

Rua de Agrelas, nº 521  
4835-301 Guimarães  
tel./t/m. 253 535 468 / 962 185 508  
e-mail: reservas@clubeparaiso.pt  
site: www.clubeparaiso.pt

**Hotel Ibis Guimarães\*\***

Avenida Conde Margaride, nº 12  
4810 - 537 Guimarães  
tel./t/m. 253 424 900  
e-mail: h3230@accor.com  
site: www.ibis.com

**Hotel da Oliveira\*\*\*\***

Rua de Santa Maria - L.go da Oliveira  
4800 - 443 Guimarães  
tel./t/m. 253 514 157  
e-mail: reservas@hoteldaoliveira.com  
site: www.hoteldaoliveira.com

**Hotel de Guimarães\*\*\*\***

R. Eduardo Manuel de Almeida, nº 202  
4810-440 Guimarães  
tel./t/m. 253 424 800  
e-mail: hg@hotel-guimaraes.com  
site: www.hotel-guimaraes.com  
FB/hoteldeguimaraes

**Hotel Mestre de Avis\*\***

Rua D. João I, nº 40  
4810-422 Guimarães  
tel./t/m. 253 422 770  
e-mail: geral@hotelmestredeavis.pt  
site: www.hotelmestredeavis.pt

**Pousada Mosteiro de Guimarães**

Largo Domingos Leite de Castro  
4810 - 011 Guimarães  
tel./t/m. 253 511 249 / 962 394 632  
e-mail:  
recepcao.stamarinha@pestana.com  
site: www.pousadas.pt/pt/hotel/  
pousada-guimaraes

**Stay Hotel Guimarães Centro\*\*\*\***

Av. D. João IV nº 631  
4810 - 532 Guimarães  
tel./t/m. 253 421 440  
e-mail: guimaraes@stayhotels.pt  
site: www.stayhotels.pt/  
stayhotelguimaraescentro/

## 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

### Quinta da Longra

Rua de Santo Estevão, 384  
4620-615 Barrosas (Santo Estevão)  
- LSD  
tel. 253 583 570  
e-mail: quintadalongra@gmail.com  
site: www.quintadalongra.com

### Casa de Marlães

Rua de Marlães, 64  
4620-400 Nespereira - LSD  
tel. 255 815 171  
e-mail: geral@casademarlaes.com  
site: www.casademarlaes.com

### 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

## MACEDO DE CAVALEIROS

### AL Marisól

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@hotelalendouro.com  
site: www.hotelalendouro.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

### AL Capitólio

Ribeirinha  
5340-292 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 278 421 731

### AL Granjo

Rua Dr. Aguedo de Oliviera  
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,  
5340-322 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 939 013 772

### Casa da Avó Faia

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 Vinhais de Sá

Rua da Igreja  
5340-173 Lamalonga  
tel./t/m. 968 143 408 / 278 349 053

### Casa de Campo Podence

Rua de Lamadona, 9  
5340-392 Podence  
tel./t/m. 912 785 297 / 963 501 339

### Casa das Argolas

Rua Vale Carneiro, 47  
5340-347 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 278 426 274 / 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  
Site: www.quintadacaida.pt  
e-mail: info@quintadacaida.pt  
tel./t/m. 966 891 316

### Quinta do Vale

Arrifana  
e-mail:  
quintadovale.arrifana@gmail.com  
tel./t/m. 969 102 867 / 278 421 698

### Vivenda da Mina

Rua de Santo Amaro, 4  
5340-081 Castelões  
tel./t/m. 915 237 361  
e-mail:  
vivendamina-al@hotmail.com

### Casa das Argolas

Rua Vale Carneiro, nº 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, nº 9  
5340-392 Podence  
tel./t/m. 935 112 262 / 938 731 604  
/ 963 501 339  
e-mail:  
casasdecampo.podence@gmail.com

## MAIA

### Hotel Premium Aeroporto

Rua Simão Bolívar, 375  
4470-214 Cidade da Maia  
tel. 229 435 650  
e-mail:  
reservas.maia@hoteispremium.com  
site: www.premiumaeroporto.com

### Oporto Airport & Business Hotel

Rua Casimiro Albano Monteiro, nº 35  
4470-428 Moreira da Maia  
tel./t/m. 224 963 455 / 934 725 318  
e-mail: info@oportoirporthotel.com  
site:  
www.oportoirportbusinesshotel.com

## 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./t/m.: 255 423 229 / 967 354 017  
e-mail:  
casadaquintafolhada@gmail.com  
site: https://casadaquintafolhada.  
wixsite.com/turismo

### Casa das Vendas

Rua Coronel Monterroso, 313  
4635-498 Tabuado  
Marco de Canaveses  
t/m.: 916 719 681  
e-mail: tourism@casadasvendas.net  
site: www.casadasvendas.net/pt

### Casa de Quintã

Rua de Quintã, 830  
4630-726 Soalhães  
Marco de Canaveses  
tel./t/m.: 255 391 838  
e-mail: casadequinta@outlook.com  
FB/casadequinta/

**Outeiro Tuíás Manor House**

Rua Casa do Outeiro, nº 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 Grangeeiro  
4630-266 Marco de Canaveses  
tel./t/m.: 916 172 467 / 917 327 890  
e-mail: casasdecanavezes@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****Tryp by Wyndham Porto Expo Hotel**

Rotunda da Exponor  
4480-801  
tel./t/m. 229 990 000  
e-mail: res.tpe@trypportugal.com  
site: tryphotels.com

**Pensão Central**

Rua Brito Capelo, 599  
4450-075  
tel./t/m. 229 380 664  
e-mail: geral@pensaocentral.net

**MELGAÇO****Casa da Bica (TER- CC)**

Branda da Aveleira- Gave  
4960 – 160 Melgaço  
t/m.: 933 894 259  
e-mail: alves1.1@hotmail.com  
site: www.brandadaaveleira.com

**Casa da Cevidade (Agroturismo)**

Lugar da Cividade-Paderne  
4960 – 223 Melgaço  
t/m.: 962 903 470  
e-mail: info@casadacevidade.com  
site: www.casadacevidade.com

**Casa da Costa (TER – CC)**

Lugar de Cima-Cubalhão  
4960 - 140 Melgaço  
t/m.: 913 338 459  
e-mail: anjosdomingues@gmail.com

**Casa da Fonte do Carvalhinho (TER - CC)**

Branda da Aveleira- Gave  
4960 – 160 Melgaço  
t/m.: 933 894 259  
e-mail: alves1.1@hotmail.com  
site: www.brandadaaveleira.com

**Casa da Macheta (TER- CC)**

Portelinha-Castro Laboreiro  
4960 – 081 Melgaço  
t/m.: 931 691 272  
e-mail: casadamacheta@gmail.com

**Casa das Pesqueiras (TER – CC)**

Granjas-Paços  
4960 –180 Melgaço  
t/m.: 934 800 124  
e-mail: info@casadaspesqueiras.com  
site: www.casadaspesqueiras.com

**Casa de Cabreiros Baixo (TER - CC)**

Cabreiros- Roussas  
4960 – 345 Melgaço  
t/m.: 962 851 205  
e-mail: quintacabana@gmail.com

**Casa de S. Marcos (TER - CC)**

Lugar da Barqueira- Alvaredo  
4960 – 010 Melgaço  
t/m.: 966 320 872  
e-mail: carlos.cortesgomes@hotmail.com

**Casa do Faval (TER - CC)**

Lugar do Faval-Fiães  
4960-150 Melgaço  
t/m.: 919 965 477  
e-mail: casadofaval@gmail.com

**Casa do Xisto ( TER- CC)**

Branda da Aveleira- Gave  
4960 – 160 Melgaço  
t/m.: 933 894 259  
e-mail: alves1.1@hotmail.com  
site: www.brandadaaveleira.com

**Casa Fonte do Laboreiro (TER-CC)**

Vila - Castro Laboreiro  
4960 – 061 Melgaço  
tel.: 251 465 133  
t/m.: 966 404 311  
e-mail: armandino.monteiro@hotmail.com  
site: www.casafontedelaboreiro.pt

**Hotel Boavista**

Peso - Paderne  
4960 – 235 Melgaço  
Tel: 251 416 350  
e-mail: reservas@hotelboavista.com  
site:www.hotelboavistamelgaco.com

**Hotel Monte Prado & Spa**

Monte de Prado-Prado  
4960 – 320 Melgaço  
Tel: 251 460 010  
e-mail: geral@hotelmiracastro.com  
site: www.hotelmiracastro.com

**Melgaço Alvarinho Houses (Agroturismo)**

Lugar de Pinheiro-Paderne  
4960 – 254 Melgaço  
t/m.: 918 685 595  
e-mail: geral@melgacoalvarinhohouses.com  
site: www.melgacoalvarinhohouses.com

**Quinta de Remoães (Agroturismo)**

Cimo da Vila- Remoães  
4960-330 Melgaço  
t/m.: 933 077 142 / 960 291 662  
e-mail: quintaderemoaes@gmail.com  
site: www.quintaderemoaes.net

**Quinta do Reguengo (HR)**

Peso- Paderne  
4960 – 267 Melgaço  
tel.: 251 410 150  
t/m.: 938 044 051  
e-mail: geral@reguengodemelgaco.pt  
site: www.reguengodemelgaco.pt

**Casa do Castanheiro (TER- CC)**

Branda da Aveleira- Gave  
4960 – 160 Melgaço  
t/m.: 936 837 923  
e-mail: patriciasolha@gmail.com  
site: www.brandadaaveleira.com

**Casa dos Côtos (TER- CC)**

Vila- Castro Laboreiro  
4960 – 035 Castro Laboreiro  
Melgaço  
tel.: 251 466 041  
t/m.: 936 890 791  
e-mail: geral@montesdelaboreiro.pt  
site: www.montesdelaboreiro.pt

**Solar do Castelo (TH)**

Rua de Baixo nº11- Vila  
4960 – 524 Melgaço  
tel.: 251 418 191

**Casa do Piorno (TER- CC)**

Branda da Aveleira- Gave  
4960 – 160 Melgaço  
t/m.: 936 837 923  
e-mail: patriciasolha@gmail.com  
site: www.brandadaaveleira.com

**Bungalows Camping das Termas do Peso (PCC)**

Peso- Paderne  
4960 – 207 Melgaço  
tel.: 251 418 218  
t/m.: 967 045 763  
e-mail: geral@campingmelgaco.com  
site: www.campingmelgaco.com

**Bungalows Campismo de Lamas de Mouro ( PCC)**

Porto Ribeiro- Lamas de Mouro  
4060 – 170 Melgaço  
tel.: 251 466 041  
t/m: 936 890 791  
e-mail: geral@camping-lamas.com  
site: www.camping-lamas.com

**MIRANDA DO DOURO****José Francisco Preto**

Rua da Ermida, 31  
5225-112 Sendim  
tel./t/m. 919 562 501  
e-mail: vinhosjosepreto@gmail.com

**A casa de L Cura**

Rua da Estrada  
5210-090 Genísio  
Miranda do Douro  
tel./t/m.936 603 333  
e-mail: geral@casadelcura.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

**Casa D'Augusta**

Rua do Lagar, nº 3  
5210-345 Vila Chã de Bracios  
tel./t/m. 934 918 779  
e-mail: geral@casadaaugusta.pt  
site: www.casadaaugusta.com

**Puial de L Douro**

Rua da Igreja  
5210-170 Aldeia Nova  
Miranda do Douro  
tel./t/m. 273 432 820 / 969 181 013  
/ 966 353 865  
e-mail: deimingosraposo@gmail.com

**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: http://hoteldomdinis.pt//

**Refúgio Casa de Campo dos Távoras**

Rua da Igreja, 1  
5370-081 Carvalhais  
T/m.: 962 002 617  
e-mail: anabela.carlao@hotmail.com

**Casas do Fantal (Casa de Campo)**

Av. São Sebastião  
5370-660 Vale de Salgueiro  
Telm.: 926 121 109  
site: www.casadofantal.com

**Dona Fina Guest House**

Rua da República, 120  
5370 - 347 Mirandela  
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  
T/m.: 963 843 049  
e-mail: lugardosvales@gmail.com

**Casa da Fonte Limpa (Casa de Campo)**

5370-602 Passos  
T/m.: 964 345 805  
e-mail: geral@fonte-limpa.com

**Quinta da Libelinha**

Rua dos Barreiros, 1836  
5370-081 Contins  
T/m.: 918 082 589  
e-mail: quintalibelinha@gmail.com

**MOGADOURO****Casa da Cancela**

Rua da Cancela, nº 25  
5200-300 Paradelas  
279 343 132  
casadacancela@hotmail.com  
www.casadacancela.com.pt

**Casas de Xisto**

Lugar do Salgueiro  
5370-300 Paradelas  
931 168 585  
casasdexisto@gmail.com  
www.casasdexisto.pt

**Casa das Quintas**

Rua da Escola, nº 4  
5200-150 Quintas das Quebradas  
279 599 435  
info@casadasquintas.com  
www.casadasquintas.com

**Naturisnor**

**- Turismo de Natureza do Nordeste Lda - Casa das Arribas**  
Rua Direita, nº 63  
5200-452 Travanca  
969 031 894  
contacto@naturisnor.com  
www.naturisnor.com

**Casa Das Águas Férreas**

Estrada Nacional 221  
5200-208 Mogadouro  
279 341 085  
elisarodrigues456@gmail.com  
www.casadasaguasferreas.com

**Planalto D'Outono**

Largo Toural do Fundo, nº 2  
5200-422 Tó  
273 310 371 / 962 931 830  
planaltodoutono@gmail.com

**Apolinário**

Rua da Estrada, nº 7  
5350-201 Castro Vicente  
279 568 001  
geral@apolinarioturismo.com

**MOIMENTA DA BEIRA****Casa do Monge**

Rua dos Malmequeres, 6  
3620-504 Sever  
Moimenta da Beira  
t/m. 968 628 069  
e-mail: casadomonge@gmail.com  
site: www.casadomonge.com

**Hotel Verdeal**

Quinta do Verdeal  
3620-201 Moimenta da Beira  
Tel. 254 584 061  
e-mail: hotelverdealmail.com  
site: www.hotel-verdeal.com

**Moinho D' Antoninha**

Lugar do Cabeço de Lebrais  
3620-198 Leomil  
Moimenta da Beira  
tel. 232 243 310  
t/m. 929 301 330  
e-mail:  
moinhodantoninha@pazdalma.com

**Quinta Sul América**

Estrada de Castelo  
- Lugar de São Miguel  
3620-317 Castelo  
Moimenta da Beira  
t/m. 966 125 887  
e-mail:  
anselmo\_mmoreira@hotmail.com

**Quinta da Regada do Moinho**

Av. Álvaro Almeida,3  
3620-490 Segões  
Moimenta da Beira  
t/m. 968 700 924  
e-mail: regadadomoinho@gmail.com

**Solar dos Correia Alves**

Terreiro das Freiras  
3620-356 Moimenta da Beira  
t/m. 919 439 663  
e-mail: cronicasdaterra@sapo.pt  
site: www.solar doscorreialves.pt

**Parque de Campismo do Vilar**

Barragem do Vilar  
3620-520 Moimenta da Beira  
t/m. 969 956 006  
e-mail: c.matos@wildwindows.pt

**MONÇÃO****Casa da Torre**

Rua 5 de Outubro 853  
4950-138, Lapela - Monção  
tel./t/m. 916 958 790  
e-mail:  
casadatorreemlapela@gmail.com  
site: www.casadatorreemlapela.  
wixsite.com

**Convento dos Capuchos HR\*\*\*\***

Quinta do convento de Santo  
António dos Capuchos  
4950-527 Monção  
tel./t/m: 251 640 090  
e-mail:  
geral@conventodoscapuchos.com  
site: www.conventodoscapuchos.com

**Hotel Fonte da Vila**

Avenida Porta de São Bento, nº 891  
4950-483 Monção  
tel./t/m. 251 640 050  
e-mail: hfontedavila@gmail.com  
site: www.hotelfontedavila.com

**Hotel Vila Esteves**

Rua de Santo António, nº 67  
4950-436 Monção  
tel./t/m. 962 665 411  
e-mail: hvilaesteves@gmail.com  
site: https://hotelvilaesteves.negocio.  
site/

**Hotel Bienestar****Termas de Monção**

Avenida das Caldas s/n  
4950-442 Monção  
tel./t/m: 251 030 092  
e-mail:  
reservas@hotelbienestartermasdemoncao.com  
site:  
www.hotelbienestartermasdemoncao.com

**Quinta de Santo António**

Lugar de Albergaria, Freguesia de Sá  
(Código postal): 4950-740 Monção  
tel./t/m: 938 434 857  
e-mail:  
booking@quintasantoantonio.com  
site: www.quintasantoantonio.com

**Quinta de Vila Nova**

Estrada Municipal 508, nº 397  
4950-47 Pias Monção  
tel./t/m: 965 055 043  
e-mail: vinhoalvarinho@gmail.com

## MONDIM DE BASTO

### Água Hotels Mondim de Basto\*\*\*\*

Lugar Alto da Corda  
- Monte da Paradela  
4880-162 Mondim de Basto  
tel./t/m. 282 380 222  
e-mail: bookings@aguahotels.pt  
site: www.mondim.aguahotels.pt

### Casa da Padaria CC

Rua do Outeiro  
4880-250 Mondim de Basto  
tel./t/m. 914 252 437  
e-mail: acasadapadaria@gmail.com

### Quinta da Baldieira AT

Rua da Baldieira  
4880-302 Vilar de Ferreiros -  
Mondim de Basto  
tel./t/m. 926 914 757  
e-mail: geral@quintadabaldieira.com  
site: www.quintadabaldieira.com

### Casa da Cainha CC

Rua da Fonte Benta,  
Vilar de Ferreiros  
4880-304 Mondim de Basto  
tel./t/m. 966 769 265  
e-mail: casadacainha@gmail.com

### Casa das Mourôas CC

Praça 9 de Abril  
4880-234 Mondim de Basto  
tel./t/m. 963 676 400  
e-mail: info@casadasmouroas.com

## MURÇA

### Casa da Eira

Lugar S. Gonçalo, 63  
5090-200 Sobredo  
tel./t/m. 259 511 039 / 919 104 934  
e-mail: alojamentocasa.eira@sapo.pt  
site: www.booking.com/hotel/pt/  
alojamento-rural-casa-da-eira.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

## 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: info@hotel-dighton.com /  
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

### 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

Avenida 1.º Dezembro, nº 137  
4590-505 Paços de Ferreira  
tel. 255 962 548 / 255 865 725  
e-mail: geral@pacosferrarahotel.com  
site: www.pacosferrarahotel.com

### Hotel de Charme

#### Quinta do Pinheiro

Rua do Miraldo, nº 262  
4590-390 Freamunde  
tel. 255 870 097 / t/m. 934 755 075  
e-mail:  
reservas@hotelquintadopinheiro.com  
site: www.hotelquintadopinheiro.com

#### Quinta do Alves

Rua do Fundo de Vila, nº 198  
4595-044 Frazão Arreigada  
tel. 255 873 093  
e-mail: reservas@quintadoalves.com

#### Quinta do Passal

Rua de S. João, nº 279  
4590-163 Sanfins Lamoso Codessos  
tel. 255 870 420 / t/m. 912 276 232  
e-mail: geral@quintadopassal.com

## PAREDES

### Casa de Louredo

– Casa de Campo  
Lugar da Herdade, 8  
4580-582 Paredes  
tel. 255 780 900  
e-mail: geral@casadelouredo.pt  
site: http://www.cozinhadaterre.pt/  
casadelouredo/apresentacao

### Casa da Torre

Rua da Torre, 208-268  
4580-752 Sobrosa  
tel. 255 963 538 / t/m. 931 736 357  
e-mail: casadatorre@assp.pt  
site: www.assp.pt

## PAREDES DE COURA

### Casa da Cal

Arestim, Linhares  
4940-371  
t/m.: 966 669 676  
e-mail: mjbrandao@gmail.com  
site: www.casadacal.pt

### Casa da Oliveirinha

Rua de Trulhe de Cima, 216,  
Aqualonga  
4940-041  
tel.: 251 941 281 / t/m.: 917 600 160  
e-mail: casadaoliveirinha@gmail.com  
site: www.casadaoliveirinha.com

### Casa do Outeirinho

Penedo, Ferreira  
4940-257  
tel.: 251 783 715  
t/m.: 962 149 622 / 917 342 811  
e-mail: auroramariamata@gmail.com

### Casa Paz do Outeiro

Venade, Ferreira  
4940-263  
tel.: 251 782 404 / t/m.: 965 847 742  
e-mail: info@casapazouteiro.com  
site: http://casapazdoouteiro.com

### Casa Sonho da Seara

Bico, Bico  
4940-068  
tel.: 251 788 041 / t/m.: 935 698 687  
e-mail: contacto@sonhodaseara.com  
site: http://sonhodaseara.com/

### Casinha de Mozelos

Caminho do Rito, 124, Mozelos  
4940-383  
tel.: 251 788 439 / t/m.: 919 802 346  
e-mail:  
casinhademozelos@gmail.com  
site: www.casinhademozelos.com

### Quinta da Gandra

Gandra, Aqualonga  
4940-025  
t/m.: 938 310 855  
e-mail: quinta\_gandra@sapo.pt  
site: www.quintadagandra.pt

### Quinta de São Roque de Rubiães

São Roque, Rubiães  
4940-691  
t/m.: 968 870 301  
e-mail: info@quintasaoroque.com /  
info@distinctiveportugal.com  
site: http://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-  
106903814733235/

### 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-  
112604117158012/

### 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: https://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  
FB/Hotel-Resort/Casa-  
M%C3%A1ximo-  
2042294636036320/

### **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: <https://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: <https://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/inicio](http://www.homebyjulieta.pt/inicio)

### **Lagar da Silveira**

Avenida de Ribas, 60  
4560-196 Lagares  
tel./t/m. 968 020 472  
e-mail: lagardasilveira@sapo.pt  
site: <https://lagar-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](http://www.quintadasessencias.com)

### **Quinta do Carvalho**

Rua da Azenha  
4560-173 Irivo  
tel./t/m. 964 600 816  
e-mail: josejulio2@gmail.com  
FB/casadaquintadocarvalho/

### **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/](http://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](http://www.penafielparkhotelspa.com)

### **Hotel Rural Quinta das Quintães**

Rua das Quintãs, n.º 681  
4575-580 Valpedre  
tel./t/m. 255 613 553  
e-mail: quintadasquintaes@gmail.com  
site: [www.quintadasquintaes.com.pt](http://www.quintadasquintaes.com.pt)

### **Solar Egas Moniz**

Rua dos Monges Beneditinos, n.º 158  
4560-380 Paço de Sousa  
tel./t/m. 962 168 254 / 255 754 249  
e-mail: solaregasmoniz@gmail.com  
site: [www.solaregasmoniz.com/](http://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](http://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/CasaDaVentuzela.VilaCova.Penafiel

### **PENEDONO**

#### **Hotel Medieval de Penedono**

Praça 25 de Abril  
3630-246 Penedono  
t/m. 924 464 366 / 914 381 975  
e-mail: geral@hotelmedieval.pt  
site: <http://www.hotelmedieval.pt/>  
FB/hotelmedievaldepenedono

#### **Hospedaria Castelo**

Largo Dr. Vasco Tito e Cunha  
3630-231 Penedono  
tel. 254 505 063 / 966 313 105

### **Quinta da Picoila, Agro-Turismo e Lazer, Lda**

Estrada Nacional 229, Granja  
3630-113 Penedono  
tel. 254 508 157  
e-mail: geral@quintadapicoila.pt  
site: [www.quintadapicoila.pt](http://www.quintadapicoila.pt)

### **Residencial Flora**

Bairro do Prazo – EN 229  
3630-229  
tel. 254 504 411 / t/m. 927 053 895

### **Taberna Costa**

Rua das Amoreiras, n.º 1  
3630-018 Antas - Penedono  
tel. 254 504 470 / t/m. 933 711 888  
e-mail: tabernacosta2014@gmail.com

### **PONTE DE LIMA**

#### **Casa de Luou**

Rua de Luou, n.º 242,  
Santa Cruz do Lima  
4990-745 Ponte de Lima  
tel./t/m. 962 749 457  
e-mail: reservas@luou.pt  
site: [www.luou.pt](http://www.luou.pt)

#### **Quinta de Cartemil**

Rua da Portelinha, n.º 29, Gemieira  
4990-645 Ponte de Lima  
tel./t/m. 918 301 010  
e-mail: geral@quintadecartemil.com  
site: [www.quintadecartemil.com](http://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/](http://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](http://www.arc-otel.pt)

### **Pousada da Juventude**

Rua Papa João Paulo II, n.º 815  
4990-062 Ponte de Lima  
tel./t/m. 963 344 304  
e-mail: pontelima@movijovem.pt  
site: [www.pousadasjuventude.pt](http://www.pousadasjuventude.pt)

### **Old Village Hostel**

Via do Foral Velho D. Teresa, n.º 1415  
4990-012 Ponte de Lima  
tel./t/m. 913 416 896 / 258 943230  
e-mail: info@oldvillagehostel.pt  
site: [www.oldvillagehostel.pt](http://www.oldvillagehostel.pt)

### **Hotel e Glamping Solar das Arcadas**

Largo do Barco, n.º 62  
Vitorino das Donas  
4990-801 Ponte de Lima  
tel./t/m. 964 968 892  
e-mail: geral@solaradasarcadas.pt  
site: [www.solaradasarcadas.com](http://www.solaradasarcadas.com)

### **Quinta da Albergaria**

Caminho de Santiago, n.º 3217  
Facha  
4990-604 Ponte de Lima  
tel./t/m. 966 492 309  
e-mail: quintadealbergaria.pt@gmail.com

### **Encosta do Monte**

Rua da Chão dos Agueiros, n.º 225  
Arcozelo - 4990-240 Ponte de Lima  
tel./t/m. 938 887 980  
e-mail: encostadomonte@sapo.pt  
FB/encostadomontealojamentolocal

### **Vila de Ponte Guest House**

Rua Cardeal Saraiva, n.º 26  
4990-076 Ponte de Lima  
tel./t/m. 932 146 704  
e-mail: info@viladeponteguesthouse.pt  
site: [www.viladeponteguesthouse.pt](http://www.viladeponteguesthouse.pt)

### **Casa da Cuca**

Rua do Couto n.º 239,  
Cabração e Moreira do Lima  
4990-673 Ponte de Lima  
tel./t/m. 966 654 982  
e-mail: casadacuca.pontedelima@gmail.com  
FB/Casa-da-Cuca

### **Hotel Império do Norte**

Av. 5 de Outubro n.º 97  
4990-033 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 009 008  
e-mail: reservas@hotelimperidonorte.com  
site: <https://hotelimperidonorte.com>

### Hotel Rural Paço de Vitorino

Rua do Paço, nº 270,  
Vitorino das Donas  
4990-800 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 738 578 / 934 950 766  
e-mail: geral@pacodevitorino.com  
site: www.pacodevitorino.com

### Casa do Eido dos Calhões

Rua de Airão, nº 356  
4990-684 Póvoa de Lima  
tel./t/m. 919 935 794  
e-mail: casa.eido.calhoes@gmail.com

### Paço de Calheiros

Rua de Calheiros, Calheiros  
4990-575 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 947 164 / 969 013 213  
e-mail: info@pacodecalheiros.com  
site: www.pacodecalheiros.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 Raiz

Rua da Balsa, nº 81  
4990-655 Labruja  
tel./t/m. 967 420 563  
e-mail: casaraizlabruja@gmail.com  
site: https://casa-raiz-alojamento-  
local.negocio.site

### Casa da Joaninha

Rua do Eirador, 20  
4990-540 Bário  
tel./t/m.: 917 253 695 / 918 301 613  
e-mail:  
casadajoaninha2021@gmail.com

### Casinha da Costeira

Lugar da Costeira, Rendufe  
4990-725 Ponte de Lima  
tel./t/m. 937 812 370  
e-mail:  
encostadamesados4abades@gmail.com

### Casa dos Leões

Rua Rua Veiga, 120  
4990-660 Ponte de Lima  
tel./t/m. 937 812 370  
e-mail:  
encostadamesados4abades@gmail.com

### Laranja Limão Guest House

Largo Senhor dos Aflitos, nº 120  
4990-434 Ponte de Lima  
tel./t/m. 919 472 480  
e-mail:  
amotavieira@weproductise.com  
site:  
https://laranjalimaoguesthouse.pt/

### Alma da Vila

Rua Padre Francisco Pacheco, 66  
– 3ª andar  
4990-075 Ponte de Lima  
tel./t/m. 258 944 673 / 968 732 513  
e-mail: almadavila.plima@gmail.com

### Circuito Aldeias de Portugal

Rua das Carvalhas, N. 29, Labrujô  
4990-660 Ponte de Lima  
tel./t/m. 965 068 444 / 968 247 948  
e-mail: sharpuniverse@hotmail.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/?ref=page\_  
internal

#### 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 Taide  
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.casadoouteirofarmstay.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/pt-pt

### 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: auronaneto@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: http://qriacho.wixsite.com/qriacho

### 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

#### Hotel Torre Mar

Rua Gomes de Amorim, 2121  
4490-091 Aver-o-Mar Póvoa de Varzim  
tel./t/m. 252 298 670  
e-mail: info@hotel-torre-mar.pt  
site: www.hotel-torre-mar.pt

### RESENDE

#### Hotel Comércio

Av. Dr. Correia Pinto, nº 97  
4660-013 Anreade  
tel./t/m. 932 476 339  
e-mail: geral@hotelcomercio.pt  
site: www.hotelcomercio.pt

### Douro Marina Hotel&Spa

Caldas de Aregos  
4660-013 Anreade  
tel./t/m. 254 870 700  
e-mail: geral@douromarinahotel.com  
site: www.douromarinahotel.com

### Quinta de Casal Mato

Rua de Casal Mato, nº 212  
4660-202 Resende  
tel./t/m. 967 374 928  
e-mail: cjmadureira@hotmail.com

### Vald'Arêgos

Lugar da Senhora da Piedade  
4660-406 S. Romão de Aregos  
tel./t/m. 913 838 486  
e-mail: reservas@valdaregos.pt  
site: www.valdaregos.pt

### Quinta do Outeiro

4660-011 Anreade  
tel./t/m. 968 811 252  
e-mail:  
adriano.pinto@outeirocaille.com  
site: www.quintadoouteiro.pt

### Casa Nova Agro-Turismo

Estrada Nacional 222, nº 148  
4660-347 S. João de Fontoura  
tel./t/m. 254 094 967  
e-mail: geral@casadaobraturismo.pt



## RIBEIRA DE PENA

### Pena Park Hotel

Rua do Complexo Turístico de Lamelas, nº 1  
4870-129 Ribeira de Pena  
tel./t/m. 259 100 888  
e-mail: info@penaparkhotel.pt  
site: www.penaparkhotel.pt

### Hotel de Cerva

1ª Rua Lugar de Escoureda, Cerva  
4870-044 Ribeira de Pena  
tel./t/m. 259 470 125  
e-mail: hotelcerva@gmail.com  
site: www.hoteldecerva.com

### Casa do Tapadinho

Rua da Capela, nº 5, Alvite,  
4870-033 Ribeira de Pena  
e-mail: casadotapadinho@gmail.com

### Casa dos Codessos

Rua da Estrada Principal, nº 6  
Santa Marinha  
4870-218 Ribeira de Pena  
tel./t/m. 919 024 612  
e-mail: casadoscodessos@gmail.com

### Casas do Caminho Velho

Cantinho do Caminho Velho, nº 14  
Ribeira de Pena  
4870-111 Ribeira de Pena  
tel./t/m. 964 343 100  
e-mail: geral@verdenovo.pt  
site: www.verdenovo.pt

### Casa Campelos

Rua da Pedreira 2, 4870-033 Cerva  
tel./t/m. 913 430 665  
email: casacampelos@gmail.com  
site:  
http://casacampelos.wordpress.com/

## SABROSA

### Quinta Manhãs D'ouro

#### Atividades Turísticas, Lda

Rua do Valado, s/n 5060-261  
Provesende  
5060-261 Sabrosa  
tel./t/m. 939 100 406  
e-mail: geral@manhasdouro.pt  
site: http://www.manhasdouro.pt

### Casa das Pipas

EN 323- Celeirós do Douro  
5060 – 909 - Sabrosa  
tel./t/m. 259 937 000 / 969 519 021  
e-mail: reservas@quintadoportal.pt  
site: www.quintadoportal.com

### Quinta da Marka

EN 322 – 2 – Lugar do Ferrã  
5085 – 207  
tel./t/m. 930 470 354

### Quinta Manhãs Douro

Rua do Valado  
5060 – 261 Provesende

## 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

5030-301 Medrões  
tel./t/m. 912 728 257  
e-mail: quintadospoeiros@gmail.com

### Quinta Senhora da Graça

nº 674, S. João de Lobrigos  
5030 Santa Marta de Penaguião  
tel./t/m. 916 651 639 / 40  
FB/pedromilanosqsg

### Hotel Oásis

Rua dos Combatentes, nº 24  
5030-477 Santa Marta de Penaguião  
tel./t/m. 254 821 532  
e-mail: hotel2oasis@gmail.com  
FB/priorinuno

### 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

Estrada Nacional EN2, Pousada  
5030-068 Santa Marta de Penaguião  
tel./t/m. 917 066 263  
e-mail: dourox1@gmail.com  
site: https://dourox1.com/pt/tourism/

### 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

## SANTO TIRSO

### Hotel Cidnay \*\*\*

Rua Dr. João Gonçalves  
Apartado 232  
4784-909 Santo Tirso  
tel./t/m. 252 859 300  
e-mail: reservas@hotel-cidnay.pt  
site: www.hotel-cidnay.pt

### Santo Thyrso Hotel \*\*\*

Praça Conde São Bento, 29A  
4780-538 Santo Tirso  
tel./t/m. 252 830 420  
e-mail: geral@santothyrsohotel.com  
site: www.santothyrsohotel.com

### Zé da Rampa Hotel \*\*

Avenida de Poldrões, 272  
4795-006 Vila das Aves  
tel./t/m. 252 941 517 / 919 669 759  
e-mail: zedarampa@hotmail.com

### Quinta da Picaria – TH

Rua da Picaria, 194  
4825-195 Guimarei  
tel./t/m. 913 465 096  
e-mail:  
teixeiragoncalves@mail.telepac.pt  
site: www.solaresdeportugal.pt

### Casa de Vilela – TER

Travessa de Vilela, 37  
4795-755 Negrelas (São Tomé)  
tel./t/m. 252 941 336 / 938 189 810  
e-mail: ccoutinhom@gmail.com  
site: www.casadevilela.com

### Quinta das Leiras – TER

Rua Nª Senhora da Assunção, 264  
4780-700 Couto (São Miguel)  
tel./t/m. 918 737 585  
e-mail: quintadasleiras@gmail.com

## SÃO JOÃO DA MADEIRA

### Hotel AS

Praça Luis Ribeiro, 7  
3700-172 S. João da Madeira  
tel. 256 836 100  
e-mail: info@hotel-as-sjmadeira.com  
www.hotel-as-sjmadeira.com/pt/home/

### Central Suites

Rua António José de Oliveira Júnior,  
nº 54 - 3ª Andar  
3700-206 S. João da Madeira  
tel. 936 206 777  
e-mail: central@centralsuites.pt  
site: www.centralsuites.pt

### Golden Tulip Hotel

Av. Adelino Amaro da Costa 573  
3700-023 S. João da Madeira  
tel. 256 106 700  
e-mail:  
bookings@goldentulipsaioaomadeira.com  
site: https://sao-joao-madeira.  
goldentulip.com

## SERNANCELHE

### Hotel Rural Convento

Nossa Senhora do Carmo Freixinho  
3640-120 Freixinho Sernancelhe  
tel./t/m. 254 594 080  
e-mail: info@hoteldocarmo.com  
site: www.hoteldocarmo.com

### Moinho da Lapa

E.M 584-, nº 2 Quinta do Vouga  
3640-170 Quintela Sernancelhe  
tel./t/m. 929 301 330 / 232 243 310  
e-mail: reservas@moinhodalapa.com  
site: moinhodalapa.com/pt/contactos

### Casa Aldeia da Lapa

Av. Padre Francisco Pinto Ferreira  
(em 584)  
3640-170 Quintela Sernancelhe  
tel./t/m. 929 301 330 / 232 243 310  
e-mail: www.casaaldeiadalapa.com/  
pt/contactos

### **Casa do Castelo**

Rua do Castelo  
3640-231 Sernancelhe  
tel./t/m: 929 301 330 / 232 243 130  
e-mail:  
reservas@casadocastelo.com/pt/  
contactos  
site:  
www.moinhodalapa.com/pt/contactos

### **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, nº 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, nº 32  
5120 - 398 Tabuaço  
tel./t/m: 925 968 305 / 912 507 828  
e-mail: geral@casadosruis.com  
site: www.casadosruis.com

### **Quinta da Aveleira**

Quinta da Aveleira  
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 T abuaço  
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**

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, nº 8  
5120 - 501 Valença do Douro  
tel./t/m 254 732 195 / 962 979 240  
e-mail:  
saozinhaacorreia1950@gmail.com /  
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 - AL**

Rua de S. Silvestre, nº 2  
5120 - 035 Arcos  
tel./t/m: 966 523 862  
e-mail: dulcemsantos@sapo.pt

### **Terraços do Távora - AL**

Largo de Santo Aleixo,  
5120-083 Barcos, Tabuaço  
tel./t/m: 965 851 466  
e-mail: terracos.tavora@gmail.com

### **Quinta do Espinho**

E.N. 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 Moita**

Rua da Torrinha  
5120- 282 Carrazedo, Tabuaço  
tel./t/m: 935 837 707  
e-mail:  
quintadamoita.agroturmo@sapo.pt

### **TERRAS DE BOURO**

#### **Hotel Adelaide**

Rua de Arnaçó, 45  
4845-063 Gerês  
tel./t/m. 253 390 020 / 963 088 560  
e-mail: geral@adelaidehotel.pt  
site: www.adelaidehotel.pt

### **Hotel Baltazar**

Rua Eng. José Lagrifa Mendes, nº 6  
4845-067 Gerês  
tel./t/m. 253 391 131 / 968 078 060  
e-mail: geral@baltazarhotel.com  
site: www.baltazarhotel.com

### **Hotel Carvalho Araújo**

Rua de Arnaçó, 6  
4845-063 Gerês  
tel./t/m. 253 391 185 / 968 035 672  
e-mail:  
geral@hotelcarvalhoaraujo.com  
site: www.hotelcarvalhoaraujo.com

### **Hotel ECoSalvador**

Alqueirão, 620,  
4845-062 Vilar da Veiga  
tel. 253 391 507  
e-mail: geral@hotelecosalvador.pt  
site: www.hotelecosalvador.pt

### **Hotel S. Bento**

Av. S. Bento da Porta Aberta, 2993,  
Seara  
4845-026 Rio Caldo  
tel./t/m. 253 141 580 / 965 544 482  
e-mail: hotel@sbento.pt  
site: www.sbento.pt

### **Hotel Universal**

Av. Manuel Francisco da Costa, 115  
4845-067 Gerês  
tel./t/m. 253 390 220 / 917 890 361  
e-mail: infohoteis@ehgeres.pt  
site: www.ehgeres.pt

### **Casa de Covide**

Lugar de Fujaco, 52, Covide  
4840-080 Covide  
t/m. 967 816 875  
e-mail: casadecovide@gmail.com  
site: www.casadecovide.com

### **Casa do Eido**

Vilar a Monte, Rua 2, 6  
4845-044 Valdozende  
e-mail: sousa.aca@gmail.com  
site: www.geres.pt/casadoeido/

### **Casa do Padre Alexandre**

Rua da Carreira, 113  
4840-080 Covide  
tel./t/m. 253 357 015 / 967 816 875  
e-mail:  
julia\_carvalho\_sousa@hotmail.com

### **Casa do Postigo**

Rua da Igreja, 398  
4840-080 Covide  
tel./t/m. 253 353 122 / 912 421 517  
e-mail: casadopostigo@hotmail.com  
site: www.casadopostigo.webnode.pt

### **Casa Monte Abades**

Campos Abades, 34, Monte  
4840-110 Monte  
tel./t/m. 253 378 081 / 936 747 256  
e-mail: geral@monteabades.com  
site: www.monteabades.com

### **Casas de Turismo Rural Peixoto**

Lugar de Sá, 42  
4840-130 Souto  
t/m. 913 917 787  
e-mail: germain.peixoto@gmail.com  
site: www.casas-turismo-ruralpeixoto.com/fr/index.php

### **Casinhas do Gerês**

Rua Miguel Torga cci 102  
4845-063 Gerês - Portugal  
tel./t/m. 253 391 336 / 961 761 201  
e-mail: info@casinhasdogeres.pt  
site: www.casinhasdogeres.com/pt/aodega-do-ramalho

### **Encostas da Torre**

Guardenha, 1º C  
4840-090 Gondoriz  
tel./t/m. 253 357 075 / 963 099 549  
e-mail: geral@encostasdatorre.com  
site: www.encostasdatorre.com

### **Gerês TER**

Rua da Geira, 375  
4840-030 Campo do Gerês  
t/m. 968 599 737  
e-mail: reservas@gerester.pt  
site: www.gerester.pt

### **Parque Campismo 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

### **Villas do Agrinho**

Assento, Rua 1, CCI 101  
4845-040 Valdosedo  
t/m. 960 149 812  
e-mail: info@villasdoagrinho.com  
site: www.villasdoagrinho.com

### **TORRE DE MONCORVO**

#### **Casa Dona Maria Luiza**

Rua Vasco Da Gama, nº 43  
5160-297 Torre de Moncorvo  
tel. 279 254 086 / t/m. 932 490 985  
e-mail:  
reservas@casadonamariaLuiza.com  
site: www.casadonamariaLuiza.com

#### **Casa d' Avó**

Endereço. Rua Manuel Seixas, nº 12  
5160-290 Torre de Moncorvo  
tel. 279 253 087 / t/m. 925 509 124  
e-mail: binfo@casaavo.com  
site: www.casaavo.com

#### **Residencial Caçula**

Travessa das Amoreiras, nº 4  
5160-299 Torre De Moncorvo  
t/m. 912 124 679  
e-mail: geral@cacula.pt  
FB/Caçula-Alojamento Local

#### **Quinta da Terrincha**

Estrada Nacional 102, Adeganha  
5160-021 Adeganha,  
Torre de Moncorvo  
t/m. 914 149 386  
e-mail:  
reservas@quintadaterrincha.pt  
site: www.quintadaterrincha.pt/

### **Casa do Ti Lateiro**

Endereço. Largo das Eiras, nº 11  
5160-011 Açoreira, Torre de Moncorvo  
t/m. 938 618 623  
e-mail: info@casadotilatoeiro.pt /  
casadotilatoeiro@gmail.com  
site: www.casadotilatoeiro.pt

### **Olhares do Douro**

Rua Nossa Senhora da Guia, nº 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, nº 1  
5160-081 Felgar, Torre de Moncorvo  
tel. 279 928 060 / t/m. 919 191 545  
e-mail: mail@casadesantacruz.com  
site: www.casadesantacruz.com

### **Quinta dos Baldo**

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, nº 5  
5160-069 Carviçais  
Torre de Moncorvo  
tel. 279 098 000 / t/m. 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, nº 9  
5160-171 Souto da Velha,  
Torre de Moncorvo  
tel. 279 258 300 / t/m. 966 496 688  
e-mail: info@desafiosdahorta.com  
FB/Desafios da Horta

### **Casa do Retiro**

Rua da Escola, nº 27  
5160-078 Felgar, Torre de Moncorvo  
t/m. 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, nº 308  
5160-035 Foz do Sabor,  
Torre de Moncorvo  
t/m. 932 510 682  
e-mail: spaulacarromão@hotmail.com

### **Cabanas do Douro**

Rua das Flores, nº 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  
t/m. 915 077 662 / 918 728 449  
e-mail:  
tellmemore@casadoscoelhos.pt  
site: www.casadoscoelhos.com

### **VALENÇA**

#### **Hotel Valença do Minho**

Av. Miguel Dantas  
4930-678 Valença  
t/f. 251 824 392 / 251 824 211  
email:  
geral@hotelvalencadominho.com  
site:  
www.hotelvalencadominho.com/  
hotel-overview.html

### **Pousada de São Teotónio**

Rua da Gaviarra  
Baluarte do Socorro  
4930-735 Valença  
tlf. 251 800 260  
email: recepcao@pousadavalenca.pt  
site: http://www.pousadavalenca.pt/

### **Hotel Padre Cruz**

E.N. 13, nº 1253 - São Pedro da Torre  
4930-515 Valença  
tlf. 251 830 040  
email: hotelpadrecruz@sapo.pt  
site: http://hotelpadrecruz.com/

### **Casa da Eira –CC**

Lugar de Laços, 6  
Gondomil  
4930 Valença  
tlf. 251 921 905  
email: mail@casaeira.net  
site: http://www.casaeira.com/pt-br/

### **Hotel Val Flores**

Edifício Val Flores  
Av. Dos Bombeiros Voluntários  
4930-593 Valença  
tlf. 251 824 106  
email: hotelvalflores@gmail.com

### **Hotel Lara**

Av. Dos Bombeiros Voluntários  
4930-645 Valença  
tlf. 251 824 348  
email: reservas@hotellara.com

### **Hotel Mabi**

Estrada da Branqueta, nº 117  
4930-682 Valença  
tlf. 251 036 383  
email: hotelmabivalenca@gmail.com

### **VALPAÇOS**

#### **Olive & Nature Spa Hotel**

Rua do Pomar, Lugar de Ribeira  
5430-434 Valpaços  
tel./t/m. 964 218 097  
e-mail:  
pauloazevedo@quintadonaadelaide.com  
joanalopes@quintadonaadelaide.com

#### **Turismo Valpaços**

Rua do Tramagal, nº 2  
5430-466 Valpaços  
tel. 278 717 009 / t/m. 964 811 466  
email: valpacoturismo@gmail.com

#### **Casa da Aldeia da Avó**

Avenida Ponte Nova, nº 19 - Vassal  
5430-603 Valpaços  
tel./t/m. 935 753 318 / 278 711 037  
e-mail:  
argentinaabranes@hotmail.com

#### **Quinta do Pontão**

Largo Álvaro Lino 7, Vassal  
5430-603 Vassal  
tel./t/m. 278 729 547 / 937 187 800  
e-mail: quintadopontao@gmail.com  
site: quintadopontao@sapo.pt

### **Casa da Roseira**

Travessa da Roseira, nº 8  
5430-603 Vassal  
tel./t/m. 933 116 347 / 961 717 712

### **Casa Agrícola D' Alagoa**

Santa Maria De Émeres  
5445-052 Carrizado de Montenegro  
tel./t/m. 967 251 573 / 967 373 016  
/ 963 669 140  
e-mail: adm@alagoa.net /  
reservas@alagoa.net  
site: www.alagoa.net

### **Quinta dos Ciprestes**

Rua dos Ciprestes  
5430-238 Santa Valha  
tel./t/m. 918 817 929 / 960 146 607  
/ 919 900 600  
site: www.quintadosciprestes.com

### **Quinta Rota D'Oliveira**

Rua Formosa, nº 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 Carrizado 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 / 912 946 669  
e-mail: manuel.sampaio@hotmail.pt  
site: www.casadassenhoras.com

### **VIANA DO CASTELO**

#### **Absolute 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

#### **Axis Viana Business & SPA Hotel \*\*\*\***

Av. Capitão Gaspar de Castro  
4900-462 Viana do Castelo  
tel./t/m. 258 802 000  
e-mail: reservas@axisviana.com  
site: www.axis-hotels.com

#### **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

#### **Flag Design Hotel \*\*\*\***

Rua da Bandeira, nº 140  
4900-528 Viana do Castelo  
tel./t/m. 258 247 887  
e-mail: info@flagdesignhotel.com  
site: www.flagdesignhotel.com

### **Hotel Flôr 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

### **Hotel Jardim Viana \*\***

Largo 5 de Outubro, nº 68  
4900-515 Viana do Castelo  
tel./t/m. 258 828 915 / 6  
e-mail: hjardimviana@gmail.com  
site: www.hoteljardimviana.pt

### **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

### **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

### **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

### **VIEIRA DO MINHO**

#### **Aldeia Turística de Louredo**

Av. de Louredo, nº 7  
4850-211 Vieira do Minho  
tel./t/m. 914 609 118  
e-mail:  
info@aldeiaturisticadelouredo.com.pt

#### **Alojamento de Montanha**

Av. da Caniçada, nº 625  
4850-054 Vieira do Minho  
tel./t/m. 911 103 323 / 253 640 120

#### **Apartamentos do Ermal**

Rua de Penelas, nº 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, nº 29  
4850-531 Vieira do Minho  
tel./t/m. 966 386 629  
e-mail: casa.araci29@gmail.com

#### **Casa da Batoca**

Lugar de Tabuada, 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, nº 309  
4850-263 Aldeia-Parada de Bouro  
Vieira do Minho  
tel./t/m. 918 453 415

#### **Casa da Costa**

Rua de Arribas, nº 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, nº 454  
4850-333 Ruivães, Vieira do Minho  
tel./t/m. 966 726 858  
e-mail: casadaeiraspindo@gmail.com

#### **Casa da Gaiteira**

Rua Central de Espindo, nº 153  
4850-333 Ruivães – Vieira do Minho  
tel./t/m. 253 658 169 / 964 615 231  
e-mail: anacasagaiteira@hotmail.com  
site: www.casadagaiteira.pt

#### **Casa da Lage**

Lugar de Crasto  
4850-122 Cova - Vieira do Minho  
tel./t/m. 918 242 567  
e-mail: casadalage.geres@gmail.com  
site: www.casa-da-lage.blogspot.pt

#### **Casa da Mindinha**

Salgueiros – Mosteiro  
4850-245 Vieira do Minho  
tel./t/m. 253 647 252

#### **Casa de Campo do Ermal**

Rua da Lajinha, nº 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, nº 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, nº 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  
tel./t/m. 253 377 627 / 916 845 575

#### **Casa do Barreira**

Travessa Barreira, nº 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, nº 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, nº 685  
4850-545 Mosteiro - Vieira do Minho  
tel./t/m. 914 174 407 / 914 607 681  
e-mail: casadohospital@gmail.com  
site: http://casadohospital.com/

#### **Casa do Mercador**

Rua Real de Baixo, nº 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, nº 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 (Quinta de Fundevila)**

Rua de Fundevila, nº 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, nº 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, nº 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, nº 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, nº 137  
4850-341 Ruivães - Vieira do Minho  
tel./t/m. 253 658 117  
e-mail: casalargodavila@gmail.com

#### **Casa Nascente do Ave**

Rua Dr Boaventura Fernandes  
4850-281 Rossas – Vieira do Minho  
tel./t/m. 253 656 119

#### **Dobau Village**

Rua do Eido n. 118  
4850-211 Louredo da Ribeira  
– Vieira do Minho  
tel./t/m. 968 745 986  
e-mail: info@dobauvillage.com  
site: www.dobauvillage.com

#### **Lindo Verde**

Rua de Bouças, nº 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, nº 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, nº 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, nº 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 Tavessa**

Rua do Cruzeiro, nº 22  
4850-148 Eira Vedra - Vieira do Minho  
tel./t/m. 253 647 430 / 919 773 755  
e-mail: quintatravessa@gmail.com  
site: www.quintatravessa.com

#### **Quinta de Calvelos**

Av. de Calvelos  
4850-381 Soengas – Vieira do Minho  
tel./t/m. 253 647 582 / 919 502 538  
e-mail:  
quintadecalvelos@hotmail.com  
site: www.quintadecalvelos.com

#### **Quinta de Penela**

Rua Nossa Senhora da Fé, nº 140  
4850-083 Cantelães - Vieira do Minho  
tel./t/m. 966 505 997 / 253 392 073  
e-mail: info@quintadapenela.com  
site: www.quintadapenela.com

#### **Quinta de São Simão**

Av. do Barreiro, nº 365  
4850-430 Tabuaças - Vieira do Minho  
tel./t/m. 253 648 270 / 934 090 077  
e-mail: carlosvilela@inbox.com  
site: www.quintadesaosimao.com

#### **Quinta do Barbedo**

Rua de Barbedo, nº 435  
4850-045 Caniçada – Vieira do Minho  
tel./t/m. 253 640 414 / 962 675 863  
e-mail: geral@quinta-barbedo.com  
site: www.quinta-barbedo.com

#### **Quinta do Grilo**

Rua da Batoca, nº 371  
4850-451 Ventosa – Vieira do Minho  
tel./t/m. 253 640 363  
e-mail: geral@quintadogrilo.pt  
site: www.lindoverde.pt

#### **Quinta do Negral**

Rua da Ponte, nº 701  
4850-451 Ventosa – Vieira do Minho  
tel./t/m. 917 630 088  
e-mail:  
reservas@quintadonegral.com.pt  
site: www.quintadonegral.com.pt

#### **Quinta do Paraíso do Ermal**

Rua de Taboadela, nº 1119  
4850-528 Mosteiro Vieira do Minho  
tel./t/m. 933 757 615 / 938 248 332  
e-mail: geral@casasnoparaisoalc.pt  
site: www.casasnoparaisoalc.pt

#### **Quinta do Poço**

Av. do Outeiro, nº 77  
4850-425 Tabuaças – Vieira do Minho  
tel./t/m. 253 647 167 / 966 609 459  
e-mail: quinta.poco@gmail.com  
site: www.quintadopoco.com

#### **Quinta do Pontido**

Rua Nossa Senhora da Fé  
4850-087 Cantelães – Vieira do Minho  
tel./t/m. 934 430 631 / 935 792 123  
e-mail: geral@quintadopontido.pt  
site: www.quintadopontido.pt

#### **Quinta dos Canastros**

Rua e Travessa das Fontelas  
4850-012 Anissó – Vieira do Minho  
tel./t/m. 918 296 843  
e-mail: cardoso\_sousa@hotmail.com

#### **Quinta dos Martinhos**

Rua de Cima, nº 120  
4850-281 Rossas – Vieira do Minho  
tel./t/m. 253 656 331 / 934 484 585  
/ 934 384 744  
e-mail:  
vitormgfernandes@hotmail.com

#### **Quinta dos Vieiras**

Av. do Outeiro, nº 71  
4850-425 Tabuaças  
tel./t/m. 253 647 327 / 964 202 330  
e-mail: geral@quintadosvieiras.com  
site: www.quintadosvieiras.com

#### **VILA DO CONDE**

##### **Hotel Brazão \*\*\***

Av. Dr. João Canavarro  
4480-688 Vila do Conde  
tel. 252 642 016  
e-mail: geral@hotelbrazao.pt  
site: www.hotelbrazao.pt

##### **Santana Hotel & SPA \*\*\*\***

Monte Sant'Ana  
4480-188 Azurara  
tel. 252 640 460  
e-mail: recepcao@santanahotel.pt  
site: www.santanahotel.pt

##### **Villa C Boutique Hotel \*\*\*\***

Av. Mouzinho de Albuquerque  
4480-151 Azurara  
tel. 252 240 420  
e-mail:  
geral@villacboutiquehotel.com  
site: www.villacboutiquehotel.com

#### **VILA NOVA DE CERVEIRA**

##### **Hotel Turismo do 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

##### **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

##### **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 (TH)**

S. Roque  
4920-219 Vila Nova de Cerveira  
tel. 251 795 227 / t/m. 919155717  
e-mail: s\_roque1@hotmail.com  
site: www.quintas-roque.com

#### **VILA NOVA DE FAMILIÃO**

**Casa da Bouça**  
Rua de Pindela nº 893  
4770-130 Cruz  
tel./t/m. 919 169 283  
e-mail: lpmariajose@gmail.com  
site: www.casadepindela.com/pt/casa-da-bouca

##### **Hotel Moutados**

Av. Brasil, 1223  
4760-010  
tel./t/m. 252 312 377  
e-mail: reservas@grupomoutados.pt  
site: www.grupomoutados.pt

##### **Villa Prime Hotel**

Rua Barão da Trovisqueira, nº 338  
4760-126  
tel./t/m. 252 104 603  
e-mail:  
silviasouto@villaprimehotel.com  
site: www.villaprimehotel.com/pt/

#### **VILA NOVA DE GAIA**

##### **Black Tulip**

Av. da República, 2038  
4430-195, Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 223 748 020  
e-mail: geral@hotelblacktulip.pt  
site: https://www.hotelblacktulip.pt/pt/Menu/Home.aspx

##### **ClipHotel**

Avenida da República, 1559  
4430-230, Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 223 745 910  
e-mail: info@cliphotel.pt  
site: https://www.cliphotel.pt/

##### **Caléway**

Rua Cândido dos Reis, 182  
4400-070, Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 222 440 810  
e-mail: info@calewayhotel.com  
site:  
www.calewayhotelportogaia.com/pt

##### **Hilton Porto Gaia**

Rua de Serpa Pinto, 124  
4400-307, Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 222 449 200  
e-mail: opoga\_hotel@hilton.com  
site: www.hiltonhotels.com/pt\_BR/portugal/hilton-porto-gaia/

##### **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: https://all.accor.com/hotel/1050/index.pt.shtml

##### **Park Hotel Porto Gaia**

Rua da Bélgica, 3172  
4400-049, Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 220 125 100  
e-mail: geral.guia@parkhotel.pt  
site: http://www.parkhotel.pt/pt/Menu/Hoteis/Porto-Gaia.aspx

##### **Vinha Boutique Hotel**

Rua Quinta Fonte da Vinha, 383,  
4430-487, Vila Nova de Gaia  
tel./t/m. 221 154 120  
e-mail: geral@vinhaboutiquehotel.com  
site: www.vinhaboutiquehotel.com

##### **Solverde SPA & Wellness Center**

Avenida da Liberdade, 212  
– São Félix da Marinha  
4410-154 Vila Nova de Gaia  
tel.: 227 338 030  
e-mail: hotelsolverde@solverde.pt  
site: www.solverde.pt

#### **VILA POUCA DE AGUIAR**

##### **Alvão Village e Camping**

Lagoa da Falperra, E.N. 555  
5450- 261 Vila Pouca de Aguiar  
tel./t/m. 259 419 038  
e-mail: geral@alvaovillagecamping.pt  
site: www.alvaovillagecamping.pt

##### **Casa Fontes**

Avenida Lopes de Oliveira, nº 56/58  
5450- 140 Bornes de Aguiar  
tel./t/m. 259 434 231  
e-mail: casafontesps@gmail.com  
site: www.casafontes.com

##### **Hotel Europa \*\***

Rua Imperador Teodósio, nº6  
5450- 022 Vila Pouca de Aguiar  
tel./t/m. 259 417 510  
e-mail: hoteleuropavpa@hotmail.com  
site: www.rreuropa.com

##### **Pedras Salgadas SPA & Nature Park**

Parque de Pedras Salgadas  
5450- 140 Bornes de Aguiar  
tel./t/m. 259 437 140  
e-mail:  
info@pedrassalgadaspark.com  
site: www.pedrassalgadaspark.com

#### **Quinchoso dos Bentos**

Rua dos Chãozinhos  
5450-080 Guilhado  
tel./t/m. 967 832 761  
e-mail:  
quinchosodosbentos@gmail.com

#### **VILA REAL**

##### **Hotel Miracorgo**

Av.º 1.º de Maio, 76/78  
5000-651 Vila Real  
tel. 259 325 001  
e-mail:  
reservas@hotelmiracorgo.com  
site: www.hotelmiracorgo.com

##### **Hotel Quinta do Paço**

EN 322 Km3 Arroios  
5000-051 Vila Real  
tel. 259 340 790 / t/m. 935 525 038  
e-mail: hotel@quintadopaco.pt  
site: www.quintapaco.com

##### **Quinta São Martinho**

Rua Padre Fernando Miranda, 8  
Quinta São Martinho - Mateus  
5000-266 Vila Real  
tel. 259 323 986 / t/m. 933 202 326  
e-mail:  
geral@quintasaomartinho.com  
site: www.quintasaomartinho.com

#### **VILA VERDE**

##### **Casa da Torre**

Rua de Sepedelos, 139  
4730-030 Atães  
tel./t/m. 961 620 860  
e-mail: casadatorre.ataes@gmail.com  
site: www.casadatorreataes.com

#### **Casa de Férias**

##### **Parque da Peneda Gerês**

Av.º de Cabaninhas  
4730-610 Valdreu  
tel./t/m. 965 856 415  
e-mail: aldanelas@netcabo.pt

#### **Casa Fundevila**

Rua Fundevila, 1  
4730-579 Soutelo  
tel./t/m. 253 321 480 / 917 765 212  
e-mail: geral@casafundevila.com  
site: www.casafundevila.com

#### **Hotel Bom Sucesso**

Largo Antunes Lima, 5  
4730-450 Vila Verde  
tel./t/m. 253 929 070  
e-mail: geral@bomsucesso.com  
site: www.bomsucesso.com

#### **Quinta Dom José**

Rua de S. Miguel, 44  
4730-246 Lage  
tel./t/m. 253 925 220 / 931 193 388  
e-mail: quintadomjose@gmail.com  
site: www.quintadomjose.com

#### **Quintinha Leiras de Mondim**

Lugar de Cabeça de Cão, 379  
4730-550 Prado S. Miguel  
tel./t/m. 967 266 061  
e-mail: geral@leirasmondim.com  
site: www.leirasmondim.com

#### **Casa na Ramalha**

##### **“Quintinha d’Avó”**

Rua 1 da Ramalha, 28-30  
4730-475 Vila de Prado  
tel./t/m. 966 253 085  
e-mail:  
quintinhadavo.minho@gmail.com

#### **Casa de Sequeirô**

Lugar de Sequeirô, 77  
4730-620 Vade  
tel./t/m. 919 884 152  
e-mail: geral@casasequeiro.com

#### **Torre de Gomariz Wine & Spa Hotel**

Avenida Sobral Castelo, 76  
4730-102 Cervães  
tel./t/m. 253 929 160  
e-mail:  
reservas@torredegomariz.com

#### **VIMIOSO**

##### **Restaurante A Vileira**

Avenida de Alcanices, nº 1  
5230-380 Vimioso  
tel./t/m. 273 511 133  
e-mail: reservas@vileira.com  
site: www.avileira.com

#### **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



**azeites a  
norte de  
portugal**



## 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 diversidade

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, batedura 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.



# locais a visitar

## 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@sjesqueira.pt  
site: www.mvsj.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  
GPS: N 41.69341 O -7.65295  
(Visitas por marcação)

## Cave de Vinho Verde

Praça Eng.º Armando Rodrigues  
4830-520 Póvoa de Lanhoso  
tel: 253 633 677  
email: info@atpl.pt  
Skype: info.atpl.pt

## Núcleo Museológico Favaiais - Pão e Vinho

Rua Direita  
5070-272 Favaiais  
tel.: 259 950 073  
email: museu.favaiais@cm-alijo.pt  
site: www.cm-alijo.pt  
GPS: 41°16'2.09" N -7°30'2.25" W  
Horário de funcionamento:  
Inverno: Terça a sexta: 10h30-12h30  
/ 14h30-18h30  
Sábados e domingos: 14h00-17h00  
Verão: Terça a sexta: 10h30-12h30 /  
14h30-18h30;  
Sábados e domingos: 11h00-18h30  
(Encerra à segunda)

## Solar do Alvarinho

Rua direita - Vila  
4960 Melgaço  
tel.: 251 410 00/195  
email:  
solardealvarinho@cm-melgaco.pt  
rotadoalvarinho@cm-melgaco.pt  
GPS: N 42.113976 O -8.260208  
Horário de funcionamento:  
Inverno (outubro a março):  
10h00-19h00  
Verão (abril a setembro):  
10h00-20h00

## 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 22 23 072  
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  
E-mail: 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  
GPS: 41°08'11.5"N 8°37'05.6"W  
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  
(novembro a março)  
todos os dias, 12.00h – 18.00h.  
Última visita 30m antes  
do encerramento.

VINHOS

# denominações de origem



## DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO VINHO VERDE

A Região dos Vinhos Verdes, ocupando o Noroeste de Portugal, é uma das maiores e mais antigas regiões vitícolas do mundo.

Os seus limites geográficos estão naturalmente definidos, a Norte o rio Minho, a Oeste o Oceano Atlântico, a Este e a Sul as zonas montanhosas, que constituem uma separação natural das zonas do interior de características mais mediterrâneas. Aqui se produzem os vinhos com denominação de origem Vinho Verde.

Os Vinhos Verdes refletem as características naturais e singulares desta Região costeira, que oferece vinhos diferentes da generalidade dos vinhos brancos do mundo, baseando

as suas práticas vitícolas e enológicas na produção de lotes de várias castas autóctones, entre as quais o Alvarinho e o Loureiro. Atualmente podemos mesmo falar numa revolução da região dos Vinhos Verdes, que resultou numa evolução qualitativa dos vinhos produzidos a que ninguém fica indiferente. A Região dos Vinhos Verdes é reconhecida, em Portugal e nos mercados internacionais, pela qualidade e consistência dos vinhos que produz e que se traduzem em muito mais do que apenas vinhos brancos leves e jovens. Os Verdes dos nossos dias são também ricos e envelhecidos em madeira, ou na versão rosados e tintos distintos. Os Vinhos Verdes têm uma riqueza que incentivamos todos a explorar. Há sempre um Verde para cada cor

e sabor da gastronomia nacional, de norte a sul e ao longo de todo o ano, as combinações são infinitas.

Estas qualidades dão corpo ao Vinho Verde, único no mundo!

Os Vinhos Verdes são hoje exportados para mais de 100 países, sendo líderes na exportação de vinhos portugueses DOC não licorosos. Estas exportações geram um negócio de cerca de 50 milhões de euros anualmente, estando os EUA e a Alemanha no top dos mercados de destino.

Comissão de Viticultura  
da Região dos Vinhos Verdes  
Rua da Restauração, 318  
4050-501 Porto  
Tel. + 351 226 077 302  
FAX + 351 226 077 320  
e-mail: info@vinhoverde.pt  
site: www.vinhoverde.pt





### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DA REGIÃO DE TRÁS-OS-MONTES

Situada no canto Nordeste de Portugal a Região Vitivinícola de Trás-os-Montes revela-se por entre montes e pronunciados vales numa grande área de extensão, de Chaves ao Planalto Mirandês, passando pelo coração da terra quente Transmontana, as diferenças repetem-se uma após outra, num ritual que marca a enorme diversidade existente na região. Esta é uma região única e com características especiais, na qual o cenário muda rapidamente, entre exuberantes vales verdejantes, ou colinas antigas cobertas por uma colcha de retalhos de bosques, olivais verde-cinza ou extensas vinhas

verdes brilhantes, amendoieiras floridas ou outras árvores de fruto. A riqueza dos produtos reflete essa diversidade, estando a produção de vinho intrinsecamente implementada, sendo a região de Trás-os-Montes amplamente reconhecida pela produção de vinhos que remontam a tempos romanos, tal presença está marcada nas rochas de alguns dos seus concelhos, estando até hoje, perfeitamente identificados 75 lagares cavados na rocha de origem românica e pré-românica. Com um clima marcante no qual se verifica a ocorrência de verões muito quentes e invernos extremamente rigorosos, vinhas plantadas em altitudes que rondam os 300 a 700 m, solos que vão do granítico ao xistoso, e castas autóctones como a

Côdega de Larinho, Viosinho, Gouveio, Verdelho e Arinto nos brancos, a Tinta Amarela, o Bastardo, Tinto Cão, Tinta Carvalha e Tinta Gorda nos tintos as quais ganham maior expressão em vários hectares de vinhas velhas centenárias existentes, a região vitivinícola de Trás-os-Montes tem-se afirmado pela diferenciação, na produção de vinhos únicos. Estando a tipicidade e diversidade dos vinhos inevitavelmente associadas ao seu Terroir, em Trás-os-Montes foi possível definir três sub-regiões para a produção de vinhos de qualidade com direito à Denominação de Origem (DO) Trás-os-Montes, nomeadamente Chaves, Valpaços, Planalto Mirandês.

Em toda a Região é ainda possível a produção de vinhos com Identificação Geográfica (IG) Transmontano.

Comissão Vitivinícola Regional de Trás-os-Montes  
Casa do Vinho  
Av. Eng. Luís Castro Saraiva, 42 C  
5430 - 472 Valpaços  
Tel. 278 729 678 / 965 521 227  
e-mail: cvrtm@sapo.pt  
site: www.cvrtm.pt



### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DA REGIÃO DO TÁVORA VAROSA

No dia em que os três monges resolveram abandonar a ordem de Cluny abriu-se um novo capítulo na história da Europa. Estávamos em 1138 quando nas margens dos rios Távora e Varosa surgiram diversos mosteiros entre vales de difícil acesso. A região demarcada Távora-Varosa é uma região de vinhos intimamente ligada aos mosteiros dos monges brancos tendo sido reconhecida, segundo publicação no Diário da República (Decreto-Lei nº 443/99 de 2 de Novembro) para a produção de vinhos espumantes de qualidade. É nesta região que se produz espu-

mantes ímpares de reconhecimento Nacional e Internacional. A altitude, o clima frio e agreste, uma razoável variabilidade de solos e um conjunto de castas são a fonte dos seus vinhos. As castas da região apresentam um leque de variedades que nos vinhos brancos e espumantes combina a tradicional "Malvasia Fina ou o Cerceal com o Bical, Gouveio e as estrangeiras Chardonnay e Pinot Branco", resultando vinhos ímpares, frutados, aromáticos frescos de cor citrina. Nos vinhos tintos, abunda a Tinta Barroca, Aragonês, Touriga Francesa, Touriga Nacional e as estrangeiras Jaen e Pinot Tinto, resultando vinhos cor rubi com tonalidade avermelhada vinosa.

Comissão Vitivinícola Regional Távora-Varosa  
Casa do Paço - Dálvares  
3610-013 Tarouca  
Tel. 254 679 00  
Fax: 254 679 000  
e-mail: geral@cvrtavora-varosa.pt  
Site: www.cvrtavora-varosa.pt



### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DO DOURO

Os vinhos do Douro podem ser tintos, brancos ou rosés. Também se produzem espumantes e o Moscatel do Douro e a sua qualidade e carácter distinto resultam da combinação solo, clima e a forma de trabalhar a terra. Estes vinhos são a prova da diversidade da região e da sua capacidade de inovar e de se reinventar. A sua produção intensifica-se em finais do século XX, graças aos investimentos nas áreas produtivas e a um maior conhecimento do potencial vitivinícola e enológico da região. Saladas, marisco, folhados, peixe, paelhas e massas são companheiros excelentes para um vinho do Douro Branco.

Os vinhos do Douro Tintos combinam muito bem com carnes vermelhas, peito de pato, risotos intensos, folhados de queijo e enchidos. Os vinhos do Douro são produzidos 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](mailto:ivdp@ivdp.pt)  
site: [www.ivdp.pt](http://www.ivdp.pt)



### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DO PORTO

O Vinho do Porto distingue-se dos vinhos comuns pelas suas características particulares: uma 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 dos estilos Ruby e Tawny: Vintage, Late Bottled Vintage (LBV), Ruby Reserva, Tawny 10 anos, Tawny 20 anos, Tawny 30

anos, Tawny 40 anos, Colheita e Tawny 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 e frutos vermelhos; Um Tawny 10 anos fresco combina na perfeição com entradas de salmão fumado e azeitonas ou uma Tarte de Amêndoas; 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](mailto:ivdp@ivdp.pt)  
site: [www.ivdp.pt](http://www.ivdp.pt)



# 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. Afí, encontra as condições favoráveis para se desenvolver, uma vez que prefere solos mais secos e menos férteis do que aqueles que habitualmente existem em outras zonas da região dos Vinhos Verdes. Os cachos da casta Avesso são de tamanho médio e os seus bagos são grandes e verde-amarelados. Esta

casta origina vinhos aromáticos, bastante saborosos e harmoniosos. As qualidades da casta Avesso são verdadeiramente apreciadas quando as condições de maturação permitem elaborar vinhos com, pelo menos, 11% de álcool.

## LOUREIRO

Apesar de estar hoje amplamente disseminada pela região do Vinho Verde, aparenta ser originária do vale do rio Lima, local onde atinge a plenitude. É uma variedade muito fértil e produtiva que só recentemente assumiu o papel de casta nobre. Propicia cachos compridos e medianamente compactos, com bagos médios de cor amarelada ou esverdeada. Apropriadamente, a flor de Loureiro é um dos seus principais descritores aromáticos, caracterizando-se ainda pela personalidade floral particularmente cristalina, com ênfase na flor de laranjeira, acácia e tília, sendo as notas de maçã e pêssego relativamente comuns nos vinhos estremos. Por regra consagra vinhos de acidez equilibrada e bem proporcionada. Se hoje é frequente espreitá-la em vinhos estremos, a tradição confere destaque aos lotes com a casta Trajadura ou, mais amiúde, com as castas Pedernã (Arinto) e Alvarinho.

## AZAL

A casta Azal Branco é uma casta de qualidade cultivada na região dos Vinhos Verdes, principalmente nas sub-regiões de Penafiel, Amarante e Basto. No início do século XX, era a principal casta para a produção do

vinho branco da região. Os cachos da Azal Branco são de tamanho médio e constituídos por bagos grandes de disposição compacta. É uma casta muito produtiva, de maturação tardia e os seus bagos apresentam uma cor esverdeada mesmo no final de maturação. Os vinhos que possuem a casta Azal Branco na sua composição apresentam aromas frutados pouco intensos. São vinhos bastante acidulados, por isso são raros os monovarietais de Azal Branco.

## ARINTO

É uma casta versátil, presente na maioria das regiões vitícolas portuguesas, sendo reconhecida pelo nome Pedernã na região dos Vinhos Verdes. Proporciona vinhos vibrantes e de acidez viva, refrescantes e com forte pendência mineral, e elevado potencial de guarda. A acidez firme será o principal cartão-de-visita da casta Arinto, garantindo-lhe a adjectivação de casta "melhorante" em muitas regiões portuguesas. Se em Bucelas a casta atinge o zénite, é no Alentejo e Ribatejo que a sua assistência é mais frutuosa, pelo aporte de acidez tão indispensável e difícil de obter. Apresenta cachos de tamanho médio, compactos e com bagos pequenos. É uma casta relativamente discreta, sem aspirações particulares de exuberância, privilegiando os apontamentos de maçã verde, lima e limão. É frequentemente utilizada na produção de vinhos de lote e também de vinho espumante.

## TRAJADURA

A casta Trajadura é oriunda da região dos Vinhos Verdes, particularmente da sub-região de Monção, apesar de ter alguma expressão na Galiza (Espanha). Rapidamente foi difundida para as outras sub-regiões, sendo cultivada em quase toda a região dos Vinhos Verdes. A casta Trajadura apresenta uma boa produção. Os seus cachos são muito compactos e de tamanho médio, compostos por bagos verde-amarelados de grandes dimensões. Os vinhos produzidos com a casta Trajadura apresentam aromas pouco intensos e normalmente, são um pouco desequilibrados. É comum 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: Souzao)

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 Souzao. É a cor que singulariza e diferencia o Souzao, 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

Castas 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 ácidos e de cor rosada clara ou rubi muito aberta (quando submetidos ao processo de curtimenta prolongada). Algumas adegas produzem vinho rosé a partir da casta Espadeiro.

## SÍRIA

### (Sinonímia: Roupeiro, Alvadurão, Còdega, Crato Branco)

A casta Síria é cultivada nas regiões do interior de Portugal. Já foi a casta branca mais plantada na região alentejana, onde é denominada Roupeiro, contudo, verificou-se que as temperaturas demasiado elevadas do Alentejo não eram benéficas para esta casta: os vinhos não tinham frescura, boa acidez e perdiam os aromas rapidamente. Assim, desenvolveu-se o cultivo da Síria nas terras mais altas e frescas da Beira Interior (nomeadamente na zona de Castelo Rodrigo) e Dão (onde a casta é conhecida por Alvadurão, Còdega ou Crato Branco). A Síria é uma casta muito produtiva de cachos e bagos pequenos. Apesar de ser bem resistente ao oídio e ao míldio é bastante sensível à podridão.

Os vinhos produzidos com esta casta são delicados, frescos e elegantes.

## VIOSINHO

A casta Viosinho é apenas cultivada nas regiões do Douro e de Trás-os-Montes, onde já é utilizada desde o século XIX. É uma casta de boa qualidade e indicada para a produção de vinho tranquilo e de vinho do Porto, todavia apresenta uma produção fraca e por isso é pouco cultivada.

A Viosinho apresenta cachos e bagos pequenos de maturação precoce e bastante sensíveis à podridão. Esta casta desenvolve-se melhor em solos pouco secos.

A casta produz vinhos bem estruturados, frescos e de aromas florais complexos. Normalmente são também alcoólicos e capazes de permanecer em garrafa durante alguns anos.

## GOUVEIO

A casta Gouveio é cultivada na região do Douro, onde é também conhecida por Verdelho, por isso é muitas vezes confundida com a casta Verdelho cultivada nos Açores e Madeira.

É uma casta com bom amadurecimento e de boa produção. Apresenta cachos médios e compactos que produzem uvas pequenas de cor verde-amarelada.

Os vinhos produzidos com Gouveio apresentam um excelente equilíbrio entre acidez e açúcar, caracterizando-se pela sua elevada graduação, boa estrutura e aromas intensos. Além disso, são vinhos que possuem excelentes condições para envelhecimento em garrafa.

## VERDELHO

A casta Verdelho ficou famosa por ser uma das castas utilizadas na produção do vinho generoso da Madeira. Depois da época da filoxera, o seu cultivo decresceu na ilha, no entanto ainda hoje continua a ser utilizada na produção de vinhos de mesa e generosos. A casta Verdelho é também cultivada nos Açores. Ultimamente, a casta Verdelho tem sido utilizada na produção de vinhos Australianos. Os vinhos produzidos com Verdelho são bastante aromáticos, equilibrados. Os vinhos da Madeira elaborados a partir da casta Verdelho são meio secos e de aromas delicados.

A casta Verdelho apresenta cachos pequenos e compactos compostos por bagos pequenos de cor verde amarelada.

## RABO DE OVELHA (Sinonímia: Rabigato)

A casta Rabo de Ovelha é cultivada na região do Douro, especialmente na zona do Douro Superior. É plantada em pequenas quantidades na região dos Vinhos Verdes sob o nome de Rabigato e nas zonas vitícolas do sul do país (Estremadura, Ribatejo e Alentejo) onde é mais divulgada.

A casta Rabo de Ovelha apresenta cachos médios e bagos pequenos de cor verde amarelada. É uma casta muito sensível ao oídio e ao míldio. O vinho elaborado a partir desta casta é mais utilizado para produzir vinhos de lote. As principais qualidades da casta Rabo de Ovelha nos vinhos são o alto teor alcoólico, boa longevidade e elevada acidez. Os vinhos que incluem esta casta na sua

composição apresentam aromas discretos, com notas florais, vegetais e até minerais.

## ARINTO (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 ba-

gos 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 Alicanté 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**

(Sinónimia: **Touriga Francesa**)  
A Touriga Franca é uma das castas mais plantadas na zona do Douro e Trás-os-Montes. É considerada umas das melhores castas para a produção de vinho do Porto e do Douro, mas o seu cultivo já foi alargado para as regiões da Bairrada, Ribatejo, Setúbal ou Estremadura.

A Touriga Franca tem produções regulares ao longo do ano e é bastante resistente a doenças. Os seus cachos são médios ou grandes com bagos médios e arredondados.

Os vinhos produzidos por esta casta têm uma cor intensa e são bastante frutados. No vinho do Porto, a Touriga Franca integra os lotes com a Tinta Roriz e a Touriga Nacional.

**MALVASIA FINA**  
(Sinónimia: **Boal, Boal Branco, Assario Branco, Arinto Galego**)

A Malvasina 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 (Sinónimia: Moscatel Galego, Moscatel de Setúbal)**

A casta Moscatel é originária do Médio Oriente e terá sido introduzida em terras nacionais na época do Império Romano. Sofreu muitas transformações ao longo dos séculos e hoje, existem três variedades da casta Moscatel em Portugal.

A variedade Moscatel de Setúbal é a mais plantada em Portugal, e a sua produção concentra-se na Península de Setúbal, cujo clima ameno permite a maturação ideal dos bagos. Esta casta é imprescindível na elaboração do vinho generoso "Moscatel de Setúbal", contudo também é utilizada para enriquecer aromáticamente outros vinhos brancos da região, uma vez que é uma casta primária (marca o paladar e aroma dos vinhos).

Na região do Douro, na zona de Favaios e Alijó, é cultivada a variedade branca Moscatel Galego utilizada na produção de um vinho licoroso.

**BICAL**

(Sinónimia: **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 (Sinónimia: 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

DOUROVILLA  
www.quintarainhasantamafalda.pt

ENOTECA QUINTA  
DA AVESSADA  
www.enotecadouro.com

QUINTA DO BOMFIM  
www.symington.com/news/  
quinta-do-bomfim

QUINTA DAS CARVALHAS  
www.realcompanhiavelha.pt

QUINTA DA CERDEIRINHA  
www.quintadacerdeirinha.com

QUINTA DE FIÃES  
www.quintadefiaes.pt

QUINTA DO JALLOTO  
www.quintadojalloto.pt

QUINTA DO NOVAL  
www.quintadonoval.com

QUINTA DO PASSADOURO  
www.quintadopassadouro.com

QUINTA DA PINALTA  
www.pinalta.com

QUINTA DA ROÊDA  
www.croftport.com

QUINTA DA ROMANEIRA  
www.quintadaromaneira.pt

QUINTA DE SANTA EUGÉNIA  
www.quintadesantaeugenia.pt

QUINTA DO SILVAL  
www.quintadosilval.pt

WINE AND SOUL  
www.wineandsoul.com

XTREAM DOURO  
www.godouro.tour.com

QUINTA DA FOZ  
www.quintadafoz.pt

## AMARANTE

CASA DA CALÇADA  
RELAIS & CHATEAUX  
www.casadacalcada.com

CASA DE CELLO  
www.casadeccello.pt

CASA DE OLEIRO  
www.casaoleiros.com

HOTEL QUINTA DA CRUZ & SPA  
www.quintadacruz.pt

MONVERDE HOTEL  
www.monverde.pt

POUSADELA  
www.pousadela.com

## AMARES

TERRAS DE AMARES  
www.casalata.com

QUINTA DE AMARES  
www.quintadamares.pt

ENCOSTAS DE AMARES  
www.encostasdamares.com

SOLAR DAS BOUÇAS  
solarboucas.wixsite.com/solar/vinho

SOCALCOS DE BOURO  
www.socalcosdobouro.pt

ENCOSTA DE ABADIA  
encostasdaabadia7.wixsite.com/  
encostas-da-abadia

QUINTA D'ORNELAS  
www.quintadornellas.com

CASA DA TAPADA  
www.casadatapada.com

DEVEISA DO CÁVADO  
www.devesadocavado.com

## ARCOS DE VALDEVEZ

QUINTA DE AGUIÁ  
www.torredeaguia.com

QUINTA DE SANTA MARINHA  
FB/ quintasantamarinha

QUINTA DO CERQUEIRAL  
www.quintadocerqueiral.pt

QUINTA DOS ABRIGUEIROS  
www.casadasenra.pt

QUINTA DOS BORRALHAIS  
www.vinhos.arcosdevaldevez.pt

## ARMAMAR

NIEPOORT  
www.niepoort-vinhos.com

QUINTA DA FOLGOSA VELHA  
www.folgosavelha.pt

QUINTA DE RAMOZEIROS  
www.quintaderamozeiros.com

QUINTA DA CARVALHOSA  
www.quintadacarvalhosa.com

QUINTA DA CHINCHORRA  
www.quintadachinchorra.com

QUINTA DOS FRADES  
www.quintadosfrades.pt

QUINTA DO TEDO  
www.quintadotedo.com

QUINTA MARIA IZABEL  
www.quintamariaizabel.pt

QUINTA DA AZENHA  
www.quintada.azenha.net

QUINTA DA BARROCA  
www.quintadabarroca.com.pt

QUINTA DE SILVARES  
www.quintadesilvares.com

QUINTA DA SEARA  
marcoshpintodasilva@gmail.com

QUINTA DO VINHAGO  
casadevinhago@gmail.com

QUINTA DE CEDADELHE  
aidamariawines@hotmail.com

## AROUCA

DESTILARIA EDUARDO  
DE NORONHA DIAS  
www.pinguca.pt

## BAIÃO

FUNDAÇÃO EÇA DE QUEIROZ  
www.feq.pt

PAÇO DE TEIXEIRÓ  
E QUINTA DO CÔTTO  
www.pacodeteixeiro.pt

QUINTA DO FERRO  
www.quintadoferro.pt

QUINTA DE COVELA  
www.covela.pt

CASA DA LAVANDEIRA  
www.casadalavandeira.com

## BARCELOS

QUINTA DO TAMARIZ  
www.quintadotamariz.com

QUINTA DE PAÇOS  
www.quintapacos.com

ADEGA COOP. DE BARCELOS  
www.adegabarcelsos.pt

QUINTA DE BALÃO  
info@quintadebalao.pt

VINHOS CAMPELO  
www.campelo.pt

VINHOS ZARAGUE  
www.zarague.pt

VINHA DOS 9  
www.vinhados9.pt

## BOTICAS

REPOSITORIO HISTORICO  
DO VINHO DOS MORTOS  
www.cm-boticas.pt

ADEGA VINHO DOS MORTOS  
www.vinhodosmortos.com

## BRAGANÇA

CASA DO JOÁ  
www.casadojoa.com

## CAMINHA

DESIGN & WINE HOTEL  
ENOTECA  
www.designwinehotel.com

## CARRAZEDA DE ANSIAES

CASA DOS CANTONEIROS  
FOZ-TUA WINE HOUSE  
www.cmca.pt

TERRAÇOS DE BACO  
www.terracosdebaco.com

## CASTELO DE PAIVA

CASA DE ALGAR  
http://casadealgar.blog.sapo.pt

QUINTA DA CORGA DA CHÁ  
www.corgadacha.com

QUINTA DE RELIÇÕES  
www.quintadereligaes.com

QUINTA DO OUTEIRO  
www.quintadoouteirobarrios.pt

## CELORICO DE BASTO

QUINTA DA CERCA  
ADEGA MOLARES  
www.adegamolares.pt

QUINTA SANTA CRISTINA  
www.garantidaskintas.com

QUINTA DAS ESCOMOEIRAS  
www.quintadasescmoeirass.com

## CHAVES

EBRON

CASA GRANDE DO SEIXO  
www.casagrandedoseixo.pt

QUINTA DE ARCOSSÓ  
www.quintadearcoosso.pt

## CINFÃES

ADEGA INSPIRAR  
FB/inspirarvinhoverde

QUINTA DAS ALMAS  
www.quintadasalmas.pt

## FAFE

VINHOS NORTE  
www.vinhosnorte.com

## FREIXO DE ESPADA À CINTA

CAVES D'FREIXOWINE  
VINHO BIOLÓGICOS  
gilberto.pintado@gmail.com

MARITÁVORA  
www.maritavora.com

## FELGUEIRAS

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

QUINTA FERNANDO HORTA  
geral@fernandhorta.pt

## GUIMARÃES

ADEGA COOP. DE GUIMARÃES  
www.adezaguimaraes.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 AGRICOLA S. GIÃO  
s.giao@sapo.pt

QUINTA DA AVELEIRA  
bernardobrito@hotmail.com

## LAMEGO

CASA DE S.º ANT.º DE BRITIANDE  
www.casasantantoniobritiande.com

QUINTA DA PACHECA  
www.quintadapacheca.com

CAVES DA RAPOSEIRA  
www.cavesraposeira.com

QUINTA DE SANTA EUFÉMIA  
www.qtsstaeufemia.com

## LOUSADA

QUINTA DE LOUROSA  
www.quintadelourosa.com

## MARCO DE CANAVESES

CASA AGRÍCOLA DE AMBRÃES  
geral@realejo.pt

CASA DE VILA BOA  
www.casavilaboia.com

CASA DE VILACETINHO  
www.casadevilacetinho.pt

EPAMAC  
www.epamac.com

QUINTA DA TORRE  
www.scaetano.com

QUINTA DA SAMOÇA  
www.quintadasamoca.com

QUINTA DO BURGO  
www.quintadoburgo.net

SAPATEIRO  
www.sapateiro.wine

## MELGAÇO

**ADEGA CÁSTABOA**  
castaboa@portugalmail.pt

**ADEGA QUINTA DE SOALHEIRO**  
www.quntadesoalheiro.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

## MESÃO FRIO

**ADEGA COOPERATIVA DE MESÃO FRIO**  
www.acmf.pt

**QUINTA DA BARCA**  
www.quintadabarca.com

**QUINTA DA REDE**  
quintadarede.webnode.pt

**QUINTA DO CÔTTO**  
www.quintadocotto.pt

**R4 VINHOS DOURO FAMILY**  
www.r4vinhos.com

## MOIMENTA DA BEIRA

**CAT - COOPERATIVA AGRÍCOLA DO TÁVORA**  
www.cooptavora.pt

**SOLAR DOS CORREIA ALVES**  
www.cronicasdaterra.pt

## MONÇÃO

**ADEGA COOPERATIVA REGIONAL DE MONÇÃO**  
www.adegademoncao.pt

**PALÁCIO DA BREJOEIRA VITICULTORES, S.A.**  
www.palaciodabrejoeira.pt

**PROVAM, LDA.**  
www.provam.com

**QUINTA DA CHEIRA**  
www.quintadacheira.pt

**QUINTA DAS PEREIRINHAS**  
www.foraldemoncao.com

**SOLAR DE SERRADE**  
www.solardeserrade.pt

**VALE DOS ARES**  
www.mqvinhos.pt

**QUINTA DE SANTIAGO**  
quintadesantiagoalvarinho.blogspot.pt

**QUINTA DA PEDRA**  
www.idealdrinks.com

**QUINTA DA TEIMOSA**  
www.quintadateimosa.pt

**TERRAS DE CONCLAVE**  
www.terrasdeconclave.pt

## MONDIM DE BASTO

**CASA SANTA EULÁLIA**  
www.casasantaeulalia.pt

## 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

## PONTE DE LIMA

**ADEGA COOPERATIVA DE PONTE DE LIMA**  
www.adegapontelima.com

**APHROS WINE**  
www.aphros-wine.com

**AROMAS 4U**  
www.aromas4u.pt

**CASA DAS BUGANVÍLIAS**  
www.casadasbuganvilias.com

**CASA DO BARREIRO**  
barreiro@solaresdeportugal.pt

**QUINTA DA FREIRIA**  
jjcorreiabarros@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. AGRIC. DESENV. RURAL PONTE DE LIMA**  
www.eppl.pt

**Q.TA DO PAÇO DE CALHEIROS**  
info@pacodecalheiros.com

**LETHES - GLATLÂNTICO**  
CONSULTORES  
apm-porto@gl.pt

**SOLAR DE BORGONHA**  
www.solardeborgonha.com

**VINHO 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

## RESENDE

**QUINTA DA MASSÔRRA**  
www.quintadamassorra.com

**QUINTA DO FORMIGAL**  
rafaelmonteirom@sapo.pt

**VALD´AREGOS**  
www.valdaregos.pt

## SABROSA

**ADEGA COOPERATIVA DE SABROSA**  
www.adegacooperativadesabrosa.pt

**CASAL DOS CADAIS**  
www.facebook.com/casadedonelo

**DECA WINE**  
www.decawine.com

**LAVRADORES DE FEITORIA**  
www.lavradoresdefeitoria.pt

**MORGADIO DA CALÇADA**  
www.morgadiodacalcada.com

**QUINTA DA CAVADINHA SYMINGTON FAMILY**  
www.portfoliiovinhos.pt

**QUINTA DA FOZ**  
www.quitadafoz.pt

**QUINTA DA MARKA**  
www.quintadamarkadouro.com

**QUINTA DA VEIGA**  
www.veigamouras.com

**QUINTA DE LA ROSA**  
www.quintadelarosa.com

**QUINTA DO BEIJO**  
www.quintadobeijo.pt

**QUINTA DO BUCHEIRO**  
www.quintadobucheiro.pt

**QUINTA DO CALEIRO**  
www.quintadocaleiro.pt

**QUINTA DO CRASTO**  
www.quintadocrasto.pt

**QUINTA DO CUME**  
www.quintadocume.pt

**QUINTA DO FOJO**  
www.quintadofojo.pt

**QUINTA DO INFANTADO**  
www.facebook.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 N. Sª DO CARMO**  
www.quintanova.com

**VALLEGRE**  
www.vallegre.pt

**VIEIRA DE SOUSA PORT & DOURO WINES**  
www.vieiradesousa.pt

## SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

**ARCADELA**  
arcadeladouro@gmail.com

**CASA AGRÍCOLA HORTA OSÓRIO**  
www.hortaosoriowines.pt

**CAVES SANTA MARTA**  
www.cavessantamarta.pt

**QUINTA DA AZINHEIRA**  
gazinheira@hotmail.com

**QUINTA DA CUMIEIRA**  
www.quintacumeira.com

**QUINTA DA GAIVOSA**  
www.alvesdesousa.com

**QUINTA DA PORTELA**  
www.rolasdaportela.pt

**QUINTA DAS CABANAS**  
quintacabana@hotmail.com

**QUINTA DAS CHAQUEDAS**  
quintadaschaquedas.wixsite.com/site

**QUINTA DO ALTO**  
www.casadosmiguelis.wix.com

**QUINTA DO ESPINHO**  
www.bomviver.com

**QUINTA DO LICOR**  
www.vazdecarvalho.wines.com

**QUINTA DO PÉ FRANCO**  
gloriasantos@hotmail.com

**QUINTA DO PINHEIRO**  
www.casalagricoladecever.com

**QUINTA DOS AVIDAGOS**  
www.quintadosavidagos.com

**QUINTA FONTE DAS CASAS**  
vale.de.pombeiros@gmail.com

**QUINTA SRA. DA GRAÇA**  
quintasenhoraadagracea@live.com.pt

**ROMARIO VINHOS**  
www.romarigovinhos.com

**SODIVINI**  
sodivini@gmail.com

**SOLAR DA PORTELA**  
www.solardaportela.com

**TIMÓTEO'S VINHOS**  
www.timoteosvinhos.com

**VINHOS MARTHA**  
pedro.marta@marthasgroup.com

**QUINTA FORA DA LEI**  
www.foradalei.pt

## SANTO TIRSO

**ADEGA COOPERATIVA DE SANTO TIRSO E TROFA**  
www.sabemais.pt/

**adegacooperativasantotirsoetrofa**

**ADEGA VERCOOPE**  
www.vercoope.pt

**ESCOLA PROFISSIONAL AGRÍCOLA CONDE DE S. BENTO**  
www.epacsb.pt

**QUINTA DE GOMARIZ**  
www.quintadegomariz.com

**QUINTA CAMILO E VINHOS**  
camilo.vinhos@sapo.pt

**QUINTA DO CASAL**  
mgilpcferreira@gmail.com

## SÃO JOÃO DA PESQUEIRA

**ADEGA DA COELHEIRA**  
jcp.cortereal@hotmail.com

**ADEGA DE S. JOÃO 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 TECEDERAS**  
www.tecederas.com

**QUINTA DE S. JOSÉ**  
www.quintasjose.com  
**QUINTA DO CADÃO**  
www.cadao.pt

**QUINTA DO PENEDO DO SALTO**  
www.quintapenedosalto.com

**QUINTA DO PESSEGUIERO**  
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 DO VALE PEREIRO**  
www.fontesvelhas.com

## TABUAÇO

**ADEGA CASA DO BRASÃO**  
www.casadobrasao.com

**ADEGA VINHOS FILÓCO**  
www.quintadofiloco.com

**QUINTA DA PADRELA**  
www.quintadapadrela.com

**QUINTA DO PANASCAL**  
www.fonseca.pt

**QUINTA DO PÉGO**  
www.quintadopego.com

**QUINTA DO PÓPA**  
www.quintadopopa.com

**QUINTA DE SÃO LUÍZ**  
www.kopke1638.com/tourism

**QUINTA DO CONVENTO DE SÃO PEDRO DAS ÁGUAS**  
www.kranemannestates.com

**QUINTA DO BOM RETIRO**  
www.ramospinto.pt

**COBALTO DOURO**  
www.cobaltodouro.pt

**QUINTA DO SEIXO**  
www.sograpevinhos.com

**QUINTA MONTE TRAVESSO**  
www.quintadomontetravesso.com

**QUINTA S<sup>a</sup> DO CONVENTO**  
www.senhoradoconvento.com

**VINHOS MÓA**  
vinhomoa@gmail.com

**QUINTA DA COVADA**  
quintadacovada@sapo.pt

**QUINTA DA CARREGOSA**  
www.quintadacarregosa.pt

**QUINTA DO VALE DO ESPINHO**  
www.quintadoespinho.com

**QUINTA DA DESERTA**  
quinta.da.deserta@gmail.com

**RUMO AO DOURO**  
www.rumoaoouro.com

**QUINTA DA GRICHA**  
www.quintadacorte.com

**QUINTA DA AVELEIRA**  
www.quintadaaveleira.com

**CASA CIMEIRA**  
www.casacimeira-douro.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 COOPERATIVA DE MONCORVO**  
moncorvo@adegamoncorvo.com

**VALE DE CAMBRA ADEGA COOPERATIVA DE VALE DE CAMBRA**  
www.adegavalecambra.com

**QUINTA DA COMPANHIA SOCIEDADE AGRÍCOLA DE ALGERIZ**  
www.quintadacompanhia.com

**QUINTA DAS REGADAS**  
arv@net.vodafone.pt

## VALONGO

**QUINTA DAS ARCAS**  
www.quintadasarcas.com.pt

**VALPAÇOS ADEGA COOPERATIVA DE VALPAÇOS**  
www.acv.pt

**CAMPO DE MARÇO**  
carloscordeiro@neuf.fr

**ENCOSTAS DE SONIM**  
www.encostasdesonim.pt

**ENCOSTAS DE VASSAL**  
http://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**  
http://www.pmc-wine.com/  
quinta-do-sobreiro-de-cima

**TERRAS DO SALVANTE**  
terrasdosalvante@iol.pt

## VIANA DO CASTELO

**CASA DA REINA**  
www.casadareina.com

**SOLAR DO LOUREDO**  
www.solaradolouredo.pt

**SOLAR DE MERUFE**  
www.solardemerufe.com

**VIEIRA DO MINHO QUINTA DE CALVELOS**  
www.quintadecalvelos.com

**VILA FLOR PORTO CAÛNHO**  
FB/PortoCaunho.1941

**QUINTA DO COUQUINHO**  
www.quintadocouquinho.com

**QUINTA DO GRANJAL**  
www.quintadogranjal.pt

**QUINTA DO PALAME**  
www.quintadopalame.com

**QUINTA RIBEIRA DE LODÕES**  
www.quintadelodoes.pt

**VILA NOVA DE CERVEIRA CASAL VIDEIRA**  
FB/casalvideira

## VILA NOVA DE FAMILIÇÃO

**ADEGA CASA DA TORRE**  
www.adegacasadatorre.com

**QUINTA DE COMPOSTELA**  
www.casadecompostela.pt

**VINHOS CASTRO**  
www.vinhoscastro.com

**VILA NOVA DE FOZ CÔA CARM**  
www.carm.pt

**DOURUM**  
www.dourum.pt

**QUINTA DA CANAMEIRA**  
www.quintadacanameira.com

**QUINTA DA SEQUEIRA**  
www.quintadasequeira.com

**QUINTA DA ZARALHÔA**  
www.quintadazaralhoa.com

**QUINTA DE ERVAMOIRA**  
www.ramospinto.pt

**QUINTA DO VALE MEÃO**  
www.quintadovalemeao.pt

**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

**ROZÈS**  
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 DA CASA DE MATEUS**  
www.casademateus.com

**QUINTA DA COSTA/  
QUINTA DO CONDE**  
www.casademateus.com

**QUINTA DO BARREIRO DE CIMA**  
www.casademateus.com

## VILA VERDE

**QUINTA DAS FONTINHAS**  
pecasoc@sapo.pt

**QUINTA DO SALGUEIRO**  
quintadesalgueiro@gmail.com

**QUINTA DO PICO DE REGALADOS**  
antonio.leal@lidador.com

**QUINTAS DO HOMEM**  
www.quintasdohomem.com

## VIZELA

**CAVES DO CASALINHO**  
www.cavesdocasalinho.com

**CINCO QUINTAS**  
FB/AvicellaVinhoVerde

**MANUEL COSTA E FILHOS**  
www.vinhosmcf.pt



**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 sobeiros 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](http://www.ivdp.pt/pt/rota-enoturismo/rota-dos-vinhos-do-douro-e-do-porto)

### Site da Rota

[www.portoandnorthwineroutes.pt/](http://www.portoandnorthwineroutes.pt/)

Centro Interpretativo Porto & Douro 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](mailto:ivdp@ivdp.pt)  
site: [www.ivdp.pt](http://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 XIII 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 naipe de propostas tentadoras que não deve perder no “Caminho dos Mosteiros”, e num passeio imemorável “Entre vinhas e Castanheiros”.**

**Delicie-se com o suave e elegante borbulhar de um bom Espumante de Távora-Varosa!**

### **Site da Rota dos VETV**

[www.vinhoseespumantestavoravarosa.pt/rota-dos-vinhos-e-espumantes-de-tavora-varosa](http://www.vinhoseespumantestavoravarosa.pt/rota-dos-vinhos-e-espumantes-de-tavora-varosa)

### **Site da Rota**

[www.portoandnorthwineroutes.pt/](http://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](mailto:geral@cvrtavora-varosa.pt)

Site:

[www.vinhoseespumantestavoravarosa.pt](http://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 história, as suas gentes, as tradições usos e costumes, onde o vinho, o azeite e o acervo gastronómico secular merece uma visita prolongada.

**Perca-se no segredo mais bem guardado do Norte de Portugal. Seja Feliz!**

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.cvrmtm.pt

**Site da Rota dos VTM**

[www.cvrmtm.pt](http://www.cvrmtm.pt)

**Site da Rota**

[www.portoandnorthwineroutes.pt](http://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](mailto:info@vinhoverde.pt)

site: [www.vinhoverde.pt](http://www.vinhoverde.pt)

**Site da rota dos VV**

[www.rota.vinhoverde.pt/pt/](http://www.rota.vinhoverde.pt/pt/)

[rota-dos-vinhos-verdes](http://rota-dos-vinhos-verdes)

**Site da Rota**

[www.portoandnorthwineroutes.pt](http://www.portoandnorthwineroutes.pt)



# informação turística

## **ALFÂNDEGA DA FÉ**

**Posto de Turismo**  
Largo de S. Sebastião, s/n  
5350 – 013 Alfândega da Fé  
279 462 739  
turismo.alfandegafe@gmail.com  
www.cm-alfandegadafe.pt

## **ALIJÓ**

**Posto de Turismo**  
Avenida 25 de Abril  
5070 – 011 Alijó  
259 950 095  
turismo@cm-alijo.pt  
http://turismo.cm-alijo.pt/

## **AMARANTE**

**Loja Interativa de Turismo**  
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 Caudelas**  
Av. Afonso Manuel Pereira  
de Azevedo, nº 211  
4720 – 249 Amares  
253 368 540  
geral@municiplioamares.pt  
www.cm-amares.pt

## **ARCOS DE VALDEVEZ**

**Loja Interativa de Turismo do Soajo**  
Junta de Freguesia – Lugar do Eiró  
4970 – 660 Arcos de Valdevez  
258 576 747  
jf-soajo@freguesiasdeportugal.com  
www.cmav.pt

**Loja Interativa de Turismo de Arcos de Valdevez**  
R. Prof. Dr. Mário Júlio Almeida Costa  
4970 – 606 Arcos de Valdevez  
258 520 530  
pit.arcosvaldevez@portoenor.te.pt  
www.cmav.pt

## **ARMAMAR**

**Loja Interativa de Turismo**  
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 - Geopark**  
Rua Abel Botelho, nº 4  
4540 – 114 Arouca  
Tel. 256 940 258  
e-mail: turismo@aroucageopark.pt  
site: www.cm-arouca.pt

## **BAIÃO**

**Loja Interativa de Turismo**  
Jardim Dr. José Teixeira da Silva  
4640 – 158 Baião  
255 540 562  
turismo@cm-baiao.pt  
www.cm-baiao.pt

## **BARCELOS**

**Posto de Turismo**  
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**  
Rua Gomes Monteiro, nº 3  
5460 – 304 Boticas  
276 410 200  
turismo@cm-boticas.pt  
www.cm-boticas.pt

## **BRAGA**

**Loja Interativa de Turismo**  
Av. da Liberdade, nº 1  
4710 – 305 Braga  
253 262 550  
turismo@cm-braga.pt  
www.cm-braga.pt

## **BRAGANÇA**

**Posto de Turismo**  
Av. Cidade de Zamora  
5300-111 Bragança  
273 381 273  
turismo@cm-braganca.pt  
www.cm-braganca.pt

## **BRAGANÇA**

**Loja Interativa de Turismo de Bragança**  
Rua Abílio Beça, nº 104  
5300 – 011 Bragança  
273 304 200  
cmb@cm-braganca.pt  
www.cm-braganca.pt

## **CABECEIRAS DE BASTO**

**Posto de Turismo**  
Praça da República, nº 203  
4860 – 355 Cabeceiras de Basto  
253 669 100 / 253 669 070  
pturismo@cabeceirasdebasto.pt  
http://cabeceirasdebasto.pt

## CAMINHA

### Loja Interativa de Turismo

Praça do CITICA  
5140 – 085 Carrazeda de Ansiães  
278 098 507  
lit@cmca.pt  
www.cmca.pt

## CARRAZEDA DE ANSIÃES

### Loja Interativa de Turismo

Praça do CITICA  
5140 – 085 Carrazeda de Ansiães  
278 098 507  
lit@cmca.pt  
www.cmca.pt

## CASTELO DE PAIVA

### Loja Interativa de Turismo

Largo do Conde  
4550 – 102 Castelo de Paiva  
255 689 500  
pit.castelopaiva@portoente.pt  
www.cm-castelo-paiva.pt

## CELORICO DE BASTO

### Loja Interativa de Turismo

Praça Cardeal D. António Ribeiro  
4890 – 220 Celorico de Basto  
255 323 100  
lojaturismo@cm-celoricodebasto.pt  
www.mun-celoricodebasto.pt

## CHAVES

### Posto de Turismo

Terreiro de Cavalaria  
5400 – 193 Chaves  
276 348 180  
municipio@chaves.pt /  
pitchaves@portoente.pt  
www.chaves.pt

## CINFÃES

### Loja Interativa de Turismo

Rua Capitão Salgueiro Maia  
Quinta do Aido  
4690 – 038 Cinfães  
255 561 051  
turismo@cm-cinfaes.pt  
www.cm-cinfaes.pt /  
www.redescobrircinfaes.pt

## ESPINHO

### Loja Interativa de Turismo

Alameda 8  
Centro Comercial Solverde II  
4500 – 901 Espinho  
224 901 316  
turismo@cm-espinho.pt  
www.cm-espinho.pt

## ESPOSENDE

### Loja Interativa de Turismo

Av. Eduardo Arantes de Oliveira, nº 62  
4740 – 204 Esposende  
253 961 354  
cit.esposende@cm-esposende.pt  
www.visitesposende.com/pt

## FAFE

### Loja Interativa de Turismo

Praça 25 de Abril  
4820 - 142 Fafe  
253 493 311  
turismo@fafegmail.pt  
www.naturfafegmail.pt

## FELGUEIRAS

### Loja Interativa de Turismo

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

Praça Jorge Alvares  
Edifício Biblioteca Municipal  
5180 – 125 Freixo de Espada à Cinta  
279 653 480  
turismo@cm-fec.pt  
www.cm-freixoespadacinta.pt

## GONDOMAR

### Loja Interativa de Turismo

Trav. da Convenção de Gramido, nº 41  
4420 – 416 Gondomar  
224 664 310  
turismo@cm-gondomar.pt  
www.cm-gondomar.pt

## GUIMARÃES

### Loja Interativa de Turismo

Praça de S. Tiago  
4810 – 300 Guimarães  
253 421 221  
info@guimaraesturismo.com  
www.guimaraesturismo.com

## LAMEGO

### Loja Interativa de Turismo

Rua Regimento de Infantaria, nº 9  
5100 – 147 Lamego  
254 609 600  
lojaturismo@cm-lamego.pt  
www.cm-lamego.pt

## LOUSADA

### Loja Interativa de Turismo

Praça D. António Meireles, nº 98  
4620 – 130 Lousada  
255 820 580  
turismo@cm-lousada.pt  
www.cm-lousada.pt

## MACEDO DE CAVALEIROS

### Posto de Turismo

Casa Falcão  
Largo Manuel Pinto de Azevedo  
5340 – 218 Macedo de Cavaleiros  
278 426 193  
turismo@cm-macedodecavaleiros.pt  
www.cm-macedodecavaleiros.pt

## MAIA

### Maia Welcome Center

### Loja Interativa de Turismo

Parque Central da Maia  
1º Piso - Loja 19  
Rua Simão Bolívar  
4470 – 214 Maia  
229 444 732  
turismo@cm-maia.pt  
site: www.visitmaia.pt

## MARCO DE CANAVESES

### Loja Interativa de Turismo

Alameda Dr. Miranda da Rocha  
4630 – 219 Marco de Canaveses  
255 538 800  
loja.turismo@cm-marco-canaveses.pt  
www.marcodecanaveses.pt

## MATOSINHOS

### Loja Interativa de Turismo

Av. General Norton de Matos  
4450 – 208 Matosinhos  
229 392 412  
turismo@cm-matosinhos.pt  
www.cm-matosinhos.pt

## MELGAÇO

### Loja Interativa de Turismo

Praça da República, nº 133  
4960 – 567 Melgaço  
251 402 440  
turismo@cm-melgaco.pt  
www.cm-melgaco.pt

## MESÃO FRIO

### Posto de Turismo

Av. Cons. José Maria Alpoim, nº 432  
5040 – 310 Mesão Frio  
933 911 043  
turismo@cm-mesaofrio.pt  
www.cm-mesaofrio.pt

## MIRANDA DOURO

### Posto de Turismo

Lgo do Menino Jesus da Cartolinha  
5210 – 191 Miranda do Douro  
273 431 132  
turismo@cm-mdouro.pt  
www.cm-mdouro.pt

## MIRANDELA

### Posto de Turismo

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 de Turismo

Avenida dos Comandos  
5200 – 206 Mogadouro  
279 340 501  
camaramogadouro@mail.telepac.pt  
www.cm-mogadouro.pt

## MOIMENTA DA BEIRA

### Loja Interativa de Turismo

Terreiro das Freiras  
3620-304 Moimenta da Beira  
254 520 103  
posto-turismo@cm-moimenta.pt  
www.cm-moimenta.pt

## MONÇÃO

### Loja Interativa do Turismo

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

Praça do Município  
4880 – 236 Mondim de Basto  
255 389 370  
turismo@cm-mondimdebasto.pt  
www.cm-mondimdebasto.pt

## MONTALEGRE

### Loja Interativa de Turismo

Ecomuseu de Barroso  
Espaço Padre Fontes  
Terreiro do Açougue, nº 11  
5470 – 250 Montalegre  
276 510 203  
turismo@cm-montalegre.pt  
www.cm-montalegre.pt

## MURÇA

### Posto de Turismo

Alameda 8 de Maio  
5090 – 142 Murça  
259 510 120  
geral@cm-murca.pt  
www.cm-murca.pt

## OLIVEIRA DE AZEMÉIS

### Loja Interativa de Turismo

R. 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**  
Praça Dr. Luís  
4590 – 527 Paços de Ferreira  
300 400 014  
cit@cm-pacosdeferreira.pt  
www.cm-pacosdeferreira.pt

## PAREDES

**Loja Interativa de Turismo**  
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**  
Largo Visconde de Moselos - Ap. 6  
4940 – 909 Paredes de Coura  
251 780 100  
contacto@cm-paredes-coura.pt  
www.cm-paredes-coura.pt

## PENAFIEL

**Loja Interativa de Turismo**  
Largo Padre Américo  
4560 – 002 Penafiel  
255 710 702  
turismo.penafiel@cm-penafiel.pt  
www.cm-penafiel.pt

## PENEDONO

**Loja Interativa de Turismo**  
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**  
Largo Visconde de Moselos - Ap. 6  
4940 – 909 Paredes de Coura  
251 780 100  
contacto@cm-paredes-coura.pt  
www.cm-paredes-coura.pt

## PONTE DA BARCA

**Loja Interativa de Turismo**  
Rua Conselheiro Rocha Peixoto, nº 9  
4980 – 626 Ponte da Barca  
258 455 246  
pit.pontedabarca@portoente.pt  
www.cmpb.pt

## PONTE DE LIMA

**Loja Interativa de Turismo**  
Torre da Cadeia Velha  
Passeio 25 de Abril, nº 29  
4990 – 058 Ponte de Lima  
258 240 208  
lojaturismo@cm-pontedelima.pt  
www.cm-pontedelima.pt

## PORTO (CENTRO)

**Posto de Turismo**  
Rua Clube dos Fenianos, nº 29  
4000 – 172 Porto  
223 393 472  
visitporto@cm-porto.pt  
www.visitporto.travel

## PÓVOA DE LANHOSO

**Posto de Turismo**  
Largo Barbosa e Castro  
4830 – 517 Póvoa de Lanhoso  
253 639 708  
turismo@mun-planhoso.pt  
www.mun-planhoso.pt

## PÓVOA DE VARZIM

**Loja Interativa de Turismo**  
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**  
Rua José Pereira Monteiro  
4660 – 228 Resende  
254 871 031  
geral@cm-resende.pt  
www.cm-resende.pt

## RIBEIRA DE PENA

**Posto de Turismo**  
Praça do Município  
4870 – 152 Ribeira de Pena  
259 490 500  
geral@cm-rpena.pt  
www.cm-rpena.pt

## SABROSA

**Loja Interativa de Turismo**  
Rua do Loreto  
5060 – 328 Sabrosa  
259 939 575  
turismo@cm-sabrosa.pt  
www.sabrosa.pt

## SANTA MARIA DA FEIRA

**Loja Interativa de Turismo**  
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**  
Rua dos Combatentes  
5030 – 477 S.ta Marta de Penaguião  
254 810 130  
geral@cm-smpenaguiao.pt  
www.cm-smpenaguiao.pt

## SANTO TIRSO

**Loja Interativa de Turismo**  
Praça 25 de Abril  
4780 – 373 Santo Tirso  
252 830 411  
turismo@cm-stirso.pt  
www.cm-stirso.pt

## S. JOÃO DA MADEIRA

**Loja Interativa de Turismo**  
Torre da Oliva, R. Oliveira Júnior, nº 591  
3700 – 204 São João da Madeira  
256 200 204  
turismoindustrial@cm-sjm.pt  
www.turismoindustrial.cm-sjm.pt

## SÃO JOÃO DA PESQUEIRA

**Loja Interativa de Turismo**  
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**  
Av. Doutor Oliveira Serrão, nº 6  
3640 – 240 Sernancelhe  
254 598 300  
sasc@cm-sernancelhe.pt  
www.cm-sernancelhe.pt

## TABUAÇO

**Loja Interativa de Turismo**  
Rua Conde Ferreira  
5120 – 400 Tabuaço  
254 789 049  
pturismotabuaco@iol.pt  
www.cm-tabuaco.pt

## TAROUCA

**Loja Interativa de Turismo**  
Av. Prof. Leite Vasconcelos  
3610 – 022 Tarouca  
254 781 461  
turismo@cm-tarouca.pt  
www.tarouca.pt

## TERRAS DE BOURO

**Posto de Turismo**  
Av. Dr. Paulo Marcelino, nº 33  
4840 – 100 Terras de Bouro  
253 351 404  
turismo@cm-terrasdebouro.pt  
www.cm-terrasdebouro.pt

## TORRE DE MONCORVO

**Loja Interativa de Turismo**  
Rua dos Sapateiros, nº 15  
5160 – 278 Torre de Moncorvo  
279 252 289  
turismo@torredemoncorvo.pt  
www.torredemoncorvo.pt

## TROFA

**Loja Interativa de Turismo**  
Parque N. Sra. das Dores  
e Dr. Lima Carneiro  
Rua Padre Joaquim Augusto  
da Fonseca Pedrosa,  
Fórum Trofa XXI, nº 92  
4785 – 419 Trofa  
965 862 971  
turismo@mun-trofa.pt  
www.mun-trofa.pt

## VALE DE CAMBRA

**Loja Interativa de Turismo**  
Av. Camilo Tavares de Matos, nº 458  
3730 – 901 Vale de Cambra  
256 420 510  
geral@cm-valedecambra.pt  
www.cm-valedecambra.pt

## VALENÇA DO MINHO

**Posto de Turismo**  
Paiol do Campo de Marte  
Coroada – Praça Forte de Valença  
4930 – 677 Valença do Minho  
251 823 329 / 251 823 374  
turismo@visitvalenca.com  
www.visitvalenca.com

## VALONGO

**Loja Interativa de Turismo**  
Rua de S. Mamede, s/n  
4440 – 597 Valongo  
222 426 490  
turismo@cm-valongo.pt  
www.cm-valongo.pt

## VALPAÇOS

**Loja Interativa de Turismo**  
Av. Engº Luís de Castro Saraiva  
5430 – 472 Valpaços  
278 710 130  
turismo@valpacos.pt  
www.valpacos.pt

## VIANA DO CASTELO

**Posto de Turismo**  
Viana Welcome Center  
Praça do Eixo Atlântico  
4900 – 040 Viana do Castelo  
258 098 415  
www@vivexperiencia.pt  
FB/vivexperiencia.pt

## VIEIRA DO MINHO

**Loja Interativa de Turismo**  
Praça do Bombeiro Voluntário  
4850 – 526 Vieira do Minho  
253 649 240  
postodeturismo@cm-vminho.pt  
www.cm-vminho.pt





## Ficha Técnica

### execução

Turismo Porto Norte Portugal, ER

### textos e fotografias

Municípios representados

TPNP

[www.stocksnap.io](http://www.stocksnap.io)

[www.foodiesfeed.com](http://www.foodiesfeed.com)

Porto Convention & Visitors Bureau

### edição

tpnp©2022

TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

**porto**enorte<sup>TEM</sup>



Turismo do Porto  
e Norte de Portugal, E.R.  
Castelo Santiago da Barra  
4900-360 Viana do Castelo



[www.portoenorte.pt](http://www.portoenorte.pt)  
[turismo@portoenorte.pt](mailto:turismo@portoenorte.pt)  
tel.: +351 258 820 270



TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

**porto**enorte<sup>TEM</sup>



[WWW.FINSESEMANAGASTRONOMICOS.PT](http://WWW.FINSESEMANAGASTRONOMICOS.PT)